

8. Conclusiones

EL CONTEXTO

Los habitantes de la comarca de Tentudía conocieron los “años del hambre” —muchos de ellos con salarios de miseria— pero, al cabo de dos generaciones, tanto ellos como la mayor parte de los extremeños, pueden hoy comer casi hasta hartarse y en muchos casos han alcanzado una relativa posición económica. En los años sesenta se vieron obligados a emigrar pero, treinta años más tarde, han podido participar del desarrollo local.¹⁹⁵ De la mediocre y a menudo insuficiente alimentación de los trabajadores del campo de hace setenta años se ha pasado, pues, a las meriendas campestres del primer año del nuevo siglo. Desde este punto de vista el mundo ha cambiado totalmente y un antiguo jornalero dice: *todo ha cambiao, pero bastante. Ha dao dos vueltas en una.*¹⁹⁶ En este sentido, resulta muy significativo que por un lado, actualizadas, las antiguas fiestas patronales hayan adquirido nuevas características y que todas ellas coexistan con otras más recientes de carácter profano, al mismo tiempo que, por otro lado, muchos rasgos

195. Mis estancias en la comarca de Tentudía comenzaron inicialmente en Monesterio y se remontan a principios de los años 90. El primer trabajo de campo tuvo lugar en 1995. Entre abril de 1997 y junio de 1999 he ampliado el trabajo al conjunto de la comarca con la colaboración de dos jóvenes antropólogos de la tierra formados en la universidad de Sevilla, Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar. He dirigido la primera de las tres fases del proyecto *Memoria Colectiva de Tentudía*, financiado con fondos europeos dentro de la iniciativa comunitaria LEADER II por el Centro de Desarrollo Comarcal. Quiero dar las gracias a Luciano Fernández Gómez, con quien me une una amistad de veinte años, por haberme introducido en este universo del sur extremeño. Mi agradecimiento se hace extensivo a Ceferino Muñoz Sayago, siempre dispuesto a ponerme al corriente incluso (y sobre todo) cuando nuestras apreciaciones no coincidían, y a José María Lama Hernández, «patrón» puntilloso que me honra con su amistad y con quien no han faltado las ocasiones de contrastar ideas.

196. Catani, M. Caballero Montalbán, V.: 1998, «Todo ha cambiao, pero bastante. Ha dao dos vueltas en una». *Saber Popular, Revista extremeña de Folklore*, nº 11, p. 11-23.

tradicionales hayan permanecido inalterados tanto en el plano de su organización como en el de los hábitos culinarios festivos y cotidianos. Extraordinariamente privilegiados desde este punto de vista, los habitantes de la comarca de Tentudía, a cien kilómetros de Sevilla, como también los de Las Hurdes que viven a igual distancia de Salamanca, continúan perfectamente integrados en un territorio cuyos cambios y desarrollo parecen controlar.¹⁹⁷

Con relación a las alusiones a la comarca cacereña de Las Hurdes no debe sorprenderse el lector de la importancia que tomarán, en estas conclusiones, las hasta ahora escasas referencias a este territorio extremeño. Desde hace ya veinte años el “preguntón” italo-francés intenta formarse, con sus frecuentes estancias, una idea exacta de la realidad de aquellas gentes que tanta leyenda han tenido que sufrir y desde hace diez el mismo investigador se ha empeñado en preguntar a los habitantes de Tentudía su opinión sobre los cambios ocurridos. Por supuesto, si las condiciones de vida y las ocurrencias han sido distintas en la comarca pacense y en la cacereña y si muchas veces las costumbres son distintas —ya lo veremos con relación al gallo de los quintos por ejemplo—, estas conclusiones remiten a un proyecto de etnografía comparativa tanto porque el sentimiento de sí que forma la base de la afirmación local y de la relación a la totalidad nacional nos parece idéntico en ambos casos como porque la añoranza del sentimiento de tranquilidad y plenitud que ofrece la relación inmediata con la patria chica son comunes.¹⁹⁸ A falta de un tratado que intentaría justificar geopolíticamente una realidad que se llama Extremadura, bien valga un esbozo de presentación contrastiva, ya que no se pretende todavía llegar a una comparación, entre dos comarcas de la región, una en el extremo sur y otra en el extremo norte, Tentudía y Las Hurdes. En ambos casos, desaparecido ya el espectro del hambre, la cuestión que se plantea en la actualidad es cómo llegar a no confundir “sociabilidad” con “calidad de vida” o, incluso con “arte de vivir”, iniciando al mismo tiempo a los jóvenes en el control de un territorio preservado del que todo el mundo obtiene beneficios aunque no todos sean plenamente conscientes de ello.

Dentro de este contexto y con la finalidad de articular mejor los múltiples planos a los que se refieren los alimentos consumidos, examinaremos en primer lugar la escasa variedad de los mismos así como su consumo todavía bastante uniforme, recordando al mismo tiempo la evolución del poblamiento del campo desde los años 60. Una vez señaladas las implicaciones de los antiguos sistemas de

197. Las Hurdes, en la provincia de Cáceres, tienen unos 500 km², cinco municipios, una treintena de pueblos aún habitados y seis mil habitantes; Tentudía, en la provincia de Badajoz, tiene unas 1.300 km², cerca de veinticinco mil habitantes, nueve municipios y once núcleos de población. De estos once pueblos, algunos están situados en la carretera que atraviesa la penillanura y une Mérida con Sevilla, mientras que el resto se encuentra en la montaña, a varios kilómetros de esa ruta tan frecuentada.

198. Catani, M., 1984, «Variations à propos du territoire, de l'espace symbolique et des systèmes de valeurs à travers un dicton espagnol et un proverbe italien qui ne paraissent pas avoir d'équivalent satisfaisant en français», *Revue de l'Institut de Sociologie*, «Territorialités», ULB, Bruxelles, n° 3-4, p.607-626.

salarios, en especies y en metálico, y presentadas las comidas habituales de aquellos años al destacar la importancia concedida a los alimentos familiares de sustancia, recordaremos también determinados momentos de la sociabilidad masculina ya ciertamente desaparecidos pero que, en muchos casos, pueden considerarse aún como pertinentes. Destacaremos igualmente que entre sociabilidad, fiestas campestres y concursos gastronómicos, las prácticas actuales recuperan las tradiciones a través de las reuniones de amigos y de ciertas fiestas colectivas — piénsese en las *matanzas extremeñas* organizadas para los hijos de emigrantes o en las *matanzas didácticas* dirigidas tanto a los escolares como a sus padres. Estas iniciativas resultan a menudo artificiales, pero algunas de ellas han conseguido instaurar nuevas tradiciones festivas como lo demuestran, entre otras más, el Día de la Chanfaina, en Fuente de Cantos, o la Bacanal de la Grasa, en Zafra (ciudad ésta que aunque está fuera de la comarca sigue ejerciendo de cabecera principal de la zona extremeña donde se inserta Tentudía). El estudio permitirá también formular una hipótesis que intenta demostrar cómo esas fiestas permiten atribuir una significación moral a las comidas aún asumidas por todas las clases sociales, clases que se reconocen en ellas identitariamente. Esta voluntad de continuidad expresa una nueva legitimidad cultural que los adultos buscan para sí mismos y para sus hijos. Finalmente, intentaremos analizar las razones de lo que precede así como las tensiones que comienzan a surgir entre las distintas generaciones.

DE LA COMIDA DE LOS TRABAJADORES DEL CAMPO HACE SESENTA AÑOS A LAS MERIENDAS CAMPESTRES DEL ÚLTIMO AÑO DEL SIGLO

Desde hace apenas una quincena de años la mayor parte de los habitantes de la comarca de Tentudía disfrutan de buenas rentas. Aunque no de manera exclusiva hay que atribuir esta bonanza en particular modo a la producción de cerdo ibérico de alta calidad y su muy ventajosa venta, que ha generado un importante dinamismo económico que repercute en el resto de los sectores. Esta producción les ha permitido cambiar totalmente su manera de vivir y alcanzar lo que podríamos llamar una buena “calidad de vida”, cosa que puede apreciarse si observamos el número creciente de flamantes automóviles y, sobre todo, la multiplicación de nuevas viviendas. Más adelante nos ocuparemos del significado complejo de la expresión “calidad de vida”; en este momento de la exposición sólo conviene considerar que hoy en día los hombres que aún trabajan la tierra en la comarca extremeña de Tentudía han adoptado la costumbre de volver a comer a sus casas porque quieren *comer en caliente o de cuchara* y porque además disponen de motos o coches que se lo permiten, mientras que en el primer tercio del siglo e incluso hasta mediados de los años 70 las cosas sucedían de manera muy diferente.

Resumiendo la evolución de los distintos elementos que han caracterizado la vida del campo —salarios pagados en especies, distancias que recorrer, necesidad de vigilar las cosechas, roles masculinos y femeninos— podríamos decir que entre los años 30 de nuestro siglo, justo antes de la guerra civil, y el final de los años 90, unos veinte años después de la transición hacia la democracia, el contraste entre

una alimentación “seca” (*comer de sequillo*) y esa otra alimentación que lleva consigo la ingestión de un poco de caldo y la utilización de cuchara (*comer de cuchara*), implicaba también, tal y como sucede todavía hoy, la oposición entre lo caliente y lo frío. En efecto, comer de cuchara equivale a comer en caliente, mientras que comer de sequillo o comer a cuchillo equivale a comer en frío. Más adelante insistiremos sobre la gran importancia de esta distinción, relacionada con la modificación de un ancestral sistema de autarquía en el que por muy violentos que fuesen los conflictos de intereses entre patronos y campesinos, es necesario señalar que ambos vivían necesariamente inmersos en un mismo universo físico y, en ocasiones, mental. (Por supuesto que esta situación no tiene nada de excepcional ya que es algo que ha caracterizado las sociedades campesinas de toda Europa occidental).

Con respecto a ese tiempo que parece muy lejano, pero del que aún quedan muchos testigos, hay que señalar dos rasgos significativos. En primer lugar, los informantes dicen que, hasta mediados de los años 60, *todo el campo estaba poblado de familias*. En segundo lugar, cabe destacar la escasa variedad de alimentos y, si se nos permite el término, su uniformidad social, puesto que todos, ya fuesen jornaleros o patronos, terratenientes o yunteros, consumían básicamente las mismas cosas. Pero hay que comentar esta aseveración. Empezaremos aclarando que la expresión *todo el campo estaba poblado de familias*, sugiere ciertamente la realidad de un territorio habitado en su conjunto, pero al mismo tiempo implica que, a partir de los años 60, ese territorio se fue despoblando como consecuencia de la emigración, de la mecanización y de las modificaciones en los sectores productivos. El cultivo de cereales se mantuvo en las llanuras, y la ganadería, especialmente la porcina, reemplazó a la horticultura y a los cereales de las altas tierras marginales. En cuanto a la población, ya sea la parte que vivía en los pueblos o la otra parte, entonces muy numerosa, que vivía diseminada en cortijos y majadas, se alimentaba, por muy grandes que fuesen las diferencias socioeconómicas, de los víveres auto-producidos (las únicas excepciones eran el pescado y algunos productos como la sal, la pimienta o el pimentón... y, si las conocían, raramente se alimentaban los pudientes de las *delikatessen* venidas de lejos —todavía hoy el té es poco apreciado). Por consiguiente, si los informantes subrayan que los ricos comían lomo, jamón, chorizo o cordero y los jornaleros los despojos, tocino y morcilla, vísceras de cordero —caso típico, el de la chanfaina— las comidas de los grandes o de los pequeños propietarios como los artesanos y de los jornaleros tenían por así decir fuentes u orígenes homogéneos y básicamente locales. Sin duda más abundante y de mejor calidad, el hecho es que la de los pudientes no era mucho más variada que la de las otras dos categorías. Para todos el listado era corto: migas o un poco de sopa por las mañanas (dependiendo de las estaciones); cocido a mediodía y, por las noches, gazpacho acompañado de sardinas o de arenques ahumados, un poco de queso o una tortilla.

Es cierto que en los últimos veinte años *los posibles* han cambiado totalmente y también es verdad que en los nuevos supermercados se ofrece una gama de productos que no tiene ningún punto de comparación con lo que podía encontrarse en los antiguos ultramarinos, pero no es menos cierto que los alimentos

de toda la vida continúan siendo la base de las comidas de todo el mundo. Es posible que éste sea el fondo de la cuestión; por ello, antes de proponer una interpretación de los hechos, conviene esbozar el contexto y la evolución de los mismos.

SALARIOS EN ESPECIE Y EN METÁLICO

Los jornaleros

Si tomamos como referencia los años que precedieron a la Guerra Civil y como hilo conductor la jornada del obrero agrícola durante la temporada fuerte de trabajo, la jornada comenzaba en la plaza de la iglesia o junto a la fuente, donde los jornaleros esperaban una contratación a menudo fallida. Un trago de aguardiente cerraba el trato entre el mayoral y los obreros designados. Hasta los años 60, principios de la emigración en masa, el salario de estos obreros contratados por una, dos o tres semanas, incluía el cocido de mediodía.¹⁹⁹ Este plato de tanta sustancia lo preparaban entonces las mujeres cuyos maridos trabajaban todo el año en las fincas. Durante la siega algunos patronos daban a los jornaleros un gazpacho que éstos tomaban por la noche antes de regresar a sus casas. El pago en especie y en metálico era una costumbre arraigada que durante generaciones los jornaleros, por definición incapaces de acumular reservas de alimentos, se vieron obligados a aceptar como forma mixta de remuneración.²⁰⁰

En los latifundios cerealistas los hijos de la guardesa, a lomos de burro, llevaban a los jornaleros el cocido del mediodía. Este hecho debe interpretarse como una práctica impuesta por las distancias y también como un recurso destinado a evitar que el obrero itinerante tuviera que abandonar por unas horas el trabajo para preparar la comida. Pero este salario mixto presentaba también otra ventaja para el propietario. Como éste último sólo ingresaba dinero tras la venta de los productos (venta que retrasaba todo lo posible, esperando la escasez de la oferta y la subida de los precios), pagar con comida le permitía limitar la cantidad de dinero líquido a desembolsar una vez terminados los trabajos. A partir de los años 60, y en relación con la emigración y la disminución del número de jornaleros, la generalización del pago únicamente en metálico tardó bastante en imponerse y los salarios tardaron algún tiempo en alcanzar un nivel retributivo suficiente. De tal forma en esa época muchos padres de familia continuaban todavía aislándose, durante el descanso de

199. En este sentido resultan paradigmáticas la época de siega o la campaña de extracción de la corcha, durante las cuales los jornaleros comían en el lugar de trabajo y las cuadrillas itinerantes debían dormir al aire libre mientras que los otros obreros regresaban a sus casas en el pueblo.

200. En Tentudía parece que se ha perdido la memoria de la época en que el salario se pagaba únicamente en especie; sin embargo en la comarca de las Hurdes a principios de los años 80 algunos viejos informantes se acordaban aún de haber trabajado sólo por la comida.

mediodía, para que los compañeros no vieran que de su morral sólo sacaban un poco de fruta.

Los contratados por año

En las fincas trabajaban también otros asalariados, menos numerosos que los jornaleros; eran los guardas, los pastores y cabreros, pero también y sobre todo, los porqueros, que eran los “acomodados” a quienes se contrataba por un año, “de San Miguel a San Miguel” (29 de septiembre, final del año agrícola). Relativamente numerosos, estos trabajadores eran indispensables en una época en que “no existían los cerramientos de alambre de espino” que reducen la necesidad de vigilar continuamente al ganado. Vivían los acomodados con sus familias y sólo acudían al pueblo de vez en cuando. Cada mes recibían un sueldo y el *cundío*: “Dos o tres litros de aceite, otros tantos de vinagre, sal, un poco de tocino y morcilla. En lugar de darte 40 duros, te daban 20 y el cundío”, cuenta un pastor.

El cundío es dos o tres litros de aceite, dos o tres litros de vinagre, sal, y un poco de tocino, morcilla y eso, al mes. En vez de darte dinero, en vez de darte 40 duros te daban 20 y aluego el cundío al mes. To el tiempo que estuve en la finca esa de las ovejas me estuvo dando el cundío. To los meses tres litros de aceite, dos kilos de tocino, dos litros de vinagre y un poco de sal. Ese es el cundío. Si no llegabas, pues le arrimabas lo que podías por otro lao y así te tenías que aviar.

(Monesterio, pastor, 28.2.98)

Digamos también que como durante la cosecha había que vigilar noche y día los campos y los huertos, tanto los acomodados como los pequeños propietarios, tenían que dormir al aire libre. De esta manera, obligados a contentarse durante una quincena con beber agua clara, cuando reaparecían por el pueblo cansados de tan larga abstinencia, algunos de esos campesinos solían cogerse grandes borracheras.

Labradores o yunteros

Incluso cuando no había que vigilar las cosechas, la categoría intermedia de propietarios, los pequeños labradores o yunteros, no regresaban a casa para comer, y tenían que conformarse con lo que contenía el tarro preparado por sus mujeres, es decir, con un poco de tocino, queso, embutidos o una tortilla. Cuando hacía buen tiempo, los hombres se tomaban un momento de descanso para preparar el gazpacho que acompañaba a la comida a cuchillo del mediodía. En consecuencia, modificando el orden canónico de los alimentos, el cocido se consumía por las noches. Pero al margen de estos momentos concretos, lo normal era que los

jornaleros tomasen el gazpacho por la noche,²⁰¹ añadiéndole unas sardinas frescas o unos arenques ahumados (cuentan que estos últimos estaban tan duros que había que aplastarlos metiéndolos entre el marco y los goznes de una puerta). Las familias más pobres, que no tenían tantos pescados como comensales, se limitaban a untar el pan con las sardinas antes de repartirlo.

Fuera de las grandes fincas, obligados los pequeños propietarios a permanecer durante toda la jornada en el campo y a contentarse con comer *en seco, en frío o de cuchillo*, durante la temporada fuerte de trabajos, el cocido, *comida de cuchara que se consumía a mediodía*, podía transformarse en comida de la noche.²⁰² Únicamente entonces el hombre, que trabajaba solo o con la ayuda de un par de personas, podía al fin disfrutar de una *comida caliente y de fundamento*, preparada por la madre o por la esposa. De hecho, la palabra *fundamento* es muy significativa puesto que se aplica al mismo tiempo a los cimientos de un edificio, al fundamento de una persona o de un razonamiento y designa también, en tercer lugar, la seriedad o el juicio. Por lo tanto, podemos concluir que por la noche, en la casa, la familia ingería una comida caliente de cuchara, pero también que la familia consumía una comida “de fondo”, sería, capaz de satisfacer el cuerpo y de sosegar el espíritu. Una comida, en fin, fundadora. Sobre este concepto volveremos más adelante.

El pan como elemento recurrente

La colación de la mañana se acompañaba generalmente de un trago de aguardiente —“que quita el ronquillo”— mientras que las variadas legumbres del puchero puesto a calentar en las brasas de la chimenea —al amor de la lumbre, como dicen muy graciosamente— mudaban según la temporada; en cambio, la reserva anual de carne de cerdo conservada en la orza, que se desmenuzaba para dar algo de sustancia a la sopa, se agotaba rápidamente; además, para la mayor parte de las familias la carne fresca era un lujo excepcional. Pero es necesario precisar que en este reducido número de comidas, el pan era el elemento recurrente. Las migas de la mañana llevan algunos trocitos de torrezno, pero básicamente se hacen con pan duro; el gazpacho también lleva pan y la sopa que cocía en el puchero sólo adquiriría alguna consistencia si se le añadía pan. Aunque la base del cocido, consumido por todos y en muchos casos prácticamente a diario, son los garbanzos, sin embargo, también exigía pan, aunque sólo fuera para “mojar en la salsa”. El caldo del cocido se separaba y servía para preparar la sopa del día

201. En invierno, el gazpacho lo tomaban del tiempo (es decir a temperatura ambiente) y en verano lo tomaban fresco, para lo cual tenían que meterlo en un pozo o en una fuente.

202. «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. Y luego los garbanzos se comían siempre por la noche. Lo tenían aquí las mujeres y se lo comían 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 todas las casas. Si acaso se hacía un extraordinario, era el domingo. Pero, si no, todos los días del año, cocido». (*Fuentes de León*. 25.9.97)

siguiente y, aunque ahora el cocido se prepare con fideos, todavía hoy hay mucha gente que unta con delectación trozos de pan en la sopa.

LA SOCIABILIDAD MASCULINA

Los platos que acabamos de mencionar constituían la alimentación habitual de los campesinos; pero, por decirlo de alguna manera, además de las comidas funcionales que los trabajadores del campo consumían juntos durante la temporada de los trabajos agrícolas sin volver a su casa, existían también dos ocasiones en las que se organizaban comidas colectivas, una de ellas regulada por la costumbre y la otra improvisada.

La caldereta como colofón del trabajo colectivo

El fin de las campañas agrícolas terminaba, con bastante frecuencia, con una comida ofrecida por el patrón. Al final de la siega o de la extracción del corcho, así como al terminar el pesaje de los cerdos que precede a su venta, o al acabar el esquila de las ovejas..., no era raro que los hombres se reuniesen para comer juntos un cordero y preparar una chanfaina y una caldereta, platos típicos de las fiestas de los hombres de campo, especialmente de los pastores. Para la caldereta, la carne se corta en trozos del tamaño de medio puño y se pone a cocer en un caldero. A media mañana la chanfaina, que se preparaba con menudillos cocidos en otro caldero donde se echaban sucesivamente el hígado, los pulmones, el corazón y los riñones del animal, era el prelude de ese plato fuerte. Aún cuando este regalo no fuese tan frecuente como todos hubieran deseado, sin embargo se trataba de una costumbre bastante asentada y la esperada invitación del patrón era algo con lo que todo el mundo contaba.

Las comidas improvisadas entre compañeros de trabajo

La invitación final del patrón era esperada y, cuando no se daba era objeto de crítica, pero hace apenas treinta años existía todavía otra forma de sociabilidad quizás más significativa porque no dependía del arbitrio del jefe. Un día de lluvia los jornaleros que trabajaban en la misma parcela podían decidir comer juntos y consumir *lo que se podía, según las disponibilidades de cada uno, una caldereta, una gallina que iban buscar a la casa...* Apparently estas comidas surgían de modo improvisado, pero también formaban parte de las costumbres. Para comprender plenamente el significado de este tipo de reuniones, debemos recordar que en esos tiempos los campesinos no estaban solos en el campo, por ejemplo, conduciendo

una máquina, sino que trabajaban manualmente y en grupo, de manera que los ritmos eran diferentes y las tensiones psicológicas acarreadas por los medios mecánicos eran menores. Ni que decir tiene que, tal y como sucedía en las comilonas con que se ceñaban los ciclos de producción o de recolección, también en estas comidas improvisadas sólo participaban los hombres. De hecho, más que para reforzar los lazos de amistad, estas reuniones servían para consolidar la conciencia de pertenecer a un mismo pueblo (palabra que designa al mismo tiempo el poblado y sus habitantes) y al mismo género, porque las mujeres nunca participaban en ellas. Más adelante volveremos a insistir en esta separación de sexos, hoy en franca retirada, aunque no del todo desaparecida.

Las comilonas de los quintos

Al margen de estas comidas relacionadas con el trabajo, debemos referirnos a otra costumbre también muy arraigada en los pueblos: las comidas organizadas por los quintos durante el año que precedía a su ingreso en el ejército. Generalmente se comía un gallo especialmente criado por sus familias para la ocasión. Al gallo ofrecido por la familia, los mozos añadían lo que iban recogiendo por las casas para celebrar esta importante etapa de sus vidas con una comida de mil demonios en las que nunca se acababa de beber. Ese día, junto con los gallos, también solían preparar una caldereta y una chanfaina o incluso, aunque esto no era tan frecuente, algunas raciones de guarrito frito, es decir, un cochinitillo de seis meses. Tampoco ese día las chicas formaban parte de la fiesta.

Anticipemos algo que desarrollaremos más adelante. Estas comidas organizadas según los ritmos que marca el calendario agrícola o las pautas del ciclo de vida y caracterizadas por la separación de sexos, han desaparecido prácticamente desde hace treinta años. Pero la sociabilidad dominical de las reuniones improvisadas entre gente del mismo pueblo no sólo no han caído en desuso, sino que, por el contrario, cada día adquieren un mayor auge. Sin embargo, antes de desarrollar esta cuestión comentando la expresión "salir de caldereta", examinemos de qué manera caldereta y chanfaina, platos típicos del mundo rural masculino extremeño, se han difundido extraordinariamente, trascendiendo el reducido marco en que surgieron. Resumamos, pues, el caso de los noviazgos y de los matrimonios.

NOVIAZGOS Y MATRIMONIOS, OCASIÓN DE ENCUENTRO ENTRE LOS SEXOS

Del convite con dulces caseros a las comidas consumidas en un restaurante

A lo largo de los sesenta años evocados en este estudio, las reuniones que tenían lugar con ocasión de las bodas y, más raramente, de los noviazgos han cambiado profundamente.²⁰³ Hace apenas veinte o veinticinco años la familia de la novia recibía en casa a los invitados y sólo les ofrecía una bebida muchas veces elaborada en casa y unos dulces caseros, generalmente cocidos en el horno aunque también en algunas ocasiones los preparaba fritos (en este caso, invariablemente recubiertos de miel diluida en agua). Al banquete de bodas sólo iban las familias de los novios, los padrinos y, en contadas ocasiones, algunos amigos. Estos grupos tan reducidos degustaban invariablemente los dos platos típicos de la fiesta de los pastores, la caldereta y la chanfaina, y, a veces, un guarrito frito.²⁰⁴ De esta manera, las comidas que con carácter excepcional servían para festejar la finalización de las campañas agrícolas o el final de la temporada del pastoreo, comienzan a introducirse en el ámbito familiar y empiezan a ser consumidas por grupos mixtos en los que ya se integran las mujeres.

El convite de la pedida de mano y posteriormente a la boda, comenzó siendo bastante reducido y familiar, pero al cabo de un tiempo, seguramente por la influencia de los emigrantes, pasó a convertirse en una invitación formal para comer en un restaurante. Cuando los informantes mayores nos hablan de estas ceremonias —en particular modo el pedido de mano—, muchas veces utilizan la expresión “curación de la herida” para significar que las visitas que el parentesco y los del pueblo hacen a la familia de la novia se destinan a aliviar la pérdida que experimentan los padres cuando sus hijas dejan el hogar para casarse.²⁰⁵ En aquella ocasión todos los vecinos desfilaban por la casa y, como sólo había asientos para las personas mayores, la mayor parte de los invitados permanecía de pie. Las hermanas de la novia, o sus amigas, pasaban las bandejas con dulces mientras los invitados seguían atentamente el número de tandas. Para refrescar las gargantas reseca por los dulces, se servían licores caseros a las mujeres y un poco de anís a los hombres. Una chica, acompañada de un chaval que llevaba la botella de licor, pasaba entre los invitados con una bandeja en la que sólo había un vaso (el mismo para todas las mujeres). Otra chica y otro chaval hacían lo mismo con la botella de anís y otro único vaso para los hombres.

Actualmente las familias, aun a riesgo de endeudarse, invitan a cien, doscientas o trescientas personas en un restaurante donde se degustan (por

203. No nos referimos a las fiestas con las que actualmente se celebran las primeras comuniones, porque en los tiempos que abarcamos en nuestro estudio, eran inexistentes.

204. Un viejo jornalero precisa: «Cuando se casaba [se celebraba] según las circunstancias en que se encontraba quien fuera. El que tenía posibles, pues la celebraba (hacían caldereta o cosas así), y el que no, pues se casaba y, al otro día, a trabajar».

205. En Italia central, en Santa Giusta (Latium, Ciociaria), el zampognaro (gaitero) toca la *piagnipersa* (llanto-pérdida) cuando la hija deja la casa paterna para trasladarse a la iglesia.

supuesto ya todo el mundo sentado) nuevas especialidades como los mariscos o el cocktail de aguacates con gambas junto con el jamón ibérico, el queso curado de oveja, la chanfaina, la caldereta o el guarrito, regados con vinos de la tierra. A los productos y platos tradicionales se suman otros nuevos, como los entremeses, hasta entonces desconocidos, y la paella valenciana muy apreciada en toda la piel de toro. Ni que decir tiene que los invitados, que saben calcular perfectamente el precio de la comida, tienen que hacer un regalo a los novios que, al menos, iguale el precio del menú. Se conocen casos de familias numerosas y por ende de bodas escalonadas en el tiempo, cuyos padres toman nota del regalo para corresponder con un gasto similar cuando sean ellos los invitados de una próxima boda.

Debemos dejar constancia de que últimamente ya no se celebran las bodas ni las primeras comuniones en los restaurantes —las modas van muy deprisa— y se prefiere volver a las celebraciones en el campo y a las meriendas campestres. Se diría que la gente desea reencontrar la antigua autenticidad de los alimentos porque, cuando salen a comer al campo los varones extremeños, cocineros expertos o improvisados, encienden un buen fuego y preparan una chanfaina, una caldereta, o bien, una paella valenciana. De esta manera, aquellos platos que pastores y hombres de campo preparaban en contadas ocasiones, bien por la muerte accidental de un animal o para celebrar el final de sus trabajos, se han convertido en platos accesibles y canónicos que se degustan durante las fiestas y que siguen manteniendo una fuerte carga simbólica.

LAS PRÁCTICAS ACTUALES. ENTRE SOCIABILIDAD, CONCURSOS Y RENOVACIÓN DE LAS TRADICIONES.

Las comidas estacionales, determinadas por los ciclos del calendario agrícola y caracterizadas por la separación de sexos, han desaparecido prácticamente ya que las cosas del campo han cambiado. La siega ahora se hace con cosechadoras, y ni los pastores ni los porqueros pasan la noche en las majadas vigilando sus rebaños o piaras; por otra parte, el ejército ha acabado transformándose en un ejército profesional y ya no hay quintos. Pero a pesar de estas transformaciones, la sociabilidad de las reuniones, no por improvisadas menos esperadas, está lejos de haber desaparecido. Por una parte, las parejas de amigos se reúnen los domingos y organizan meriendas campestres (los solteros de ambos sexos también lo hacen), y, por otra, tanto las asociaciones privadas como los ayuntamientos, multiplican las fiestas colectivas y los concursos de gastronomía local. Con la revalorización de la gastronomía, los platos de toda la vida adquieren

la categoría de especialidades regionales.²⁰⁶

Finalmente esta valoración del campo es un sentimiento muy extendido que va acompañado de una queja también muy generalizada sobre la pérdida de calidad de los alimentos. Los productos que venden hoy los supermercados y que vienen de lugares muy lejanos no tienen el mismo valor —¿o la misma virtud?— que los que se producían en la tierra, respetando los ritmos de crecimiento de cada producto y de las estaciones en los que cada uno de ellos maduraba. En el mercado, clientes y vendedores coinciden en que hoy en día todo es “artificial”. Todos piensan que los productos son madurados artificialmente. Existe una expresión castellana muy incisiva para referirse a esta situación: la gente dice que tanto las verduras como las carnes son *violentadas*.²⁰⁷

Salir de caldereta con los amigos

Por tanto, salir al campo los fines de semana a comer migas o a preparar platos tan tradicionales como la caldereta o la chanfaina, sigue siendo muy del agrado de los extremeños. El cocido, en cambio, es un plato familiar que se come en la casa, aunque algunos restaurantes de comidas caseras lo incluyen regularmente en sus menús.²⁰⁸ Esta afición a las comidas de toda la vida resulta fácil de entender si consideramos que la población extremeña, hace apenas veinte años, estaba compuesta mayoritariamente por campesinos o pastores que ahora se han convertido en obreros, comerciantes, empleados del sector de servicios o funcionarios. Cuando las familias salen de excursión al campo, además de la caldereta, suelen asar abundante carne de cerdo fresca e incluso su cuero. También es frecuente comer prueba de cerdo, cuya elaboración corre a cargo de las amas de casa y comienza el día anterior a la salida. Son ellas quienes trocean la carne y la sazonan con pimentón y hierbas aromáticas para dejarla en adobo toda la noche antes de pasarla por la sartén.

206. Catani, M.: «Faim, mendicité, usure dans la « Terre sans pain » (Buñuel, 1933) et, finalement gastronomie», *Ethnologie française*, «Pratiques alimentaires et identités culturelles», 1997/1, p. 103-112.

207. Dice un veterinario jubilado: «Hoy el pescado..., como todo. Todo es más artificial, violentado. La fruta... El tomate no sabe a tomate como era el tomate de antes. Se colgaba una mata de tomate y duraba un año colgada. Hoy todo a base de invernadero, ¡rapidez! Mucha producción, mucha producción. ¡Y en el cerdo! Los productos todos del cordero..., eso no sabe ya a carne de cordero porque el cordero que entonces se sacrificaba se llevaba cinco y seis meses para sacrificarlo y ahora con cincuenta días el cordero ha hecho y entonces se sacrifica y está a base de piensos compuestos, harina de pescado. El jamón no es jamón. El jamón era el cerdo ese, que llevaba tres años pegando botes y comiéndose los tomillos y romeros en el campo porque no se le echaba de comé» (*Monesterio*, I.3. 95)

208. En este sentido, resulta insólita la práctica que desde unos años a esta parte se sigue en la cercana población de Zafra, donde con apoyo institucional se organiza el 15 de mayo una llamada «garbanzá popular» en los aldeaños de la ermita de Belén. Aunque nunca ha sido tradicional en esta ciudad celebrar el día de San Isidro, festividad más propia de las localidades agrícolas de su entorno, un grupo de zafrenses pretende atraer así a los vecinos mediante un divertimento local que les evite trasladarse a alguna de las poblaciones cercanas. No deja de ser significativo que el «manjar» elegido para el ágape social sea el cocido de garganzos, que tan extraño resulta comerlo fuera de la casa.

En el año 2001 los gustos siguen siendo los mismos aunque todo el mundo tiene acceso a alimentos que hasta hace poco eran insólitos. Naturalmente aparecen algunas diferencias con respecto a los tiempos antiguos; antes, cuando los jornaleros preparaban la comida, cada uno “según sus posibilidades”, lo hacían siempre en el contexto de su trabajo. En cambio actualmente, durante los fines de semana, se sale de caldereta con la esposa y los hijos, o bien con los amigos o incluso con algunos colegas de la oficina y se aprovecha la ocasión para respirar aire puro preparando, naturalmente cuando hace buen tiempo, las acostumbradas comidas tradicionales. Por supuesto ahora hombres y mujeres comen juntos, aunque puedan encontrarse todavía algunas formas, atenuadas pero evidentes, de la antigua separación de géneros. Así, por ejemplo, al terminar la comida, son las mujeres las que suelen ocuparse de fregar la loza...²⁰⁹ Pero esta separación de roles puede apreciarse incluso en la fase de preparación de la salida, por ejemplo cuando llega el momento de hacer la compra. Cuando tres o cuatro parejas deciden pasar un fin de semana en el campo, o incluso cuando montan una caseta²¹⁰ con ocasión de una romería o de una fiesta campera, son las mujeres las que se encargan de comprar a sus proveedores habituales las verduras y las carnes necesarias. Si son ellas las que limpian las verduras, por su parte los hombres asan las carnes (prolongarán de esta manera, aunque no sean conscientes de hacerlo, la tradición nobiliaria de los asados). También son ellos los que, con el coche, van a los supermercados y se encargan de llenar el maletero de botellas de vino, cervezas, ginebra, tónicas y bolsas de cubitos de hielo. Llevan los maridos una lista confeccionada por las mujeres en la que figuran los refrescos para los niños (a pesar de ello, cuando en el campo no se tiene la certeza que la del pozo sea potable es raro que adquieran una cantidad suficiente de agua mineral). Los roles siguen, pues, claramente diferenciados y, por supuesto, conviene aclarar que si, por ejemplo, faltan los limones necesarios para dar el toque final a las distintas clases de combinados alcohólicos, los hombres entonan el consabido estribillo sobre “la falta de organización y de previsión” de sus compañeras.

Al margen de esta distribución de roles, resulta evidente que todo el mundo está dispuesto a pagar el precio de los productos presentados como naturales y no violentados. A través de la sociabilidad —bien resumida por la expresión *salir de caldereta*— todo el mundo, autoridades y administrados, confirman y renuevan la tradición culinaria organizando concursos y fiestas campestres destinados a mantener las tradiciones gastronómicas y transmitírselas a sus hijos, a los de los emigrantes y a los que viven en la comarca.

209. Puede pasar que, en casa, algunos varones frieguen regularmente la loza e incluso preparen la comida y que ello sea mucho más el resultado de una elección, compartir tareas, que un efecto de la falta de personal doméstico. Pero si las actitudes de las parejas cambian, cuando se trata de tales calderetas las mujeres se levantan para ir a fregar todas juntas y dejan solos a los varones que continúan hablando de política o de caza...

210. La caseta es una costumbre típicamente andaluza cuya moda ha sido adoptada en toda España. Se trata de una construcción sencilla, de grandes dimensiones, en la que beben, comen y bailan los miembros de una misma peña y sus invitados.

LAS FIESTAS COLECTIVAS Y LA RENOVACIÓN DE LA TRADICIONES IDENTITARIAS

A los ágapes campestres con los amigos, hay que añadir una costumbre relativamente nueva: la multiplicación de las fiestas colectivas organizadas por iniciativas particulares o institucionales. La fiesta del santo patrono, la romería, distintas formas de carnaval... siempre han sido momentos de alegría y diversión, pero desde hace veinte años o poco más los ayuntamientos potencian las fiestas tradicionales esforzándose porque sean incluidas en el catálogo oficial de *Fiestas de interés turístico*. Al mismo tiempo, asumen las iniciativas de asociaciones privadas que han conseguido consolidarse con el tiempo. Este sería el caso de las recientes *matanzas extremeñas* organizadas por los emigrantes para sus hijos y también el de las *matanzas didácticas* dirigidas a los escolares y subvencionadas por las autoridades regionales.

Independientemente del origen y de la antigüedad de las fiestas y de su multiplicación, en todas ellas se siguen preparando y comiendo los esperados productos y platos: al principio de la mañana, las migas de los trabajadores del campo —pan y torrezno—, y, a la hora de la comida, los platos hechos a base de los dos animales emblemáticos de la región: el cordero y el cerdo. El primero se prepara en forma de chanfaina o de caldereta mientras que la carne del segundo se asará sobre la brasa de encina o bien se comerá como *pruebas*, para lo cual hay que remover constantemente la carne en el caldero para evitar que se pegue. En cualquier caso, en todas estas reuniones multitudinarias las actuaciones culinarias que las acompañan confirman el aspecto “serio”, “fundador” e identitario de las *comidas de fundamento* que confieren a la fiesta una innegable legitimidad cultural.

RECONOCERSE EN LOS ALIMENTOS ASUMIDOS POR TODOS Y ATRIBUIRLES UN SIGNIFICADO MORAL

Examinemos ahora, desde una perspectiva global, todo lo que acabamos de exponer. Al margen de que la carne fresca, el arroz o la pasta italiana se hayan convertido en alimentos habituales junto con otros productos frescos, en conserva o congelados, los casos que acabamos de presentar demuestran la importancia que todo el mundo sigue concediendo a las comidas típicas de la tierra. En todas las casas —y según las temporadas— se toman varias veces por semana el gazpacho y el cocido, alimentos que, junto con los huevos, en revuelto o en tortillas, constituyen la base de una alimentación considerada no solamente como *comida de sustancia* sino también de *fundamento*. Por otro lado, acabamos de ver cómo las migas, que pueden tomarse en algunos hoteles y cafeterías y que apenas se desayunan en casa, constituyen, sin embargo, un plato imprescindible en las fiestas camperas financiadas por los ayuntamientos. De hecho, tanto en las fiestas como en los restaurantes o en las casas se siguen apreciando las *comidas caseras de*

toda la vida, es decir, la “cocina familiar” compuesta por alimentos a los que uno está acostumbrado desde la infancia y que continúan siendo universalmente consumidos. Al mismo tiempo, se puede afirmar que, a pesar de la reciente variedad de artículos que pueden encontrarse en los supermercados, realmente los productos y condimentos que constituyen la rutina de la alimentación —autoabastecimiento local casi exclusivo— apenas han cambiado. Esta continuidad —que es también frugalidad— resulta verdaderamente significativa en el plano simbólico, puesto que, independientemente de que vivan hoy en la comunidad autónoma o fuera de ella, los niños extremeños, acompañados por sus abuelos, reciben, a través de las fiestas, meriendas o matanzas, el testimonio compartido de una nueva legitimidad cultural.

Intentemos ahora aventurar una interpretación de los hechos hasta aquí expuestos. En una región rural a menudo rutinaria y durante siglos sub-administrada en la que los grandes propietarios han hecho casi siempre caso omiso de la cultura, ya fuera ésta universitaria o de otra índole,²¹¹ existe desde hace apenas unos quince años una actitud muy generalizada que puede observarse cuando consideramos que los extremeños le reconocen a la comida un valor moral. En efecto, las personas a quienes nos atreveríamos a calificar como los “fieles” de las comidas con *fundamento*, parecen revestirlas de significaciones particulares. La valoración de ese reducido número de platos cuyos sabores fuertes y “auténticos” se exaltan al mismo tiempo que su “simplicidad sin artificio” va acompañada de una desconfianza que podría parecer a primera vista sorprendente pero que implica, de hecho, un juicio de valor. Podríamos decir que tanto las comidas como las elaboraciones que no son familiares, es decir, que no son conocidas de toda la vida, provocan desconfianza e incluso rechazo. Esta reticencia sospechosa, muy extendida en nuestros días —y no sólo en el campo—, es una reacción, a la vez, de miedo y de autodefensa que inicialmente recuerda la actitud de los niños que se niegan a probar un manjar desconocido, aunque después resulte que esta similitud es engañosa. Sin embargo la reticencia se entiende mejor si consideramos que ese miedo a lo desconocido implica también —y esto es lo importante en los adultos— el miedo a pasar vergüenza. Miedo que se vislumbra bajo la forma sólo aparentemente tajante de afirmaciones de este tipo: “como nuestros productos —por ejemplo, vinos, embutidos, aceites...— no hay nada”. Con setenta años y a dos mil kilómetros de aquí —¡qué pequeña puede resultar Europa y sus naciones a los ojos de un americano!— la Tía Suzana, aprendiz de modista en la Mayena que se casó en los años 30 con un modesto relojero parisino, ya había expresado los mismos sentimientos contradictorios suscitados por las comidas poco habituales y sin embargo consideradas como exquisitas. Solía ella decir a este respecto: “*C’est surfait* (están sobrevaloradas, no se lo merecen)”.²¹²

211. Para entender mejor el reciente pasado «autonómico» de Extremadura véase el libro de Veiga López, M., *Extremadura, 1983-2058, Historia del futuro*. Universitas Editorial, Coll. *Biblioteca popular Extremeña*, en el que se ofrece una interesante síntesis de aquellos años, así como un ejercicio de prospectiva.

212. Catani, M., Mazé, S., *Tante Suzanne, une histoire de vie sociale*, Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. « Sociologies au quotidien », p. 474.

Evidentemente, las alusiones a vinos, embutidos, aceites..., son referentes muy concretos y por tanto se podría pensar que son poco simbólicos; pero, de hecho, esta adhesión a los productos de toda la vida es algo más profundo, relacionado con la sencillez un tanto agreste de personas que aparentan estar muy seguras de sí mismas y por ello carentes de afectación. Este es el aspecto moral (moralista a veces) que subyace en la proclamada fidelidad a las comidas de la tierra. Por supuesto que se han abierto restaurantes chinos en la capital regional, en la de las dos provincias e incluso en Zafra..., pero no es menos cierto que la carne de avestruz que sirven en determinados establecimientos de altos vuelos (la cría de estas aves se da muy bien en Extremadura) se adereza a la manera tradicional, mientras que los turiferarios de la nueva cocina inundan de aceite de oliva las sofisticadas ensaladas de aspecto tan colorista y de tan contrastados sabores agrídulces. Y es que, precisamente, los modos de cocción y de condimentación de los “nuevos” platos sirven para atemperar o incluso para eliminar los sabores desconocidos. De manera que podríamos decir que esta constancia en los “gustos sencillos” y esta entrega confiada a los sabores de los sólidos platos identitarios como la caldereta, la chanfaina o el guarrito frito (los asados al horno son prácticamente desconocidos en la cocina familiar), están muy lejos de ser algo puramente residual. Un informante nos confirma esta impresión de manera muy gráfica cuando afirma que: “Todavía en Europa, daremos olor a ajo y perejil”. El hecho es que, por el momento, la utilización de ambas plantas aromáticas está universalmente extendida en Extremadura y que por otra parte, obreros y dirigentes continúan hoy formando parte de un universo culinario común que, en determinados casos, es también un universo mental. Esta fidelidad a la tradición culinaria es algo más profundo que los cambios surgidos por las nuevas condiciones de vida o por las modificaciones de los sectores productivos.

En la tercera parte de estas conclusiones ampliaremos estas observaciones al examinar de qué manera el hecho de continuar formando parte del territorio, perfectamente integrados en él, parece permitir a los adultos mantener cierto control sobre el desarrollo local, cosa que no siempre puede decirse de sus hijos. Cuando “producción con tecnología punta” y “quedarse en la tierra” comienzan a resultar, por fin, compatibles, ¿qué sucede si “calidad de vida” y “sociabilidad” no son sinónimos? Antes de abordar esta cuestión conviene profundizar en el tema de la evolución y de la significación de las fiestas en las que se concreta la sociabilidad. Comenzaremos por estudiar un caso concreto que aclara la nueva importancia que se concede al modo de vida en toda Extremadura; éste será el objeto de las páginas siguientes.

LA INGESTA DE LOS ANIMALES EMBLEMÁTICOS —GALLO, TORO, CERDO Y CORDERO— ES LA CULMINACIÓN DE LA FIESTA

Situada en el extremo noroeste de Extremadura, a unos cuarenta kilómetros de Ciudad Rodrigo y a cien de Salamanca, la comarca de Las Hurdes es como un apéndice de la actual provincia extremeña de Cáceres. En este abrupto territorio montañoso que Lope de Vega denominó *el riñón de Castilla*, y donde en 1932 Buñuel rodó la película *Tierra sin pan* en la que denuncia una pobreza felizmente desaparecida, vive C. satisfecho de sí mismo y de sus hijos —a quienes da dinero si se lo piden pero no un sueldo regular aunque, como él, trabajen duramente detrás del mostrador del café, sirvan en el restaurante o atiendan las colmenas. C. cosecha también con ayuda de sus hijos unas naranjas excelentes, aunque poco abundantes.

Las naranjas de C.

Con su camioneta, C. recorre la comarca y vende unas cuantas cajas de naranjas a los escasos hoteles-restaurantes hurdanos y, con el fin de completar la venta, posteriormente la dirige hacia la capital situada a unos trescientos cincuenta kilómetros de su pueblo. Una vez terminado el trato en Mercamadrid (qué admirable desenvolvura lingüístico-comercial tienen los mayoristas madrileños, capaces de arramplar y de poner nombre a todas las cosas), C. regresa a su pueblo convencido de dos cosas. En primer lugar, que como propietario él trabaja cuando le apetece

(en realidad, realiza un esfuerzo importante cuando lo exige la temporada) y que el dinero que gana es “todo beneficio” porque, como propietario-recolector únicamente ayudado por sus hijos, no tiene que calcular el precio de coste de las mercancías. En segundo lugar, una vez despachada la venta madrileña, C. está convencido de que lo mejor que puede hacer es regresar a escape a su pueblo, porque solamente allí puede mostrar de lo que es capaz y ver reconocidos sus méritos.

Como consecuencia lógica de lo que acabamos de decir, C. es considerado como uno de los “ricos” del pueblo y es cierto que, dentro de los estrechos márgenes de la economía local, puede ser considerado como tal. Su desinterés por la “salud” económica de la explotación sería problemático desde la perspectiva de un economista o de un banquero, pero hay que darse cuenta también, y este es otro aspecto del mismo registro, que según dicen ya Cesar —Julio— pensaba que más valía ser el primero en su pueblo que el último en Roma. Pero si —entre gestión inadecuada e imagen positiva de sí mismo— tuviéramos que valorar la vida de este frágil operador económico que ignora las nociones de capitalización, amortización y gastos de explotación, ¿con qué nos quedaríamos?. Satisfecho de su vida y de su posición a pesar de importantes desengaños económico-industriales (nuestro hombre ha sido desposeído de los derechos de explotación de un producto que él había inventado y vendido durante cierto tiempo alcanzando indiscutible notoriedad nacional), una vez vendidas las naranjas, C. regresa rápido a su, nunca mejor dicho, redil. Allí gestiona (en fin, gestionar es una manera de hablar) sus otras actividades, entre las cuales figura el alquiler a los turistas de unos chalets de madera, de aspecto escandinavo, que C. mandó edificar en su olivar, a la entrada del pueblo, justo frente al cruce en el que se encuentra la iglesia.

El etnólogo que redacta estas líneas —o más exactamente, el “preguntón” extranjero— sin haberle tratado mucho conoce al informante desde hace veinte años y una vez, exactamente el 13 de agosto de 1998, le oyó declararse culpable de haber cometido, hace tres lustros, un error al construir una nueva vivienda familiar, un palacete, que se daba de patadas con las dimensiones y los tradicionales materiales locales. La casa tiene dos pisos, la fachada es color crema, y las tejas de cerámica roja sobresalen en curva del tejado, dándole a la construcción un curioso aspecto chinesco. No olvidemos que, desde el siglo XII, las fachadas y tejados de las casas se construyen en Las Hurdes con placas irregulares de pizarra que hoy en día se venden por cientos a los catalanes, que las tienen en gran estima y que, además, adquiriéndolas a los hurdanos, evitan reabrir viejas canteras. C. se quejaba de la desaparición de la antigua arquitectura de *entramado serrano* de piedra,²¹³ pero al mismo tiempo el amigo alababa el aire puro de la comarca y la ausencia de contaminación que facilita la producción de polen; también se mostraba orgulloso de la “calidad de vida”, de los ritmos de trabajo más relajados y menos estresantes que los de la ciudad; de la pesca, de la caza y de la sociabilidad o sea de las relaciones humanas que se consiguen en los días de fiestas numerosos y

213. Pizarro Gómez, J.: 1987, «Arquitectura y Urbanismo en las Hurdes», *Revista de Estudios extremeños*, «Antropología y Folklore», Tomo XLIII, número III, p. 827-847.

compartidos. Aunque un poco tardías, podría decirse que las palabras de C. constituían como una verdadera conversión o, más exactamente, una toma de conciencia de lo que hace veinte años ya era una evidencia a los ojos del etnólogo extranjero: la riqueza potencial de este lugar consiste en la conservación del ecosistema o, mejor, del *oikumene*, el medio natural y humano.²¹⁴

El hecho de que C. pertenezca, por supuesto dentro de los estrechos límites de las pequeñas fortunas locales, a la categoría de los terratenientes, de los hacendados, o, según la expresión un tanto excesiva pero muy gráfica, a la categoría de los *ricos-ricos*, así como el hecho de que haya tenido la posibilidad de construir una casa para después arrepentirse de haberlo hecho, no debe llamarnos a error. El caso que acabamos de exponer no es excepcional sino que, por el contrario, se trata de un caso paradigmático. En efecto, la condición de propietario y el relativo desahogo económico coinciden con la reciente toma de conciencia sobre el hecho de que más que valorar el crecimiento a cualquier precio, a la larga es preferible aprovechar los recursos del medio y disfrutar de unas relaciones humanas que permitan una vida tranquila. Finalmente, su humillante y costoso contratiempo industrial le ha hecho descubrir a C. que no hay que matar la gallina de los huevos de oro y que si lo que se pretende es el “turismo ecológico”, la regla de oro sigue siendo todavía no poner todos los huevos en el mismo cesto, o, lo que es lo mismo, la diversificación de actividades. Esta regla, en realidad, no hace más que confirmar una vieja preferencia de la sociedad y de cada familia: es preferible ser trabajador *por cuenta propia* que *por cuenta ajena*. En las Hurdes, como en toda Extremadura, a la creencia habitual de valorar el poder que concede el dinero viene a sumarse, en nuestros días, otra idea más modesta: la aspiración a la tranquilidad bucólica. Con un poco de ironía podríamos concluir que la idea de fondo, formulada desde la antigüedad, sigue siendo la misma: *beata solitudo, sola beatitudo*. ¡Inmortal Cesar! (Julio..., por supuesto, según la interpretación de este mito mundialmente propagado por el Asterix de Uderzo y Goscinny).

Cuando uno se da cuenta que desde Pascua de Resurrección hasta mediados de octubre no hay fin de semana que no termine, ya sea en zona rural o urbana, con una fiesta de, al menos, dos días de duración (a veces incluso de siete),²¹⁵ se comprende que, dentro de este contexto e independientemente de los aspectos económicos, el caso personal de C. aparece como el ideal-típico de la recuperación de los valores locales y “auténticos”. En este contexto, la renovación de las antiguas fiestas patronales, su progresiva laicización, e incluso la creación de nuevas fiestas identitarias y laicas, no solo revalorizan el mantenimiento de los alimentos de toda la vida sino que también refuerzan el sentimiento localista.

214. Catani, M., 1983, «La actitud del hurdano ante la vivienda», *Oeste. Revista de arquitectura y urbanismo del Colegio de Arquitectos de Extremadura*, Cáceres, nº 1.

215. Además de las fiestas oficiales, religiosas o civiles, y por no hablar del carnaval, en la treintena de pueblos aún habitados de Las Hurdes se conocen unas cuarenta fiestas patronales concentradas sobre todo en este período. Lo mismo sucede en Tentudía donde, sin contar las de las comarcas vecinas, sus once pueblos tienen un total de veinte fiestas que duran como mínimo un par de días.

Fiestas numerosas y compartidas

Hay que aclarar la conclusión del párrafo precedente. Las ideas y los valores se modifican con el tiempo y lo mismo sucede, aunque más lentamente, con las representaciones que las expresan. Como en toda España, también en Extremadura, ya sea en la reciente —veinticinco años— Mancomunidad de Tentudía o en la nueve veces secular comarca de Las Hurdes, ahora se exalta la sociabilidad de las fiestas numerosas y compartidas. Los gastos suntuarios son colectivamente admitidos y deseados y, ya sea en la treintena de pueblos de Las Hurdes, o en cualquiera de los once núcleos de la comarca de Tentudía, si es cierto que algunos se endeudan para participar en las fiestas, también es verdad que, tal y como sucede en todas partes de la llamada piel de toro, cierran durante la semana de fiestas las escuelas y los centros de formación, disminuye notablemente el ritmo de la actividad económica de los pueblos e incluso de las ciudades y hasta los mismos bancos solamente abren algunas horas al día. Lejos de ser único, un ejemplo paradigmático de la importancia que en todo sitio se concede a la fiesta, lo vemos en Álava, concretamente en la ciudad de Vitoria: durante la semana que duran las fiestas de la Virgen de la Nieve, los bancos sólo abren una parte de la mañana y los comercios e industrias que no están directamente relacionados con el buen desarrollo de la fiesta disminuyen o incluso cesan sus actividades.

Si ello sorprende al visitante más aún si sabemos que el cierre festivo puede durar varios días sin provocar queja ninguna entre los naturales y sí solo una complicidad festiva. Lo mismo sucede no sólo en Extremadura —tanto en una ciudad de cuarenta mil habitantes como Plasencia como en un pueblo de cinco mil habitantes como Monesterio—, sino también en Sevilla durante la Semana Santa que en pocos días precede a la temporada taurina de la Feria de abril. Así que en Álava, en Extremadura o en Andalucía los días que dura la fiesta la gente se acuesta al amanecer, luego emergen algunas horas para resolver los asuntos imprescindibles antes de, a continuación, padres y madres dormir una siesta desde las seis de la tarde hasta las nueve de la noche y, tras tomar una ducha para “entonarse”, salir de nuevo con los niños a deambular hasta el alba de caseta en caseta. A partir de las dos de la madrugada, hacen acto de presencia los abuelos para recoger a los niños y llevarlos a duras penas a casa y vigilar ¡si se dejan! su sueño.²¹⁶

216. Durante esos días de escasa actividad fuera del específico ámbito festivo si bomberos y urgencia hospitalarias andan por supuesto de cabeza, poco útil resultará intentar pedir por ejemplo una nueva bombona de gas o buscar a un mecánico. Todos viven la fiesta como un corte radical y el hecho de que alguien pueda no participar de ella tanto que se sorprenda del cierre de oficinas y tiendas puede ser entendido por los demás como una crítica y casi como un insulto como si tal sorpresa equivaliera a acusar a los españoles de trabajar menos que “los europeos”. Pero, ¿y qué?. Primero, digan lo que digan las estadísticas destinadas a demostrar la “europeización” del país, en Italia o en Francia las fiestas que duran la semana entera interrumpiendo (o paralizando, evidentemente el punto de vista es distinto) buena parte de la producción fabril de una ciudad no me parecen ser tan frecuentes como en España. Puede haber discrepancias entre el calendario oficial y los matices que, como sin darse cuenta y sin querer, introducen las costumbres arraigadas. En segundo lugar, y es lo más importante, lo significativo es la adhesión de la gente. Durante el Carnaval los parisinos no se quedan en París y se desplazan al de Venecia o de Rio mientras que, hasta ahora, los pacenses no dejan su terruño. Este es el tema y allí estriba la diferencia: el visitante extranjero puede tener otras prioridades o querer, simplemente, dormir, no así el autóctono que ha decidido pasarlo bien, gastarse las perras y que los extranjeros se...

Puede suceder que, sorprendidos por esta “locura colectiva”, algunos extranjeros (generalmente los mismos que condenan las corridas de toros) prefieran limitarse a los aspectos socioeconómicos del asunto, sensibles como son a lo que, desde su punto de vista, constituye una afrenta a la racionalidad de los modelos de desarrollo económico. Esta austera *forma mentis* que condena el despilfarro y sólo piensa en una producción en “flux tendus” no debe sin embargo hacernos sacar conclusiones precipitadas. Las formas de sociabilidad que acabamos de ver existen desde hace siglos en una España que no sólo se presenta como “diferente” para los turistas, sino que realmente lo es. Aquí todo el mundo pertenece a una cofradía o cuando menos a una peña y a través de las fiestas que se prolongan hasta el agotamiento, esta sociabilidad más que el “esparcimiento” del que tanto se habla, lo que en realidad se valora es el instante y el hecho de consumirse en él. Esta forma de entender las relaciones humanas es hoy en día el resultado del esfuerzo por articular un relativo y reciente desahogo económico con la aspiración a una “calidad de vida” que permita disfrutar a todo el mundo de esas pretendidas “locuras”... El origen de estos festejos se remonta generalmente a una romería o a determinadas costumbres de los trabajadores del campo o incluso a las fiestas más recientes, pero igualmente arraigadas, de los quintos. En cualquier caso, en todas las celebraciones, tanto en las que se organizan en la ciudad como en las zonas rurales, la fiesta aparece indisolublemente asociada al campo. Este se concibe hoy como el lugar de la autenticidad y de la tranquilidad bucólica que todos, dentro de sus posibilidades, desean reencontrar. Es evidente que la realización de este deseo no está al alcance de cualquiera, pero tanto los modelos ancestrales como la concreción actual de los mismos, en meriendas campestres de amigos o en fiestas locales financiadas por los municipios, son compartidos por todos.

Cuando se considera lo que significan estos festejos —en un país donde todavía en 1998, casi el 60% de la población vivían en aglomeraciones de menos de cien mil habitantes mientras que en Extremadura tal porcentaje era de 87,5%— pueden entenderse los esfuerzos que realizan las corporaciones locales para que sus fiestas locales sean declaradas “fiestas de interés turístico” regional.²¹⁷ Estos grupos humanos tan reducidos —en la región el 39% de la población vive en municipios con menos de 5000 habitantes— que por tanto temen, en Extremadura, el estancamiento demográfico o, en Francia, el estancamiento a la vez económico y demográfico, se fijan todavía en el hecho de que allí “todo el mundo se conoce” y suponen que este mundo está todavía *ensimismado* (centrado en sí mismo), lo que implica la idea de que sus miembros serían aún aprehendibles por sí mismos y en sí mismos, en términos de conocimiento mutuo y de ubicación en el mismo espacio físico y relacional “de toda la vida”. Los concejales y dirigentes políticos aprovechan esta situación y juegan la baza de las inversiones productivas *via* unas subvenciones

217. Resultan curiosos la continuidad fundamental y los avatares autonómico-regional-televisivos de la valorización del patrimonio folklórico nacional hecha por el fascismo musoliniano, el salazarismo y el franquismo. Pero antes o después de estas dictaduras, la adhesión popular a este tipo de patrimonio fue y sigue siendo, por otra parte, innegable. Sobre este asunto puede consultarse el documentado estudio del italiano Cavazza, S., *Piccole patrie, feste popolari tra regione e nazione durante il fascismo*, Il Mulino, 1997.

regionales, estatales o europeas, y, al mismo tiempo, utilizan la fiesta como factor de cohesión social y expresión de la “modernización”. (En Francia, es a través de fiestas y semanas comerciales como valoran las distintas corrientes migratorias los intentos por conseguir la integración municipal de sus familias).²¹⁸

Es posible que la solución y las formas propuestas sean discutibles, pero sin embargo, es cierto que en ambos países (a los que también podríamos añadir Italia y Portugal) la preocupación subyacente común a los elegidos es oponerse a la anomía (*nomos*, ley interiorizada, cf. Durkheim) forjando la construcción, o mejor dicho, la reconstrucción de la identidad. Y, a fin de cuentas, ¿por qué no habría de ser así?

En este contexto parece oportuno inscribir, entre sociabilidad festiva y localismo, algunas consideraciones sobre la actual renovación de ciertas reuniones festivas, bastante más antiguas, en las que siguen apareciendo cuatro animales emblemáticos: el gallo, el toro, el cerdo y el cordero.

EL GALLO

Salir a correr el gallo

Ya comentamos que hasta hace pocos años los quintos se incorporaban al cuartel todos juntos y el mismo día. Ahora nos referiremos a la costumbre de muchas zonas rurales de Extremadura de ofrecer a cada mozo de la quinta un gallo especialmente criado para la ocasión. Esta costumbre tenía lugar generalmente durante el ciclo de carnaval pero, en cualquier caso, siempre coincidía con la celebración del ingreso en el servicio militar de los reclutas.

Natural de una comarca limítrofe de Las Hurdes, la Sierra de Gata, un universitario cuenta que, a finales de los años 60, cuando se tallaba un mozo, todavía existía la costumbre de que su madre o una vecina que se llevase bien con ella le ofreciera “un bicharraco que, bien alimentado, tenía buen peso y medía casi un metro”. Antes de comer los quintos el gallo, acompañado de mucho vino, el rito de paso de la mocedad a la edad viril exigía que, con los ojos vendados pero guiado por los gritos de la asistencia, el joven decapitase con un cuchillo de sable al animal enterrado en el suelo.²¹⁹ Para la sensibilidad común, compartida hoy por muchos jóvenes del propio medio rural, esta decapitación es verdaderamente horrible, pero los viejos o los hombres maduros que recuerdan su juventud no lo ven de esta

218. Catani, M., 1998, «Parcours d'intégration: de l'invisibilité à la visibilité, les moments festifs des associations d'immigrés», *Tradition wallone*, «Fête et identité de la ville», Bruxelles, 1/98.

219. Domínguez Moreno, J. M., «Los carnavales rurales en la provincia de Cáceres», y Catani, M., «Auge, reducción y recuperación de los carnavales en Las Hurdes», en Marcos Arévalo, J. (ed.) *Los Carnavales en Extremadura*, Caja de Ahorros de Extremadura, 1998.

manera. De hecho, más allá de la sola actuación de los quintos y mozos, era el pueblo en su totalidad el que participaba. La forma de matar el gallo podía cambiar y, en el colindante municipio hurdano de Pinofranqueado, el martes de Carnaval el animal que esta vez los quintos mataban “a porrazos” era colgado de una soga por las patas. Si no hay constancia en la comarca pacense de tal tradición mientras que en la zona norte de Cáceres las carreras de gallo implican que se le mata públicamente con este ritual u otros similares, no cabe la menor duda de que, en ambas provincias y comarcas, el ave está relacionada con los reclutas. Para tener una visión de conjunto es por tanto oportuno añadir algunas informaciones de origen hurdano que no ponen el énfasis en la sangre o en la violencia que caracteriza a la carrera cuanto en el hecho de que, en aquel ámbito, “se divertía uno mucho”.

Nos juntábamos todos los hombres y entonces se ajustaba un tamborilero y salía tocando, y se divertía uno mucho. Ibamos pidiendo y sacábamos limosnas pa darle al tamborilero. Así que llevábamos todos dos o tres botas de estos garrafones y nos daban a cada uno un litro de vino. En vez de beberlo ¿sabe usted? ¡ale! al garrafón. Y se llenaban tres o cuatro cántaros de vino.

Y luego después las caballerías. Salíamos a correr el gallo. Montábamos las caballerías bien preparadas. El gallo se mataba ¿me entiende usted?. Se ponía una soga así, colgada de un árbol, y luego se metía por una parada el gallo. Y se ponía un mozo allí y otro aquí. Y luego se montaban en las caballerías y cogía uno una vara y, según pasaba la caballería corriendo, tiraban de... [la soga]. Y saltaba el gallo p'arriba. Y a ver quien es el que lo mataba a porrazos.

Matábamos el gallo, un gallo o dos, y lo preparábamos pa los mozos. Comprábamos un gallo o dos, y luego llegamos cuatro o seis mozos, pues nos juntábamos y los guisábamos y a comer y a beber. Pues, después de comer el gallo, otra vez de función. El baile. O a comprar otro cabrito y a comerlo.

Las mozas también, pues salían a verlo, ¿sabe usted?. Y luego pues a lo mejor nos juntábamos todos y nos lo comíamos, las mozas y los mozos, todos en compañía, ¡sí señor!. Y allí había vino pa los casados, pa los mozos y pa todo el mundo que fuera ¿sabe usted? ¡ala!, a beber todos y ya está. Entonces nos agarrábamos algunas trancas buenas.

Los mozos eran mozos, y los casaos, casaos. Pero es que iban también a vernos los padres, la familia, y luego cuando caía uno de la caballería, pues le daba a uno la risa y tal, y p'acá y p'allá. Y que se divertía uno mucho ¿sabe usted?, ¿Pero, vamos!, que no se hiera uno, porque el que se hiera no tenía ganas de bromas. Pero, ¡sí, hombre!

Y luego, cuando nos marchábamos o venían los mozos del Castillo aquí, ¿me entiende usted?, mañana íbamos nosotros allí y de allí

subíamos a Erías, y allí escogíamos Aldehuela. Y luego bajábamos por Pino, por Mesegal y Ovejuela, y lo andábamos todo. ¡Sí!, entonces se divertía uno mucho ¿sabe usted?²²⁰

(Horcajo, Dioniso, 5 . 6. 1980)

Análisis

Generalmente los informantes prefieren contar los aspectos más divertidos de sus hazañas de juventud y se recrean en la evocación de las comidas bien regadas con vino —bebida cuyos efectos se admiten, se excusan e incluso se valoran—, pero de todas formas lo que cuentan de la muerte del gallo es muy significativo. Si consideramos el hecho de que durante todo el año que precede a su ingreso en el ejército los quintos se presentan y actúan como la quintaesencia del pueblo asumiendo, por ejemplo, un papel especial durante las procesiones de Semana Santa (cf. Peñalsordo, comarca de la Serena), podemos darnos cuenta de que este ritual —relacionado con su inminente partida y, hasta hace pocos años, con su esperada vuelta como hombres “hechos y derechos” una vez acabado el servicio— representa el más intenso momento simbólico de esos doce meses ya que consagra la madurez social y sexual de los jóvenes reclutas. Lo mismo que en el caso de las más conocidas y concurridas corridas de toros, la *carrera del gallo* equivale al triunfo de la vida porque, aunque la fórmula pueda parecer pretenciosa, sin embargo, simboliza la inevitable presencia de la muerte cuando se afirma la vida.

Hoy en día las carreras de gallos son cada vez más raras e incluso las comilonas de los quintos han perdido su sentido. Ahora los reclutas ya no salen en grupo del pueblo hacia el cuartel, despedidos entre los llantos de las madres y escoltados por los padres. Pero este debilitamiento del rito no debe hacernos olvidar que a principios de los años 30, a dos pasos de Las Hurdes, en La Alberca, donde por supuesto el vino también corría generosamente, el rito de las carreras de gallos lo practicaban todos los jóvenes que contraían matrimonio dentro del mismo año y

220. Dioniso continuó: «Las carreras de gallos, por lo visto, las había en Castillo, las había en Erías. En Aldehuela no, no había ni terreno pa correr. Nos metíamos allí en la casa, no había corral ninguno. Se guardaban todos ¿sabe usted?, y ya no querían abrir. Pero luego to. Ya estaba Avellanal y estaba esto (Horcajo). Y ya estaba el Pino y todos esos más. Ahora, en el Castillo era más bonito, ¡y Erías y Avellanal! [Aldehuela, Avellanal, Castillo, Erías, Horcajo, Mesegal, Ovejuela son siete de las diez alquerías de Pinofranqueado; faltan la Muela, Robledo y Saucedá). Mire usted, nosotros íbamos allí y, como compañeros, lo mismo daba que montáramos nosotros en las caballerías... corríamos lo mismo nosotros allí y ellos venían aquí por igual. Es decir que nos queríamos todos como hermanos ¿sabe usted?. Y se comían los gallos, se hacía la comilonada lo mismo pa ellos que pa nosotros. Se divertía uno mucho ¿sabe usted? [Este fue el primer encuentro con Dioniso, en presencia de don Avelino, el practicante. No podía mi buen Nisio subrayar la feroz competencia que siempre existió entre los mozos de las distintas alquerías]. Pero ya se han terminado los carnavales, ya no hay nada. Hoy pues también se divierte uno mucho en los carnavales, pero los carnavales casi, casi por regla general, lo han quitado de todos los sitios. » Aunque las últimas frases del informante no tengan relación directa con el tema de los gallos sí la tienen con el de las reclutas y las fiestas de carnaval que muchas veces se transforman hoy en desfiles de niños. Cabe por tanto apuntarlas, en su sitio, sin fragmentar el testimonio.

servía para confirmar el importante cambio de estatus²²¹ El hecho de que estos hombres —a los que por estar en la plenitud de sus fuerzas físicas y morales podríamos denominar con el nombre latino de *vires*— *ingirieran* la carne del animal sacrificado no hace más que confirmar el significado profundamente simbólico de su muerte.²²²

En estas circunstancias cabe preguntarse si tal ancestral costumbre está en trance de desaparición pero, independientemente de la suerte que corra este rito, ya se detecta otro análogo, antes reservado a un número muy reducido de personas. El análogo se está generalizando en nuestros días, aunque, en esta ocasión, la fiesta no termine con la muerte del animal ni tampoco su carne sea consumida por los participantes. Nos estamos refiriendo a la costumbre de algunos novios que, para homenajear a su futura esposa, invitan a la prometida y a los amigos a una fiesta campera en la que torearán una vaquilla en un ruedo improvisado. En otros tiempos esta fiesta se celebraba en las grandes propiedades familiares, pero ahora tiene lugar en una finca alquilada al efecto donde el novio, demostrando su sangre fría y su gracia (es decir, sus cualidades morales y su elegancia), se lanza al ruedo a capear la vaquilla ante su futura compañera. A menos que el novio sea un profesional del toreo, en estas capeas nunca se mata al animal, aunque esto no significa que el peligro que corre el novio no sea real. Después de él, algunos asistentes, generalmente los amigos y a veces los hermanos de la novia si tienen edad, entran también en el ruedo a enfrentarse a la vaquilla. Entendida como un homenaje, esta fiesta, es muy apreciada por cuantos participan en ella.

Ciertamente uno puede cuestionar esta quizás obsesiva omnipresencia de la sangre y de la muerte en la cultura hispánica²²³ pero, en cualquier caso, la recurrente confrontación entre Eros y Tanatos, que tanto inquieta a los que se presentan como amigos de los animales, no podrá evitarse predicando, simplemente, la muerte “sin dolor” de los animales ni prohibiendo las dos formas de ritual, la

221. No existen razones para dudar de este aspecto, visualizado en el medio-metraje de Buñuel. Desde otra perspectiva más amplia podríamos formular la siguiente hipótesis: aunque los propios informantes consideren que el ritual del sacrificio del gallo debe vincularse a las celebraciones de los quintos, sin embargo se puede pensar que, en realidad, se trata de un rito mucho más antiguo relacionado con las celebraciones del Carnaval. En efecto, creemos que el rito se inscribe, por una parte, en las competiciones y juegos de destreza característicos del mundo rural, bastante anteriores a la obligatoriedad del servicio militar. Por otra parte, este hecho nos hace pensar que las carreras de gallos no están ligadas con el tránsito a la edad madura de los jóvenes llamados a incorporarse a filas, sino con otra realidad social ya existente en los pueblos. Las carreras de gallos podían celebrarse en periodos distintos a las fiestas del Carnaval. Esto es, al menos, lo que parece indicar el ritual efectuado por los recién casados de La Alberca (Valdelaguna).

222. Aunque en el pasado no hayan existido en Tentudía las carreras de gallo, sin embargo, los quintos aprecian la carne del «rey de la granja» por otra parte poco frecuente en las comidas familiares. La analogía con rituales exóticos en los que se come la carne del «enemigo» para apropiarse de sus virtudes, aún siendo tentadora, no deja de estar obsoleta aunque el redactor del texto de la película de Buñuel, P. Unik, se inspiró en esta teoría. Durante nuestras investigaciones ningún informante ha formulado explícitamente semejante analogía, ni tan siquiera la ha sugerido a través de un mito o de un cuento. En el plano de la metapsicología freudiana pueden aventurarse este tipo de interpretaciones, pero, desde luego, la cultura extremeña no parece haberlas conceptualizado. Por tanto, no es intelectualmente lícito aceptar esta explicación del rito, aunque, eso sí, puede considerarse como una hipótesis puramente especulativa.

223. Véase, entre otras, la novela de Miguel Delibes, *Las guerras de nuestros antepasados*, Ed. Destino, Barcelona, 1975.

carrera de gallos o la corrida de toros, esta última convertida hoy, lo veremos, en costumbre mucho más frecuente que en el pasado.

EL TORO O LA VAQUILLA

Existe, pues, una equivalencia simbólica entre la *vis* masculina que se manifiesta durante el rito de paso —el gallo sacrificado y consumido para festejar los matrimonios o la incorporación al ejército— y la “vaquilla del homenaje” cuya cornada puede resultar mortal. Es cierto que en este último caso habitualmente no se mata ni se consume la bestia, pero tendríamos que preguntarnos si esta disociación constituye una constante. Sigamos, de momento, examinando los hechos relacionados con el caso de los bóvidos, porque es cierto que si el número de aves sacrificadas ritualmente desciende, en cambio el de vaquillas aumenta.

El número de gallos decapitados desciende, pero el de vaquillas sacrificadas aumenta

En numerosas ciudades y pueblos, en el martes de Carnaval o durante las fiestas del santo patrón, existe la siguiente tradición: los jóvenes, envueltos en mantas y con cuernos grotescamente colocados en sus cabezas, simulaban ser una vaca y se lanzan a la calle embistiendo a la multitud, especialmente a las chicas.²²⁴ El aspecto lúdico de la mascarada resulta evidente y este juego se ha mantenido a lo largo del tiempo; pero de ese disfraz inicial se ha pasado, en nuestros días e incluso en los pueblos más pequeños, a un nuevo tipo de espectáculo en el que un animal real, la vaquilla, ha acabado por sustituir a los jóvenes. El antiguo juego ha dado lugar a una doble²²⁵ manifestación festiva muy generalizada. Las dos modalidades del toreo, la capea y la tiente de vacas, van más allá del simple “homenaje” sin efusión de sangre que acabamos de exponer, pues ambas implican la muerte del animal que parece renovar y prolongar el rito de paso del gallo.

Antes de nada precisemos dos cosas. Por una parte, y del mismo modo que los ganaderos controlan la casta de las vaquillas en los tentaderos de sus fincas para apreciar la bravura del animal, en los pequeños núcleos rurales son las vaquillas bravas las que sustituyen generalmente a los toros de buen tamaño y peso. Esto no sólo lo hacen porque las vaquillas sean más baratas sino también porque, una vez concluido el encierro, éstas pueden ser toreadas por los espontáneos

224. Cf. el estudio sobre los *Centauros*, de Georges Dumézil y *La Tarasque*, de Louis Dumont.

225. Un doble juego similar, en el que se reúnen ficción y realidad, puede apreciarse en la preparación de quienes aspiran a ser toreros que utilizan en los entrenamientos, en lugar de un toro, un par de cuernos fijados sobre una rueda de bicicleta.

que, sin embargo, no se arriesgarían a ponerse delante de los quinientos kilos de un toro de cuatro años. Por otra parte, la reciente prohibición de torear sin los pertinentes equipos médicos y quirófanos móviles, ha frenado la multiplicación de la compra de ganado bravo.

En este contexto, la capea puede terminar de tres maneras distintas. El animal puede ser devuelto al campo, o bien se pueden contratar los servicios de un matador que acabe con su vida o incluso puede ser abatido a tiros.²²⁶ Sin embargo, los espontáneos, que no se ven obligados a respetar las reglas que hacen de las corridas un drama reglamentado, transforman las capeas de pueblo en un confuso y peligroso juego, el del gato y el ratón, durante el cual se reanima al animal exhausto, lanzándole cubos de agua en pleno hocico. Muchos jóvenes se lanzan al ruedo improvisado no ya con el propósito de capear la vaquilla, sino con la intención de tocarla e incluso de golpearla. A veces se les unen chicas en pantalón vaquero, muchas de las cuales terminarán también, como sus compañeros, con las manos manchadas de la sangre del animal.²²⁷

Carne de toro

En las ciudades con plazas de toros en las que se celebran regularmente corridas, la carne de los animales sacrificados ha sido poco apreciada y generalmente se regalaba o se vendía a bajo precio a los hospicios o a cualquier otra institución benéfica. En cambio hoy se vende al pormenor en algunas carnicerías que hasta el reciente síndrome de las “vacas locas” lo anunciaban ostensiblemente. Cada vez es (o era) más frecuente que la carne del animal se prepare en caldereta y sea consumida por los miembros de la peña taurina que financia la compra de los toros (o de las vaquillas) cuya muerte es destinada a dar lustre a la fiesta. En comidas bien regadas con vino, los hombres se alimentan con la carne de toro y ese consumo está, evidentemente, relacionado con la fuerza y la masculinidad que ya podía apreciarse en la efusión de sangre durante la primera fase del ritual. Cuando se trata de toros y no de vaquillas, como por ejemplo en los Sanjuanes de Coria, en las reuniones de las peñas más ligadas a la tradición no se admite a las mujeres,

226. Generalmente hoy es la Guardia Civil la que se encarga de este trámite. Pero en épocas no muy lejanas era frecuente que un cazador de reconocido prestigio, por supuesto de «buena familia», se encargase de acabar con el animal, confirmando de paso su reputación de buen tirador.

227. Es fácil imaginar que, aunque no de manera explícita, una de las razones por las que las disposiciones legales exigen la presencia de un equipo médico y un quirófano, haya sido la preocupación por limitar estos excesos.

a no ser que sea como cocineras, cosa que no sucede a menudo porque generalmente son los mismos hombres quienes cocinan.²²⁸

Matar una vaquilla, clandestinamente, con vistas a una caldereta

Volvamos ahora a la cuestión central: matar y comer el animal a la vez emblemático y simbólico. En la comarca de Las Hurdes son generalmente los jóvenes de ambos sexos quienes corren con los gastos de la vaquilla. Debido a los elevados precios del animal y a la inexperiencia de los jóvenes como compradores, la costumbre de torear una vaquilla durante las fiestas del santo patrón o bien, aunque esto sea menos frecuente, para celebrar una boda, no tiene más de quince años de antigüedad y no puede decirse que sea una costumbre muy generalizada²²⁹ Una vez muerto el animal, en esta comarca también se prepara una caldereta que todo el vecindario consume “fraternalmente” y “en buena amistad”. Precisemos sin embargo dos cosas. Evidentemente, la compra de la vaquilla se hace con vistas a la fiesta del santo patrón, pero, con mucha frecuencia, tanto el mes como el día de la celebración se aplazan en función de los períodos vacacionales de los emigrantes o de los turistas. Así, en Horcajo, hace todavía diez años, el patrón, San Francisco, se celebraba el 4 de octubre, pero ahora la fiesta tiene lugar el tercer fin de semana de julio.²³⁰ Por otra parte, aún cuando la incorporación del toreo a los programas de fiestas haya representado durante una decena de años importantes novedades en su desarrollo,²³¹ debemos tener en cuenta que, en un pueblo con tan pocas familias, la legislación que obliga a instalar un quirófano móvil cada vez que se

228. Esto es algo que pude constatar personalmente durante los Sanjuanes de Coria a los que fui invitado por una peña, cuando tuve el honor y el placer de acompañar al antropólogo Julián Pitt-Rivers. En Coria, durante la noche de San Juan (24 de Junio), se suelta un toro por las calles apenas iluminadas de la ciudad vieja cuyo perímetro se cierra con barricadas. Durante cinco o seis horas, en la penumbra creciente del entramado de callejuelas y en la ancha plaza de la catedral, varios centenares de jóvenes y numerosos padres de familia de treinta o cuarenta años, afrontan el riesgo de correr delante del toro o bien, si hacen como yo, es decir, si se contentan con seguir al animal, corren el riesgo de cruzarse con el toro cuando éste se da la vuelta. Es un lugar común en todas las conversaciones, reconocer que los movimientos de la multitud son bastante más peligrosos que los del animal enloquecido. La carrera desenfrenada comienza a la puesta del sol y termina un poco después de medianoche con el disparo que da muerte al toro. Las carreras se riegan con el abundante vino que los hombres llevan en sus botas o bien con el que consiguen en los bares deslizándose en su interior entre los barrotes que protegen sus puertas. Refiriéndose a los años 40, el Tío Dionisio, contó que en aquellos tiempos se contrataba a un espada para matar al toro. Una vez muerto el animal, numerosos hombres se precipitaban sobre él, cuchillo en mano, para arrancarle las turmas. Había que tener buena vista y mano ágil si uno no quería ver cómo le amputaban un dedo. Me dijo también aquel querido y sencillo primer informante que con esa bolsa natural podía hacerse una buena petaca para tabaco. Desgraciadamente no pude grabar aquella conversación.

229. Doy las gracias a José Pedro Domínguez, por haber actualizado mis informaciones sobre la evolución reciente de las fiestas hurdanas.

230. Antes las fiestas consistían en una procesión y una misa que se celebraba el día del patrón. Como diversión, la víspera se organizaba una verbena en la que los hurdanos bailaban al son de la flauta y el tamboril de un único tamborilero. Aunque, bien es verdad que hoy en día, los bailes se hacen con sintetizadores, altavoces estruendosos y cantante.

231. Habría mucho que decir al respecto de esta co-presencia en Extremadura. En el País Vasco no hay ceremonia oficial, inauguración de exposición o de congreso científico, que no comience con el sonido agrídulce de una flauta local, tocada por especialistas contratados y vestidos con traje regional.

organice una capea, en realidad, equivale, de hecho, a una auténtica prohibición.

A pesar de las nuevas reglamentaciones restrictivas, en agosto de 1998, en un pueblo hurdano que en invierno cuenta con menos de cien habitantes y en la fiesta del Cristo de la Agonía que, como "caía mal" se trasladó del 14 de septiembre al 14 de agosto, los mozos solteros, tanto los residentes como los que vivían fuera, se las arreglaron para comprar a escote una vaquilla y celebrar la fiesta. Pero, en lugar de torearla primero, la vaquilla fue abatida discretamente y sin testigos. Luego, al aire libre y ante la mirada de todos los vecinos, prepararon ellos una deliciosa caldereta en la que participaron todos los vecinos, cada cual provisto del correspondiente plato y tenedor. La caldereta se hizo en dos calderos, uno para los amantes de la carne muy condimentada y el otro para los paladares más delicados. Sin embargo, el hecho de que los jóvenes no lidiaran la vaquilla en público, sino que la mataran, desollaran y despiezaran casi en la clandestinidad, demuestra que esta reciente costumbre no se ha convertido todavía en una auténtica tradición. De hecho, actuaron como si hubieran decidido abatir y después cocinar una de esas cabras que cualquier chico del lugar aprende a matar, clavándole un cuchillo en el occipucio, en un patio trasero o en un garaje. Esas cabras se preparan, justamente en caldereta, tal y como la antigua tradición extremeña exige que se prepare para celebrar una fiesta familiar o religiosa. Vemos, pues, como en Las Hurdes, esta reciente y frágil iniciativa taurina, en realidad no está reafirmando ninguna "tradición" (entendiendo por tradición unas costumbres consolidadas durante décadas o incluso siglos), sino que debe ser considerada como una manifestación de la fogosidad de una juventud que quiere ser "como los demás". En cualquier caso y, al margen de las restricciones legales establecidas en la normativa para las capeas, pensamos que el arraigo de la nueva afición es muy relativo. Finalmente, debemos decir que, en 1998, lo realmente importante en la antigua *Tierra sin pan*, no era el hecho de torear la vaquilla, sino la posibilidad de disfrutar de una carne abundante y preparada a la manera tradicional, a la que todos, tanto los jóvenes como los viejos, están acostumbrados.

Pero entonces ¿qué se come y quién come en las fiestas?

Sin embargo, hay algo que ha cambiado en estas montañas: el sentido social de la fiesta. Los jóvenes habían asumido colectivamente el papel de mayordomo (persona que se hace cargo de la organización de la fiesta), y esta modificación supone tanto una quiebra de la tradición y, al mismo tiempo, como una concesión a los nuevos tiempos. Además de ocuparse de los aspectos concretos de las ceremonias religiosas, el cargo de mayordomo supone la culminación de una ascensión social e implica la aceptación de hacerse cargo de los gastos de la fiesta. Cuando los jóvenes, convertidos en mayordomo colectivo, intentaron modificar una de las tradiciones de la Cofradía del Cristo de la Agonía y solicitaron parte del dinero destinado a sufragar el banquete de clausura en el que sólo participan los miembros de la Cofradía, la mayoría de los cofrades se negaron al pedido y les recordaron que los gastos corren a cargo del mayordomo. Durante la Asamblea en

la que se trató este asunto, un abuelo que se mostraba dispuesto, a título personal, a ayudar financieramente a su nieto manifestó que si se rechazaba la petición, luego no había que extrañarse de que descendiera el número de jóvenes que solicitan afiliarse a la Cofradía. A pesar de todo, los cofrades se mantuvieron firmes en su rechazo de ayudar al, por así decir, nuevo mayordomo colectivo.

Entonces ¿qué se come y quién come en la fiesta? O dicho de una manera menos lacónica, ¿por qué, cómo y para quién los animales emblemáticos de la tierra y de sus hombres (el cerdo y el cordero, para la primera; el gallo y el toro o la vaquilla, para los segundos) son transformados en comida? ¿Por qué se actualiza y al mismo tiempo se desplaza en el tiempo el mito de Anteo?

EL CERDO

Desangrar el cerdo

La emigración, tanto internacional como interior, es uno de los fenómenos característicos de los años 60 en España. Durante los últimos cuarenta años, tanto en el país como en el extranjero, los emigrantes se han agrupado en asociaciones no sólo porque el régimen favoreciera este tipo de asociacionismo, sino también porque agruparse respondía a la necesidad concreta, física, de reconfortarse entre paisanos. En Madrid, en Cataluña o en el País Vasco, son innumerables los bares cuyos nombres evocan la región de la que proceden sus propietarios y muchas asociaciones regionales tienen una sede social con comedor que puede asimilarse a un auténtico club. El local de los extremeños de Madrid, situado en un apartamento de un bloque de viviendas de la Gran Vía, constituye un caso magnífico pero nada excepcional.

Con sus platos típicos y sus vinos, estas Casas regionales —la de Andalucía, la de Extremadura, etc.— parecen inscribirse en la tradición de los casinos, tanto los de los señores, como los de los obreros agrícolas.²³² De hecho, a través de estas sedes, una de las preocupaciones de los emigrantes establecidos definitivamente fuera de su región natal, es la de mantener y, eventualmente, renovar las tradiciones de sus pueblos o de sus regiones. En este sentido, lo que hemos dicho con relación a las vaquillas nos ha permitido precisar algunos aspectos actuales de la evolución de las costumbres, pero, en el caso del cerdo, las innovaciones relativas a su matanza ofrecen una ulterior posibilidad para entender esta cuestión.

232. En toda España el casino está asociado a los notables y, a diferencia de lo que sucede por ejemplo en Cataluña, en Extremadura el Liceo habitualmente asociado a los artesanos, es menos conocido. En consecuencia, en muchos pueblos los trabajadores agrícolas extremeños llaman casino al café que frecuentan habitualmente donde, por supuesto, los señores no ponen jamás los pies. El nombre es, pues, algo genérico.

La “matanza extremeña”

No existe prácticamente pueblo extremeño que no celebre, generalmente el mes de agosto, una Fiesta del Emigrante. Dicha fiesta, que incluye sistemáticamente una misa, suele coincidir con la del santo patrón, trasladada en ocasiones al verano para que se produzca la coincidencia. Más allá de este estrecho marco local, la asociación de Extremeños de Sevilla —no la asociación de un pueblo cualquiera, sino la del conjunto regional— preocupada por la educación de los hijos de sus miembros, organiza actividades colectivo-regionales. Si los extremeños de Sevilla frecuentan los locales de la asociación, al margen de ese contacto urbano, aprovechan la corta distancia que les separa de la frontera autonómica (sólo un centenar de kilómetros) para organizar ciertas actividades dominicales que suponen un breve retorno a la región de origen. Así, desde hace una decena de años, la asociación alquila autobuses que, una vez franqueados los límites autonómicos, se detienen en el primer pueblo extremeño, Monesterio, para celebrar lo que denominan una *matanza extremeña*. En esta iniciativa participan familias al completo, aunque, a veces sólo sean los abuelos quienes acompañan a sus nietos. Precisemos que si los excursionistas no van a misa cuando bajan del autobús al llegar a la parada, sí es cierto que siempre les acompaña algún cura, vestido con alzacuello, que forma parte del grupo de excursionistas y que participa de buena gana en las comidas.

Ya se ha isto cómo la matanza constituía el momento culminante y festivo de la anual producción de auto-subsistencia familiar pero, desde hace veinte años, es también verdad que la matanza ha cambiado radicalmente. Ahora ya no es la principal preocupación ni el orgullo de cada casa. Ni tan siquiera en el campo son frecuentes ahora matanzas caseras, y, tanto en Extremadura como en Francia, las pocas familias de emigrantes que aún siguen elaborando ellas mismas sus embutidos, ya apenas “matan” y se limitan a comprar una o media canal en el matadero. No obstante, para los extremeños de Sevilla, padres y abuelos emigrados allí, la idea de matanza sigue siendo importante, seguramente porque consideran que sus descendientes, jóvenes urbanos que ya no conocen las antiguas destrezas, deberían al menos participar del significado de esta festiva abundancia de provisiones. De manera que esta fiesta a la vez familiar y colectiva, realmente nueva y laica porque se separa de cualquier referencia religiosa explícita, está pensada por los emigrantes de edad madura en función de lo que ellos entienden transmitir: la celebración de los alimentos de la tierra simbólicamente significativos.

Cada familia sigue matando un guarro, pero había muchas que no llegaban a matarlo, como pasa hoy exactamente. Hoy hay muchas casas que, en vez de matar, pues echan cuentas de lo que les vale el guarro. Cuando son gente de campo, pues sí, claro, lo matan porque aprovechan desde la cabeza hasta el pezuño. Pero siendo gente ya como la mayoría, hay otros que ya compran las carnes y hacen ellos los chorizos en sus casas. Y salen buenos. Porque es que, comprar un guarro, hay que coger lo que tiene a lo mejor el diez o el quince o el veinte por ciento,

según fuese el guarro, de grasa. Y esa a lo mejor te cuesta la arroba a dos mil o tres mil. Y esa grasa la tienen que vender a lo mejor a veinte, veinticinco o cinco o seis duros el kilo. Porque ya hay muchas personas que unas por el colesterol, otras porque a la gente mayor no le está bien la grasa y otras porque dicen “bueno pues, ahora ese importe de guarro lo vamos a comprar en carne, hacemos chorizo o salchichones o cosas de esas y la grasa...”

(Cabeza la Vaca, carnicero jubilado, 13.3.97/1)

Los directivos de la asociación han llegado a un acuerdo con el matadero de Monesterio, cuyos empleados matan discretamente dos o tres cerdos (los niños no asisten), luego chamuscan sus cerdas al aire libre, los abren en canal y los despiezan ante los ojos de todos los excursionistas. Para acabar, las familias o los grupos de amigos se reúnen en torno a diez o doce hogueras de leña de encina—su hoja es el símbolo de Extremadura— y asan los trozos de carne fresca, esa carne, que en tiempos pasados, siempre escaseaba en su tierra.

Escuchando los comentarios de estos emigrantes, uno puede darse cuenta de que el referente de la nueva fiesta remite a la fiesta familiar de “antes”. Aunque, a decir verdad, esto no se corresponde exactamente con la realidad, porque con las antiguas matanzas se mataba delante de los niños y se celebraba claramente la capacidad que demostraba una familia de atender a sus propias necesidades. Pero como son las primeras imágenes de la socialización las que impregnan el espíritu, esta matanza, aún privada de su significación autárquica y sin la muerte del animal, se convierte en una iniciativa reconstruida y adaptada al presente que tiene muchas posibilidades de quedar grabada en la memoria de los jóvenes que participan en la fiesta acompañados por sus abuelos. ¿No es esto un buen ejemplo de lo que debe ser la educación familiar?²³³

Pero esto no es todo. Este caso es especialmente significativo porque a los emigrantes les sucede algo parecido a lo que le aconteció a Anteo cuando estaba en contacto con Gaia, la tierra madre²³⁴ Apenas franqueados los límites de la región de origen, los emigrantes se detienen y se revitalizan con su contacto. Por supuesto esta hermosa unidad que muestran ellos en este caso no sería la

233. Urbanita empedernido, hace años pasé unos días con la familia en mi querido territorio hurdano. Alertado por los gritos de un cerdo que estaban matando, etnólogo monomaniaco y padre inconsciente, me precipité al balcón de la fonda en la que estábamos alojados y llamé a gritos a mis hijos de cuatro y cinco años, para que descubriesen desde lo alto—nunca más encontré yo semejante observatorio—este espectáculo para mí apasionante y para ellos inhabitual. Paralizados por el horror, Cecilia y Aurelio fueron arrancados de la barandilla por su madre que, al mismo tiempo, me increpaba por mi conducta. Los dos años siguientes, mis hijos no volvieron a comer carne de cerdo. Al cabo de tres años, al verme salir para Las Hurdes, mi hijo me preguntaba todavía si iba «a ese país en el que matan a los cerdos».

234. Según dice el mito, Anteo, hijo de Poseidón y de Gaia, la tierra, sucumbió ahogado por los poderosos brazos de Hércules, cuando éste descubrió que, para que el gigante perdiese su fuerza, bastaba con levantarle del suelo e impedir que estuviera en contacto con su madre.

misma si cada cual pretendiese regresar verdaderamente a su pueblo y a su casa. Para quienes han emigrado al norte del país, a Cataluña o al País Vasco, este ritual es, en cambio, imposible. Lo cual, sin embargo, no impide que éstos últimos también organicen *matanzas extremeñas* a las que invitan a las autoridades del nuevo lugar de residencia. En Extremadura, la prensa regional, siempre atenta a los asuntos de los emigrantes, da inmediatamente cuenta de estas manifestaciones.

La escasa presencia de jóvenes de veinte años en esta especie de rito iniciático —aunque con manifestaciones concretamente distintas, el caso de los hijos de italianos emigrados a Francia es análogo—²³⁵ no significa que este nuevo tipo de fiesta carezca de sentido para el conjunto de esta categoría social, numérica y económicamente importante, que son sus descendientes. Basta con participar en la fiesta una o dos veces para que el recuerdo y sobre todo la legitimidad cultural, acaben imponiéndose. Aunque vivan lejos de la región de origen de la familia, como no hay mejor cimiento para que nazca una tradición o, como se dice ahora, una “sensibilidad”, es muy posible que una vez dueños de su destino, de su tiempo y de su dinero, estos hijos de los emigrantes encuentren la manera de retomar, si es preciso modificándolas, las experiencias felices de su infancia.

La matanza didáctica

Para completar el tema es necesario distinguir las iniciativas privadas como las que acabamos de presentar de otro tipo de matanzas promocionadas por los poderes públicos. Hoy en día puede darse el caso de que, por ejemplo, algunos jóvenes profesores universitarios vayan a sus pueblos y encarguen a los padres o a cualquier otro familiar, la matanza de un cerdo. Cuando los profesores regresen a la ciudad, llevarán consigo los jamones y los mejores salchichones que pondrán en el lugar más fresco de sus apartamentos o que conservarán, cubiertos de aceite igualmente casero, en una cacerola esmaltada guardada en el fondo de una despensa. Casos como éste pueden darse en nuestros días, pero para conservar la memoria de una cultura material que se está extinguiendo en Extremadura ha sido necesario que las instancias regionales promuevan la organización de matanzas didácticas. De este modo, se ofrece oficialmente a los niños en edad escolar, la demostración didáctica de cómo se despieza un cerdo y se elabora la matanza. En estos casos también, el animal es, por supuesto, sacrificado fuera del alcance de la vista de los niños. La denominación, *matanza didáctica*, es un tanto artificial y poco atractiva, pero su práctica constituye el último ejemplo de la voluntad administrativa por “patrimonializar” un pasado que, careciendo ya de razón de ser, se ha convertido en algo residual.

235. Catani, M., 1990, «A propos du cycle migratoire italien en France. Contrastes entre sous-courants migratoires récents et anciens», *Revue Internationale d'Action Communautaire*, «Villes cosmopolites et sociétés pluriculturelles», n°21/61, p.125-136.

Cabe preguntarse si, en este intento de organizar un “revival”, que precisamente por ser colectivo y no familiar resulta un tanto artificial, las iniciativas de este tipo que implican una laboriosa programación y exigen numerosos gastos subvencionados por entidades públicas, no corren el riesgo de confundir historia y cultura material situándolas en un mismo plano, y privándolas de sentido. Como en estas matanzas están ausentes las dimensiones que las caracterizaban antiguamente, es decir, la funcionalidad y el orgullo de satisfacer las necesidades de la familia, la única orientación posible ahora es el aspecto lúdico de la fiesta. Ya ha desaparecido la competición entre familias (“mi cerdo pesaba más que el tuyo”) que caracterizaba las matanzas tradicionales, y si hace veinte años las matanzas duraban tres días, actualmente se hacen en sólo dos jornadas —un fin de semana— durante las cuales se escuchan cassettes de sevillanas o de cantos regionales en lugar de cantar la propia familia los antiguos romances del cancionero o de reirse de las anécdotas o andanzas picantes de los curas. Reducidas a simples diversiones colectivas no consustanciales a la cultura material ya desaparecida ni al simbolismo de la autosubsistencia familiar, las matanzas didácticas se han convertido en estrategias cuyo éxito inicial corre el riesgo de disminuir rápidamente.

Así, entre altavoces y grupos folclóricos, la dimensión lúdica de la fiesta se sitúa en primer plano, y aunque se califiquen las matanzas de “extremeñas” o “didácticas”, en realidad los jóvenes asistentes a la fiesta colectiva sólo ven en ella la puesta en escena de un “pasado” reconstruido pero no vivido. No hay, pues, que sorprenderse si estas reuniones, tan celebradas en sus inicios, van empobreciéndose y debilitándose con el transcurso de los años. Cuando los voluntarios que iniciaron esta nueva costumbre pierden el entusiasmo inicial y se desvinculan de la organización de las matanzas, las autoridades suelen tener dificultades para reemplazarlos porque encargarse de la organización se convierte en una pesada tarea cuando falta el apoyo del entusiasmo popular. En consecuencia, una vez atenuados los efectos estimulantes pero un tanto artificiales de las subvenciones, a los ediles no les queda más alternativa que promocionar otras manifestaciones similares cuya trayectoria será necesariamente semejante porque las premisas de partida son idénticas.

No obstante su monótona y evidente repetición, este proceso es generalmente ignorado por todos los interesados, porque los concejales electos y los jóvenes responsables de las asociaciones —que aspiran secretamente a remplazar a los primeros— comulgan con la misma nostalgia patrimonial e identitaria. Lo mismo podría decirse de la gente mayor, que inicialmente asistieron perplejos a estos acontecimientos, luego quedaron encantados y disfrutaron de las conmociones socioeconómicas que tuvieron lugar tras el franquismo, para finalmente acostumbrarse, en poco tiempo, a este estado de cosas. Todos se identifican con estas fiestas porque es así como se reconstruye un poco superficialmente un pasado cuyas dificultades quieren olvidarse, ignorando las antiguas significaciones y sustituyéndolas por grandiosas puesta en escena al más puro estilo lúdico y televisivo.

Sin embargo a veces sucede que incluso las matanzas didácticas escapan a las previsiones de los concejales de cultura y se transforman —cuando participan en ellas no sólo los alumnos apuntados en una actividad extraescolar sino también algunos viejos aún vivarachos, adultos o adolescentes— en una auténtica fiesta llena de movimiento y de imprevistos. De esta manera aparece la función catártica de la fiesta espontánea que, precisamente por eso, se convierte en una actividad sospechosa a los ojos de las autoridades.

Más allá de las dos categorías de matanzas hasta aquí evocadas, pueden igualmente instaurarse nuevas tradiciones como el *Día de la Chanfaina*, en Fuente de Cantos o la *Bacanal de la Grasa* en Zafra donde se asan pancetas, chorizo o pestorejo de cerdo en la Plaza Grande (todavía viven las personas que iniciaron las dos fiestas). La paradoja es sólo aparente: lejos de estar anquilosadas, las tradiciones evolucionan de manera natural. Y no podría ser de otra manera ya que, gracias al cielo, los seres humanos están muy ocupados en vivir su propia vida y por tanto olvidan las tradiciones o las ignoran, sencillamente, cuando nacen “después”. En consecuencia, como algunos observadores consideran que la adopción de estas nuevas formas de concretar los valores de libertad, igualdad y fraternidad, puede revelarse como un obstáculo para la justa apreciación de la idea de bien común, la tarea que se asignan algunos de ellos, historiadores o etnógrafos, constituye cada vez más un esfuerzo por paliar la ignorancia, debido no tanto a una decisión profesional como ética.

EL CORDERO

El Día de la Chanfaina

En Fuente de Cantos, un pueblo de unos cinco mil habitantes que llegó a alcanzar los veinte mil y que fue diezmado por una fuerte emigración en los años 60, un grupo de amantes del flamenco extremeño, la mayor parte de ellos maestros, decidió en 1972 —es decir, cuatro años antes de la transición—, “hacer una fiesta para el pueblo, porque romería ya teníamos”. Desde entonces, el tercer domingo de abril, se celebra el Día de la Chanfaina.

Durante nueve años los promotores de la idea han mantenido la iniciativa antes de verse obligados —era el tributo del éxito— a transmitir los poderes a los concejales elegidos democráticamente. Nos cuentan los principios de la fiesta y comentan que sus antiguos alumnos, ahora convertidos en respetables padres de familia, se instalan en las eras de Bienvenida, se inscriben en los concursos, preparan la chanfaina y esperan, de buen humor y bebiendo un trago, el fallo del jurado. Aunque esta iniciativa, explícitamente laica, haya conocido altibajos, sin embargo hoy, pasados ya treinta años desde sus comienzos, la fiesta sigue siendo muy concurrida y congrega a numerosos participantes y visitantes que vienen de pueblos

y ciudades lejanas. Los niños que actualmente van a la escuela y que todavía no habían nacido cuando comenzó esta fiesta, encuentran “normal” la existencia del Día de la Chanfaina, día de los pastores y del cordero.

"Se pensó que fuese una fiesta para el pueblo, porque romería ya teníamos"²³⁶

Un día, tomando unas copas en un local alquilado (variante del modelo del casino abierto sólo a sus asociados), una peña compuesta de una quincena de jóvenes de diferentes profesiones entre los que abundaban los maestros a los que la Guardia Civil “no decía nada” porque “éramos conocidos en el pueblo” aunque “en los tiempos de Franco la gente no podía reunirse sin autorización expresa del Gobierno Civil”, decidieron en 1971 “organizar un plato típico de aquí, según las costumbres de aquí.”²³⁷ Pero en lugar de hacerlo de manera limitada y discreta, (quisimos) sacarlo a la luz pública, para que sirviera de lazo de unión entre la gente. Nuestra idea era más o menos ésta: un encuentro entre amigos, una obra de promoción, un encontrar la Región, pero con una fiesta muy nuestra, con nuestra gastronomía, para dar así un poco de *movida* al pueblo”.

Preparar una chanfaina o una caldereta es el nexo de unión

En Fuente de Cantos “cuando hay algo que festejar” se tenía y se tiene “la costumbre de preparar una caldereta”, naturalmente de cordero, que es, o era, la principal ganadería del municipio. Durante el desarrollo de la “ceremonia”, a media mañana, se preparaba también una chanfaina, a modo de tentempié, mientras se cocinaba el plato fuerte.²³⁸ Una vez decidida la fiesta y elegido el plato, “por otra parte bastante desconocido”, los miembros de la peña se tomaron muchas molestias para hacer que la iniciativa prosperase. Imprimieron folletos en los que detallaban las recetas de los dos platos y convocaron un concurso abierto a todos. Como la chanfaina se hace a base de vísceras que deben ser troceadas, trituradas y reducidas a una masa homogénea en un mortero de madera, se pensó ofrecer al grupo ganador

236. Fuente de Cantos, 26. 4. 98. Informante: Genaro González Gargallo, maestro.

237. «En la peña éramos unos quince o por ahí y ahora estamos treinta y ocho o cuarenta. Pero no somos todos maestros, hay gente del campo...Las mujeres asisten a los actos, pero no pueden estar en las asambleas. Se hacen al menos tres asambleas al año». La afirmación es bastante explícita y se relaciona con las «comidas de género» a las que ya nos hemos referido. Las mujeres pueden participar en los momentos de ocio, pero no asisten a las asambleas porque el modelo subyacente sigue siendo el de una actividad masculina.

238. «En cualquier acontecimiento en Fuente de Cantos se hace y se hacía una caldereta. Hacer una caldereta es el hecho de unión, de una boda que se hacía en aquellos años, de un cumpleaños o el patrono que le salía algún trabajo unía a los trabajadores y decía, «vamos a hacer una caldereta». Y, dentro de la ceremonia de la caldereta, a media mañana se hacía la chanfaina y luego ya se hacía la caldereta. 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. Hasta que se hacía de una forma privada, tú y tus amigos y tu familia»

un “Mazo de oro”. De los tres o cuatro grupos que participaron los primeros años, se pasó, en los momentos de máximo esplendor de la fiesta, a cuarenta y siete. Las peñas venían incluso de Andalucía y de la capital autonómica, Mérida. Actualmente el número de participantes ha descendido notablemente, pero todavía hay una quincena de grupos que responden a las convocatorias anuales.

El informante nos precisa que el cuartel general donde se organizó inicialmente el Día de la chanfaina fue el colegio en el que daban clases algunos de los fundadores. Incluso durante un tiempo la fiesta tuvo lugar en el patio de recreos. Posteriormente se buscaron otros espacios más apropiados; en primer lugar, se pensó en la pradera de San Isidro, donde ya tenía lugar la fiesta del santo pero como, según nuestro informante, allí “se celebraba la romería” y, como además, el emplazamiento estaba relativamente lejos del pueblo, acabaron instalándose no muy lejos del pueblo, en las eras donde antiguamente se trillaba el trigo. Durante nueve años los voluntariosos organizadores hicieron colectas y desfiles para recaudar dinero con el que hacer frente a los gastos. Solicitaron también la presencia de distintos artesanos: alfareros, talabarteros, herreros... Organizaron concursos de esquileo (actualmente, para evitar herir susceptibilidades sólo se hacen demostraciones, con las tijeras tradicionales o con esquiladoras eléctricas). Se propusieron también degustaciones de vinos locales, entonces poco conocidos²³⁹

Los numerosos visitantes eran y son acogidos cordialmente por las peñas que les invitaban a degustar las distintas viandas preparadas (por supuesto, *después* de conocer el fallo del jurado, compuesto por especialistas locales de reconocido prestigio o por “eminentes cocineros de Badajoz”). Pero las dificultades empezaron precisamente a causa del éxito de la fiesta. Se invitaba al Gobernador, al Presidente de la Diputación... de manera que los gastos iban aumentando y los organizadores se dieron cuenta de que se habían alcanzado los límites del voluntariado. Uno de los miembros fundadores, un maestro, era también concejal del ayuntamiento. Se cedieron los poderes. Nuestro informante añade otros detalles sobre la fiesta que reproducimos literalmente:

Eso de la idea de dar un premio también lo impusimos nosotros. Nos parecía que una fiesta de Fuente de Cantos...Estas personas que han vivido una vida aislada en el campo, siempre. Fue un cierto homenaje al pastor extremeño. Hablamos primero con ellos porque ya se sabe que la gente mayor...Me acuerdo del señor Aguilar que tenía más de noventa años, incluso algunos mayores del jurao. Era un pequeño galardón a toda una vida dedicada al oficio de la oveja y tal y cual. Y lo siguen haciendo y como el pueblo es pequeño, se van casi agotando con el paso del tiempo.

239. Ignorando otros santos locales y menores, *absit iniuria verbis*, la fiesta de San Isidro Labrador fue creada en la época franquista y se extendió por toda España que, a pesar de la industrialización del País Vasco y de Cataluña, era entonces un país eminentemente agrícola.

Para entender cabalmente el significado de la cita, es necesario recordar que el régimen franquista y, más exactamente, la tendencia populista de la Falange, levantó cerca del desfiladero de Pancorbo y del Valle de los Caídos, un Monumento al Pastor. En ese mismo Valle existía igualmente un Centro de estudios de cultura popular. Los miembros de la peña flamenca de Fuente de Cantos —esos mismos que no debían hacer demasiado ruido por las noches cuando cantaban en su local a pesar de que, tratándose de “gente conocida”, la Guardia Civil hacía la vista gorda—, al crear el premio al pastor se estaban refiriendo a la misma realidad socioeconómica a la que, sin embargo daban una interpretación diferente.²⁴⁰

De manera elíptica y, por lo tanto, más significativa, el informante concluye:

Lo cierto es que son veintisiete años y ya tiene una cierta solera. Los niños que han nacido con la chanfaina ya lo ven normal. En el colegio hacen cosas conmemorativas, de diversiones, cómo se hace el cordero.

O sea, se puede decir que, en este caso, se comprueba la laicización completa de una fiesta que, surgida por la iniciativa de unos maestros y consolidada bajo su dirección, atravesó importantes altibajos, pero consiguió finalmente instaurarse en las tradiciones de un pueblo. Al pasar a ser subvencionada por el municipio y, a pesar de que la *vox populi* no deje de criticar algunos aspectos del programa, la fiesta ha conseguido consolidarse en el tiempo, y esto es lo realmente importante del asunto. Es cierto que, como últimamente la fiesta ha sido “retomada” por un alcalde concreto que pertenece a un partido concreto, al considerarla desde el punto de vista de la tradición su legitimidad es todavía inestable. No obstante, veintisiete años de existencia representan más que una generación y, por lo tanto, se puede pensar en una fiesta nueva, laica e identitaria, primero porque se ha convertido, en el marco de la escuela, en objeto de “cosas conmemorativas” y, en segundo lugar, porque los organizadores ofrecen una “pequeña recompensa” a uno de los pastores del pueblo, presentado como héroe fundador.

“Cuando nos quedamos solos, entre nosotros”

Al margen de una “modernización” que surge como consecuencia de la industrialización del conjunto del país y también, aunque tangencialmente, de resultas del ingreso en la Comunidad Europea, tenemos que contrarrestar este movimiento de naturaleza socioeconómica con la observación de la realidad de lo que podríamos llamar “localismo” (cf. el tema de la “patria chica”). En efecto, los argumentos que ahora exponremos parecen necesarios para comprender mejor lo que está realmente en juego, así como para entender que el concepto de “identidad”, por sí solo, no es suficiente para comprender el fondo simbólico de la fiesta.

Como muchas otras manifestaciones el *Día de la Chanfaina* figura inscrito en el calendario regional de las Fiestas de interés turístico. Ese día, en el parking

local pueden estacionarse los cientos de coches de los visitantes a lo largo de las dos o tres hectáreas habilitadas al efecto junto a la carretera provincial que bordea la zona de Bienvenida. Ahora bien, en esta misma llanura los criadores de galgos hacen correr sus perros tras la liebre mecánica que todos se esfuerzan por atrapar. El concurso, las eliminatorias y las finales de las carreras, tienen lugar el domingo a partir de las nueve de la mañana. Pero, anunciadas en los carteles del Día de la Chanfaina sin ninguna indicación horaria, las carreras de galgos son, sí, una de las atracciones del día, pero como se da por supuesto que los turistas no llegarán hasta el mediodía, resulta al mismo tiempo evidente que, para los galgos, no habrá más espectadores que sus dueños y los del pueblo que conocen la hora no por los carteles sino por las charlas que acompañan el café. Es en este otro circuito en el que radica precisamente la especificidad localista de la fiesta, el *nosotros*.

Quizás el antropólogo debería prohibir al etnólogo divulgar este momento íntimo de la jornada: ¿a qué viene esta voluntad de meter las narices en los asuntos de otros?. Pero como ciertamente la antropología es una profesión en la que la simpatía va siempre acompañada de la indiscreción, el antropólogo se acuerda también de que, en Taormina —que fue sin duda una de las cunas del turismo en el siglo XIX— las fiestas que ponen de manifiesto la oposición binaria entre los barrios mar/montaña tienen lugar en temporada baja, cuando ya no hay prácticamente turistas y los habitantes se quedan al fin a solas consigo mismo. *Primus civis benedicente*. O sea el alcalde, por otra parte antropólogo, benedicente. Ya se sabe que la realidad sobrepasa siempre la ficción. Lo mismo que en Taormina, también en Fuente de Cantos la muy conocida fiesta de la Chanfaina necesita un contrapeso más íntimo, que sólo concierne a los habitantes del pueblo y a su pasión por los galgos. ¿Que no todos son ricos propietarios? Da igual, porque poseer y adiestrar un galgo supone un esfuerzo notable pero no es en absoluto un lujo inalcanzable. Conviene que conservemos en la memoria esta “discreción localista” (si es que podemos llamarla así) para cuando tratemos más adelante la significación de lo que hemos llamado el control del territorio, como contrapeso de su “modernización”. Pero, antes, descartando el ganado lanar, hay que volver al cuarto animal emblemático de la región, el cerdo.

No hay más que pensar en la Mesta y en sus merinas, para darse cuenta de que en toda España la oveja condensa una cultura pastoril que ha permanecido especialmente viva en Extremadura (la cabra asume el mismo papel, pero en las zonas montañosas en las que el cordero no puede prosperar). En este mismo sentido, es conveniente tener en cuenta que todavía hoy los miembros de las asociaciones culturales locales lucen camisetas en las que pueden leerse eslóganes a favor de *nuestras vías pecuarias*. Pues bien, a pesar de esta indiscutible presencia del ganado merino, no cabe la menor duda de que en toda España el cerdo, fuente

240. De manera aparentemente opuesta pero en realidad complementaria, el hecho de nombrar hijo predilecto de la ciudad a uno de los allí nacidos que se haya distinguido especialmente o incluso hijo adoptivo a quien naciendo en otro lugar sin embargo llega a merecer el reconocimiento de una ciudad, así como el hecho de levantar monumentos anónimos en homenaje a una categoría de trabajadores, es una cosa relativamente frecuente en España. En Extremadura, existe una estatua en bronce dedicada al vendedor de ajos, en Aceuchal.

primordial de proteínas animales, sintetiza y simboliza el nivel de autosuficiencia de una casa.²⁴¹ No debe, pues, sorprendernos que ahora nos interese por este animal, ampliando lo ya expuesto en el epígrafe "Fiestas numerosas y compartidas" a propósito de los otros tres animales emblemáticos de la región transformados en alimento colectivo.

LA ABUNDANCIA: CARNAVAL Y CERDO

Zafra es una pequeña ciudad de quince mil habitantes que se encuentra situada a treinta kilómetros de Fuente de Cantos. No forma parte de la comarca de Tentudía, pero en Zafra se organiza todos los años una feria ganadera, la más importante y una de las más antiguas de España, que convierte la ciudad en un llamativo foco de atracción para las gentes de Tentudía que sistemáticamente acuden a ella. En Zafra se celebra igualmente un carnaval cuyas características nos permitirán articular las cuestiones que venimos examinando.

Zafra: El encierro de Bigotes y la Bacanal de la Grasa

En 1998 el Cronista oficial de la ciudad, que recibió el encargo de consignar por escrito las memorias de la localidad, redactó un artículo en que podemos leer que "la ceremonia inicial del Carnaval se conoce con el nombre de *Encierro de Bigotes*".²⁴² Bigotes es un personaje legendario cuyo nombre ha dado lugar al dicho "*llueve más que cuando enterraron a Bigotes*", que se emplea en la ciudad para referirse a esos días en que el agua cae a cántaros. Como sucede en toda etimología popular, se ha intentado explicar su significado desde un punto de vista legendario. En efecto, según la leyenda, este dicho se remonta a una anécdota concreta: en época de sequía el señor del castillo negó el agua de la fuente de su patio a una gitana que lo maldijo: "Cuando mueras las aguas se llevarán tu ataúd!". Según el cronista la expresión "Encierro de Bigotes" utilizada al principio del Carnaval equivaldría a una fórmula para conjurar la lluvia. En cambio, para uno de los estudiantes que a mediados de los años 80 se incorporaron al renacimiento del Carnaval prohibido por las autoridades franquistas, este encarcelamiento ha de

241. El cerdo tiene una dimensión simbólica indiscutible aunque este no sea el lugar adecuado para tratar la cuestión. Véase a este respecto el hermoso libro de Cl. Fabre Vassas, *L'animal singulier* Paris, Gallimard. Señalemos de todas formas que las observaciones que haremos a continuación muestran claramente la vigencia actual de las significaciones atribuidas a este animal.

242. Croche Acuña, Francisco, «Las fiestas del Carnaval en Zafra en los tiempos remotos y actuales», in Marcos Arévalo, J. (editor), *Los Carnavales en Extremadura (Entre fiesta y espectáculo)*. Edita Caja Regional de Extremadura, Badajoz, 1998.

entenderse como una “manera de simbolizar la eliminación del orden”²⁴³ Sea como fuere, lo cierto es que durante algunos años —a mediados de los 80— la gente del pueblo encerró en la cárcel —el edificio está situado cerca de la armoniosa Plaza Chica y de su Palacio de Justicia del siglo XVI— un pelele que representaba al malvado señor, al que no sacarán de su encierro hasta el último día de la fiesta, para llevarlo al Entierro de la sardina, justo antes del Miércoles de Ceniza en que se clausuran los *desmadres* carnavalescos.

Nuestro informante precisa que “fueron la Universidad Popular y la Asociación de Amigos del Carnaval quienes diseñaron una serie de referencias nuevas para recuperar una fiesta desaparecida tras la guerra civil”. Para estos jóvenes, el encierro del malvado señor, el viernes, y los “desmadres” de la Bacanal de la Grasa, el domingo, debían marcar el momento culminante de la fiesta, mientras que el martes siguiente todo terminaba con la liberación del pelele y el Entierro de la sardina. Una quincena de años más tarde, convertidos ya en honrados padres de familia, los reformadores de la fiesta disfrutaban del placer de verla ampliamente refrendada por el pueblo y continúan mezclándose con el millar de personas que participan alegremente en la Bacanal. Mientras Bigotes está encerrado en la Plaza Chica, ese domingo, los asistentes buscan desde las primeras horas de la mañana la sombra de las dos filas de palmeras y la proximidad de la fuente que adornan la Plaza Grande, que comunica por pasaje abovedado con la Plaza Chica. La gente invade el espacio rodeado de soportales y, cargados de pan, vino, embutidos y carne de cerdo, instalan sus mesas y sillas plegables para asar la carne de cerdo en sus hornos y barbacoas de carbón o de gas. Rodeados de sus hijos, los hombres y mujeres de Zafra celebran la fiesta sobre las “duras baldosas de la Plaza Grande”, dice el cronista, como si se tratara de “una intrascendente merienda campestre”.

Es curioso que tanto en Fuente de Cantos antes de la caída de la dictadura, como en Zafra, aprovechando la efervescencia de la libertad reencontrada, se haya dado un contenido nuevo a formas antiguas (*patterns*). En Zafra no solamente se ha reavivado el secular modelo del pelele, sino que también, atribuyéndole una nueva significación al Domingo gordo, se ha organizado, en el interior de una ciudad señorial pero dispuesta a la heterodoxia, un momento del Carnaval que en el encierro de Bigote estigmatiza la denegación del agua, el desconocimiento de las necesidades ajenas y la marginación del gitano. De hecho, en Zafra viven algunos centenares de

243. Ambas versiones difieren en los detalles y en las implicaciones sociopolíticas. Para Croche Acuña el propietario del agua habría sido el mismísimo Duque de Feria, miembro de la familia más importante de la zona, mientras que para nuestro informante se trataría de un conde cuyo nombre no cita. Croche Acuña se limita a hablar de «desmadres carnavalescos» mientras que nuestro informante cree que el encierro de Bigotes simboliza la «eliminación del orden». Este es el texto de Croche Acuña: «Con este curioso nombre se conoce a la ceremonia inicial de las fiestas, que tiene un sentido simbólico de apertura de unos días en los que toda licencia está permitida. Se dice que el tal Bigotes fue un siniestro personaje de los siglos pasados, que protagonizó el castigo contra la gitana que osó ir a sacar agua de la fuente del duque de Feria en tiempos de sequía y que por mandato de éste ser intransigente, fue azotada y vapuleada. Para evitar una posible y supuesta intervención de Bigotes en los carnavales de Zafra aguando las fiestas, se fabrica un muñeco que la representa y se la lleva con toda solemnidad hacia la cárcel vecina de la Plaza Chica, donde permanece encerrado hasta el momento del «entierro de la sardina», en que es excarcelado y preside el cortejo fúnebre, una vez pasado el desmadre carnavalesco».

gitanos antes nómadas y ahora sedentarios. En consecuencia, encarcelar al pelele que representa la insensibilidad del poder cerca de la picota admonitoria y de esa maravilla arquitectónica que es el Palacio de Justicia de la Plaza Chica, manteniéndole allí hasta el último día de fiesta, significaba también que, en el momento de definir las características del nuevo carnaval, el pequeño grupo de animadores de la Universidad Popular, había decidido colocarse al lado de los marginados. Desde este punto de vista, el Domingo gordo y su reactivación a través de la Bacanal, se transforman en un elemento inversamente complementario de la detención del señor. La relectura del antiguo poder señorial y su corrección renuevan el carnaval reinyectando —por la inversión de los roles, de los estatus y por la nueva abundancia que representa la Bacanal— preocupaciones contemporáneas en el antiguo molde del Domingo gordo. Molde que de ninguna manera podemos considerar envejecido y, mucho menos, terminado.

No cabe la menor duda de que, a pesar del exceso de libaciones, con la detención y posterior liberación de Bigotes, la Bacanal se convierte en una “subversión del orden establecido” de naturaleza esencialmente pacífica. Sin embargo, incluso así, la manifestación lúdica llega a subvertir el decoro ciudadano. Desde la primera edición de la fiesta algunos concejales observaron indignados que los restos de grasa manchaban el pavimento de la plaza. A lo que algunos ciudadanos replicaron que el aceite que gotea de los motores del centenar de coches aparcados todos los días en ese mismo lugar, lo engrasa todavía más. Como respuesta a estas observaciones y dando prueba de su civismo, un buen número de participantes, cocineros improvisados, instalan desde entonces sus anafes e infiernillos sobre cartones que absorben parcialmente las gotas de grasa.²⁴⁴

Dos fiestas surgidas de la voluntad de un grupo de amigos

En 1972, es decir, unos pocos años antes de la caída del franquismo, en el pueblo de Fuente de Cantos surgió la fiesta que se conoce como el Día de la Chanfaina. A mediados de los 80, después de la transición a la democracia (1976), surge otra fiesta urbana en Zafra debida igualmente a la iniciativa de un pequeño

244. Precisemos que, desde hace años, la mayor parte de los miembros de este grupo «renovador» vinculado a la Universidad Popular de mediados de los 80 forman parte de las listas electorales situadas a la izquierda del PSOE que se presentan regularmente a las elecciones municipales con un éxito relativo. Algún gitano también forma parte de ese grupo de izquierdas. Pero no sólo fueron ellos los protagonistas del resurgimiento que el Carnaval experimentó en esas fechas. Otros grupos de amigos —cercanos a los círculos socialistas o comunistas locales, en la mayor parte de los casos— encabezaron también el ánimo carnavalesco de la Zafra de hace quince años. Digamos por otro lado que la maldición de la Gitana con el consiguiente encarcelamiento del señor se presta a dos lecturas diferentes. Por una parte asistimos al castigo del poderoso pero, al mismo tiempo, se confirma la mala reputación de los gitanos como autores de hechizos. Cabe señalar —y es otra prueba de la indiscreción del etnógrafo siempre cariñosamente admitido— que la misma pandilla de amigos de la Universidad Popular de los ochenta —una treintena de personas, parejas muchas veces, que frisan los cuarenta años— organiza ahora, *pour son seul plaisir*, unas alegres *Baquerías* en casa de este o de aquel consistentes en la ingesta de copiosas comidas regadas con vinos seleccionados.

grupo de amigos que habían cursado estudios superiores y que eran todos ellos contrarios al régimen franquista. En el primer caso, uno de los grupos consiguió trascender los límites del mundo pastoril y del ámbito familiar haciendo que dos platos locales, la chanfaina y la caldereta, antes considerados como la expresión de un mundo caduco, se convirtieran en el signo de una nueva sociabilidad. Por su parte, el grupo de Zafra consiguió renovar un Carnaval suprimido por las autoridades tras la sangrienta ocupación de la ciudad por las tropas franquistas, dándole a la fiesta un nuevo significado social. En ambos casos las iniciativas alcanzaron un éxito duradero porque se inscribían en formas de sociabilidad secularmente experimentadas y siempre presentes en el ánimo del pueblo. Podríamos decir que ambas fiestas más que “nuevas” deben ser consideradas como fiestas actualizadas. En Extremadura, como en muchos otros lugares, los contenidos de las fiestas actuales recuperan con mucha frecuencia antiguos personajes y modelos o bien introducen elementos apenas actualizados de una tradición y de un pasado histórico mitificados.²⁴⁵ No es el conjunto de rasgos que puedan atribuirse a las fiestas en los respectivos programas lo que cambia las significaciones sociales de las mismas. Por lo que respecta a uno de nuestros hilos conductores, es decir, a las comidas, pensamos que más allá de los hechos materiales, en los dos casos o *patterns* analizados, se detecta una misma analogía subyacente. Para convencerse de esto que acabamos de afirmar basta con pensar en la permanencia y en las modificaciones del ritual del bóvido ya señalado, que implica a la vez el mantenimiento de la muerte del animal y la utilización de su carne para una comida colectiva.

Antes de nada, anticipemos dos objeciones. En primer lugar, creemos que es un dato poco significativo que las antiguas costumbres recuperadas tengan lugar durante el Carnaval o en cualquier otro momento clave de los ciclos festivos anuales. Cuando hay una fiesta, al margen de que en ella se cometan excesos o se inviertan los roles, lo fundamental del asunto es que el *desmadre* está siempre presente y resulta consustancial a su desarrollo. Desde este punto de vista, el ciclo anual del calendario pasa a un segundo plano, aunque evidentemente el periodo carnavalesco (ciclo de invierno) es más apropiado que el de las fiestas del santo patrón, por muy aglutinadoras que resulten estas últimas. En segundo lugar, el hecho de que las fiestas se inspiren, ahora y siempre, en modelos históricamente conocidos y, por lo tanto, no “innovadores”, no significa que los participantes no puedan llegar a atribuir nuevos significados a los antiguos resortes siempre eficaces (los *patterns*) de la fiesta y del *desmadre*; resortes que son catárticos justamente por su carácter cíclico. Naturalmente el nuevo significado de las fiestas sólo será posible si los participantes no actúan como meros espectadores y pueden participar en ellas con absoluta libertad.

245. Los artículos publicados en la obra colectiva ya citada, *Los Carnavales en Extremadura*, lo demuestran ampliamente. Con respecto al ámbito italiano, en la entrega de julio de 2000 de la revista distribuida gratuitamente a los pasajeros de Alitalia, «*Arrivederci*», podía leerse lo siguiente: «Del 4 al 22 luglio, Finale Ligure (SA), *Festa del Marchesato*; 14 luglio, Capoliveri (Isola d'Elba), *Disfida della Ciarpa*; 16 luglio, Corinaldo (AN) *Contessa di Pozzo della Polenta*; 25 luglio, Pistoia, *Giostra dell'Orso*; 29 luglio, Cori, 2° *Palio dei S. Oliva*; dal 23 al 30 luglio, Sulmona, *Giostra Cavalleresca di Sulmona*; dal 29 luglio al 15 agosto, Acquaviva Picena (AP), *Palio del Duca*».

Al mismo tiempo, se sabe de antemano que las fiestas son siempre problemáticas y que, por lo tanto, los excesos pueden llegar muy lejos. Esto es lo que demuestra al menos el escaso éxito y la historia un tanto periclitada de las casetas que algunos ayuntamientos ponen a disposición de los jóvenes, con orquesta incluida, en medio de sonorizaciones estruendosas y borracheras a veces agravadas por el consumo de anfetaminas o las modernas "pastillas". En estos casos, el público deja de ser protagonista porque está transformado, involuntaria e imprudentemente, en meros asistentes a un espectáculo. Es también sabido que los excesos no terminan el día siguiente a la fiesta,²⁴⁶ sino que se renuevan todos los fines de semana a través de la práctica del "botellón" que desconcierta tanto a los padres como a las autoridades municipales. Junto al control del desarrollo y las tensiones intergeneracionales, en las páginas que siguen analizaremos este otro aspecto de las cosas —más angustioso porque hasta ahora es prácticamente desconocido— que se nos antoja el elemento complementario inverso de lo hasta aquí leído y que tendía a mostrar la evolución de las fiestas y su inserción (mental antes que física) en el espacio local.

246. Recordemos que nuestro informante hurdano al hablarnos del carnaval y de las carreras de gallos, siempre citaba el significado especial del miércoles de ceniza, significado que sería demasiado simple ignorar en nombre de un supuesto hedonismo.

IDENTIFICARSE CON EL TERRITORIO Y CONTROLAR EL DESARROLLO

En el transcurso de una generación en Extremadura se ha alcanzado un relativo bienestar económico que ha hecho desaparecer el antiguo espectro del hambre. Ahora, aunque muchas veces la gente no sea consciente de ello, el antiguo conocimiento del territorio continúa siendo la base para construir una inserción y una sociabilidad muy en consonancia con la región. En estas circunstancias cabe preguntarse cómo los adultos, que pueden comparar, conseguirán iniciar a los jóvenes, en principio reticentes, en esta íntima relación con el medio evitando reducir la sintonía con el espacio y la tierra al concepto que convencionalmente se suele llamar “calidad de vida”.

CONOCER EL TERRENO HASTA COMPRENDERLO

En 1947 Cesare Pavese, al describir en *Feria d'agosto* sus paseos por los bosques de *Le Langhe*, dejó escrito que: “i funghi... conosco la mano”.

Nei boschi andavamo qualche volta per funghi, ma bisognava che avesse piovuto, e la Sandiana ne trovava piú lei sola che tutti noialtri. Lei sapeba il terreno e ficcava la mano sotto le foglie marce: non si sbagliava mai. Delle volte io passavo, guardavo, non ce n'era nessuno. Veniva lei, sembrava che le fossero cresciuti sotto i piedi. Mi diceva ridendo che i funghi crescono di colpo, dalla

sera al matino, da un'ora all'altra, e che conosco la mano. Sono como le talpe, si muovono; li fa liacqua e il calore: Peccato che la strada era lunga, sapevo venirci soltanto con lei. Partivamo da casa al mattino e arrivamo sulle creste sudati. Passavamo una valle e una costa, perdeavamo i sentieri. Quelle notti, nel letto, tutta quanta la collina mi pareva un vivaio caloroso di pioggia e di funghi, che solamente la Sandiana conosceva a palmo a palmo.²⁴⁷

El epígrafe de esta tercera parte de estudio tal vez parezca un tanto inesperado, pero lo hemos elegido precisamente por esta razón, porque creemos que existe una relación entre la apropiación de los recursos del territorio y el conocimiento del mismo. Igualmente, a un nivel más profundo, este capítulo nos remite a una especie de complicidad con el territorio. Al margen del aspecto iniciático y de las emociones que dicha complicidad pueda suscitar en la adolescencia, creemos que conocer el terreno palmo a palmo significa una comunión telúrica con la tierra. Lo que vamos a exponer a continuación debe entenderse en este contexto y no como una consecuencia de la esperada oposición entre modernidad y tradición²⁴⁸ Esta oposición es lo que hace que generalmente, y al margen de los argumentos y matices que impregnen sus discursos, se tache a los ecologistas, y a veces también a los etnólogos, de *passéistes* o nostálgicos. Por eso conviene aclarar que los argumentos que expondremos en nuestro análisis pretenden poner de manifiesto la unión entre el ser humano y la tierra en la que nace, tierra que conoce perfectamente y que, precisamente por eso, puede llegar a apropiársela.

“Si sigues aquí y los pruebas...”

El núcleo de estas notas, muy condensado, y que constituye a la vez un punto de partida y de llegada, reside en unas pocas palabras que un viejo informante dijo de pasada a un antropólogo debutante²⁴⁹ Al señalarle la excelencia de una de las tres variedades de espárragos silvestres que se cogen en primavera, le dijo: "Si sigues aquí y si los pruebas, verás como los rabiacanes son los mejores".²⁵⁰ Toda

247. Pavese, C., *Feria d'agosto*, Torino, Einaudi, Coll. «Nuovi coralli», 1946, 1997, p. 182.

248. Oposición que se remonta a la insuficiente visión decimonónica de los ancestrales sistemas de recolección y caza opuestos a ganadería y agricultura.

249. Desde un punto de vista metodológico, creemos que esto justifica de manera definitiva el empleo sistemático de la grabación sonora (y si es posible, en video) y de la transcripción literal de las entrevistas.

250. Se cogen tres tipos de espárragos: Los trigueros, que pueden ser blancos o negros (Segura, Bodonal, Fuente de Cantos...) y los que se llaman silvestres o «rabiacanes» (Monesterio) o «zurreros» (Bodonal, Segura...). «Ahora, en cuantito salgan los espárragos. Está to el mundo yendo a por espárragos. Cuantito salen, que ya llueve, que hay espárragos, ya va todo el mundo. Yo, un manojo de espárragos los busco por ahí, como esos se crían entre las zarzas, entre los vallados. Mientras más maleza hay, ahí más se crían. A lo mejor para traer un manojillo de espárragos, pues tienes que andar muchos kilómetros. Los espárragos trigueros son los que se crían en el suelo, unas cosas gordas así, más verdes y con las espigas así tiesas. Los otros son más finos. Se crían entre los vallaos, y en los campos libres también, y son negros, también gordos, pero menos. Esos de vallas y eso en otro sitio les dicen bravíos. Pero los espárragos (que) se crían son mejores que los sembrados. Trigueros que se les dicen. Salen de esas solanas, de las esparragueras esas, y que eso sale sólo. Comérselos en tortilla por ejemplo, tortilla de espárragos, o freír espárragos, o en fin, por el estilo o cosas de esas»

la esencia del asunto está en la expresión “si sigues aquí”, es decir, si te quedas con nosotros. Es la condición imprescindible: para saber, hay que “quedarse”, impregnarse. Esta exigencia choca frontalmente con la representación central de nuestra concepción del hombre y de la sociedad, es decir, con la movilidad. Por ello se hace necesario comentar un enunciado tan compacto explicitando un referente cargado de implicaciones. ¿En qué condiciones tiene uno que “quedarse”? ¿“Producción de tecnología punta” y “quedarse (en el terruño)” son expresiones compatibles? ¿Qué sucede cuando uno se “queda”? ¿Son sinónimos, como sugieren muchas veces los anuncios, “calidad de vida” y “sociabilidad”?

¿Cuáles son las condiciones que permiten a uno “quedarse”?

Para responder a las dos primeras preguntas, basta con recordar el profundo cambio socioeconómico conocido en España desde mediados de los años 60, así como la aceleración experimentada desde 1976, una vez comenzada la andadura hacia la democracia. Por lo que respecta a la comarca extremeña de Tentudía, en menos de quince años han sabido transformar, utilizando las más recientes aportaciones tecnológicas, la tradicional producción porcina familiar, que ya desde el principio era de gran calidad, en un producto de lujo con un alto valor añadido: el jamón de cerdo ibérico.²⁵¹ En el marco de este estudio no creemos que resulte necesario hacer una exposición detallada de la perfección tecnológica alcanzada, perfección que el lector puede, en principio, admitir sin reservas ya que, para ejemplificarla basta con indicar que la producción no consigue satisfacer la demanda y que algunas de las fábricas de embutidos de la comarca de Tentudía disponen de medios de control sofisticados que permiten seguir, jamón por jamón, todas las fases de elaboración y maduración del producto. Al margen de los logros tecnológicos y económicos, lo que importa es comprender de qué manera el equilibrio entre “producción” y “medio” parece, por el momento, mantenerse. Este equilibrio es el que permite a los habitantes disfrutar de lo que inicialmente se podría llamar una notable “calidad de vida”. Ciertamente hay que interrogar en profundidad el sentido de esta expresión, pero quizás convenga recordar que desde la Conferencia de Río, en 1991, se ha convertido en algo rutinario reprochar a los gobiernos que estén más preocupados por la producción que por el futuro, proclamando que la “calidad de vida” depende, a través de una exigencia de calidad/inocuidad, de los límites impuestos a los “efectos perversos” de la producción. En Tentudía el éxito es innegable, aunque frágil, y quizás habría que profundizar en las razones de este fenómeno. Indiscutiblemente cargada de futuro, tendríamos que preguntarnos si la vía de los productos llamados de “calidad”, especialmente de los calificados como “naturales”, puede permitir aportar una solución al saqueo ecológico del territorio.

251. Estos jamones empezaron a exportarse. En 1999, en una charcutería de Sceaux (Hauts de Seine, Francia) lo vendían a unos mil francos el kilo. En Roma, en una charcutería cerca de la plaza Giordano Bruno, costaba 100.000 liras (unas 10.000 pesetas) el kilo.

¿En qué condiciones técnicas y, sobre todo, humanas²⁵² resulta posible? Intentando profundizar en esta reflexión, y siguiendo a Pavese, quizás haya que abordar la cuestión desde el punto de vista de los que habiendo nacido en el territorio no “violentan” los recursos porque, a pesar de haber iniciado el camino de la modernización, someten su uso a una manera de vivir que implica el conocimiento de un medio cuyas características y límites intrínsecos continúan, al menos hasta ahora, siendo reconocidas. Por lo tanto, y dentro del marco de una economía “de tecnología punta” e incluso más allá del simple conocimiento del territorio, de lo que vamos a ocuparnos es de la comunión con la tierra que se deriva del hecho de que los habitantes aún siguen integrados en ella.

¿QUÉ SUCEDE CUANDO “UNO SE QUEDA”?

En el plano de los hechos concretos, la pregunta implica al menos tres elementos: en primer lugar, las formas de recolección tradicionalmente estimadas por los habitantes (pensemos, por ejemplo, en la aparentemente anecdótica recogida de espárragos y de setas, por no referirnos a otras formas análogas como la recogida de caracoles, la pesca de ranas o la caza de pajaritos); en segundo lugar, y esto es ya menos anecdótico, cualquier tipo de recolección se basa en muy antiguos conocimientos y dominio del territorio, características éstas que se acentúan en épocas de hambruna, cuando los productos se convierten en recursos imprescindibles para la supervivencia; y, en tercer lugar, debemos referirnos al hecho de que este conocimiento y dominio del entorno sigue constituyendo una oportunidad excelente para favorecer los contactos entre la gente del lugar.

“Todo el verde se comía”

En una comarca donde, tanto antes de la guerra civil como durante los años del hambre inmediatamente posteriores,²⁵³ en las zonas de montaña —más húmedas— las familias que no tenían reservas de granos se alimentaban de castañas mientras que, en los terrenos más secos donde crece una variedad de encina que da unos frutos agridulces, mucha gente hacía harina con las bellotas

252. Por no citar más que un ejemplo podríamos decir que la creación de los llamados parques «naturales» obliga a prohibir el acceso a los campistas para respetar los «frágiles equilibrios ecológicos» (algo parecido, *mutatis mutandis*, podría decirse de las pinturas rupestres de las grutas de Altamira o Lascaux, mientras que, por el contrario, las iglesias de Armenia, que además de estar en lugares muy aislados no son vigiladas por nadie, continúan siendo saqueadas como lo eran hace cincuenta años las del Peloponeso o Cataluña). La decisión de cerrar al público determinados lugares es ciertamente necesaria e, incluso realista, pero al mismo tiempo constituye un abandono de la educación del criterio de cada persona.

253. «El año del hambre fue del 36 al 45. Fue el hambre. En el 46, 47 empezó a terminá. Mi padre tenía una huerta que era el año del hambre, cuando más hambre había, que era en el 36 o 37». (Monesterio, carnicero). «Esos era en los años del hambre. España en el 36 estuvo en guerra, terminó el 39, pues el 40, 41, 42, eran los años que no había, porque estábamos aislados del resto de Europa. España estaba sola y ni entraba ni salía. Aquí no se producía ná». (Monesterio, veterinario jubilado, l. 3. 95). Las fechas indicadas por los informantes no coinciden, pero el sentimiento de angustia, sí.

que sustraían a los cerdos, debemos tener en cuenta que la búsqueda de cualquier producto comestible era una realidad cotidiana y permanente. Esa búsqueda no sólo concernía a los adultos, sino también a los niños. De manera que, gracias a su profundo conocimiento del medio, los habitantes de Tentudía han cogido de siempre todo “lo que da la tierra”, romazas, berros, tagarninas, espárragos... Como “se comían muchas hierbas y verduras silvestres”, algunos informantes acabaron diciendo que “todo el verde se comía”.

Bellotas y huevos de pájaro

Es cierto que durante muchos años la gente recogía esos productos del campo acuciados por la necesidad inmediata de satisfacer sus necesidades alimenticias, pero también es verdad que disponemos del testimonio de muchas personas que afirman recogerlos simplemente por el placer que ello representa. Por una parte, se trata del placer derivado de consumir el producto en sí, por muy postergado que esté actualmente su consumo, y, por otra, del placer inherente a la búsqueda y a la recolección. Sin duda los recuerdos de juventud de ciertos informantes, sobre todo de los que no pasaron necesidades, embellecen el pasado y atenúan los aspectos más dolorosos de la realidad, pero incluso en esas apreciaciones un tanto tergiversadas, se puede descubrir la conciencia del dominio del territorio y de sus recursos. Algo parecido sucede en determinadas zonas costeras de Francia, donde muchas personas se obstinan todavía hoy en buscar bígaros y mejillones “salvajes” que luego no consumen por temor a la contaminación.

Por una parte los informantes recuerdan que:

Comía la gente con bellotas. Se molían las bellotas y con esa harina pues se hacían las perrunillas. Todas de bellota y perrunillas de bellota porque como no había harina...Pues, no estaban tan malas...²⁵⁴

Pero al mismo tiempo, otros añaden:

Aquí hay gente, (eran) chiquillos, que se acuerdan de eso. Gente que han ido siempre a buscar níos para comerse los huevos. Esa gente, ellos eran mayores, y no era un juego. Era el hambre el que les imponía. El primer huevo que se comió Mario, o Alfredo,

254. Digamos que al igual que el puchero de garbanzos en Extremadura, en el norte de Italia la *polenta*, harina de maíz, ha sido la cotidiana y monótona comida de los pobres. Aún cuando hoy en día en muchos restaurantes la polenta figura entre los primeros platos, sin embargo al final de la noche y una vez a solas con el preguntón, cocineros y camareros se muestran más ambiguos. Entonces confiesan que durante su infancia famélica ya comieron bastante polenta, de manera que ahora no tienen ningún interés en volver a comerla. En Italia no se considera la polenta como una comida identitaria, sino como un plato que prefieren olvidar. No hay que insistir mucho para ver que la polenta es considerada como el ejemplo de una comida estigmatizada que algunos capitalinos caprichosos y hartos de todo se complacen en catalogar en la categoría de los «sfizi»(aperitivos).

no recuerdo ahora..., yo a ellos les oí decir muchas veces que era un huevo de codorniz o de perdiz, frito. Y ahora (que son viejos) se juntan los dos y van a por pájaros. Son los únicos que van a por pájaros aquí en el pueblo. Tu ves una fuente bien preparada y eso, y dices: "Aquí están estos dos". Donde también los huevos del nido forman parte del autoabastecimiento...

Yo me acuerdo cuando tenía doce o trece años. Me salí de la escuela..., buscábamos membrillos. Yo no he pasado necesidad, pero en septiembre buscábamos membrillos. Yo no he pasado necesidad, pero era eso de ir a buscarlo para comer. Y eso era todo el mundo: las uvas de postre, los membrillos... Y los huevos de los niños, vamos.

(Monesterio, 6. 9. 97)

Espárragos, setas y posesión simbólica del territorio

En este contexto, espárragos y setas representan dos casos especialmente significativos. Hace apenas treinta años casi nadie buscaba espárragos; no eran más que una de las numerosas "hierbas comestibles conocidas"²⁵⁵ pero hoy los espárragos han dejado de ser una "hierba silvestre" para matar el hambre, y se han convertido en un manjar muy apreciado. Actualmente los espárragos se cultivan y pueden encontrarse, frescos o en conserva, en cualquier supermercado (en 1998, representaban el 19,8% de la producción nacional).²⁵⁶ En primavera los espárragos que más se cogen son los silvestres. Un revuelto o una tortilla de espárragos silvestres con un punto de amargor, son platos muy apreciados. *"Los espárragos de siempre, sigue igual. Cuando es la temporá, se va a por ellos al campo y se consumen a la temporá y ya está"*

Salir a coger setas es una costumbre algo más reciente, pero se ha convertido igualmente en un placer al que se dedican los jubilados con tanto entusiasmo como prudencia.

Eso, hace ocho o diez años. Entonces no se recogía ninguna. Le pegabas una patá a una seta y todas eran venenosas. No las queríamos, lo las conocíamos. Y ahora, que todo el mundo estamos satisfechos, ahora las cogemos. Cuando había hambre, ¡nada!. Aquí mismo, en un Monesterio en donde en los años cuarenta todo el mundo se desmayaba, ¡y no conocíamos una seta!.

255. «Los espárragos silvestres era una cosa que estaba ahí en abundancia, mucho más que ahora. Estaban mucho más exquisitos, pero no se elaboraban tanto como ahora. Para nada se elaboraba eso. La romanza, sí, se comía mucho y los berros, eso sí.»

256. M. Veiga López, obra citada, página 123.

De hecho, recorrer el campo o los bosques en busca de espárragos o setas no exige un gran conocimiento del terreno, pero demuestra, sobre todo, la posesión simbólica del mismo.

“Se las llevan y las compra el del bar”

Curioso signo de los tiempos: esta posibilidad y este placer de sacar provecho de la antigua familiaridad con el territorio está en franca retirada desde hace algunos años, debido a que muchas personas ya no respetan las costumbres seculares. Tradicionalmente, los naturales y vecinos de la zona cogían espárragos para sí mismos o para sus familias. Algunas veces los vendían, pero se trataba de un pequeño mercado local integrado por unas pocas familias de notables que sólo consumían cantidades limitadas. En primavera, algunos esparragueros, para sacar un jornalillo, rifaban los manojos de espárragos en los bares a cuyos clientes vendían los números para el sorteo. Esta costumbre sigue siendo aún habitual pero como, afortunadamente, los tiempos ha cambiado, muchos jubilados que organizaban rifas en su juventud, ahora nos dicen que ya no es necesario y que *los pocos que se cogen son pa la casa*²⁵⁷

En nuestros días ya no se cogen espárragos o setas para los particulares, sino para abastecer a los numerosos bares y restaurantes que antes eran más bien escasos.²⁵⁸ Lo peor de todo es que ahora, como el espacio de referencia ha cambiado, cuando los naturales y vecinos de la zona salen al campo a coger espárragos, cada vez se cruzan con más desconocidos que llenan el maletero del coche y cargan con espárragos y setas para venderlos en la ciudad. (Por lo que respecta a las setas, aprovechándose de la desconfianza que aún suscitan entre los lugareños, los forasteros se burlan de su ignorancia y las cogen por cientos). Por una parte, estas gentes llegadas de fuera acaban por agotar las potencialidades del suelo y, por otra, hacen caso omiso de la legitimidad local e intimista de una costumbre multiseccular. Como ya no son sólo los que conocen el campo y los que viven allí quienes salen a coger espárragos o setas, es lógico que los naturales y vecinos, sorprendidos por la actitud depredadora de los forasteros, reaccionen cada vez con mayor irritación puesto que temen que los recursos de la tierra se agoten en poco tiempo. Por supuesto que esta crispación sirve de muy poco. Por otra parte, este sentimiento no es exclusivo de los extremeños. Así, por ejemplo, en los

257. «Antes de jubilarme, yo cuando he traído una maceta de espárragos, un manajo, pues lo he vendido. Yo no los he rifao nunca. Yo los he vendido. A lo mejor me han dao mil pesetas o mil quinientas. Y otros se dedicaban a rifarlos y así sacaban el jornalillo. Yo me comía algunos. Ahora que estoy jubilao sí que me los como (risas). Ahora los pocos que se cogen son pa casa. Bastantes he cogío pa otros»

258. Un informante nos dice: «Se las llevan y las compran el del bar. Pero ¡que vaya el dueño a por ellas! Puede estar seguro de que yo no le llevo ninguna. Ayer las pagaba a trescientas veinticinco y hoy las paga a doscientas. Nada más que fueron mucha gente ayer a llevárselas de Calera y Cabeza la Vaca. Pues, claro, la rebaja enseguida. Eso es un mal para un pueblo. Es un mal porque ahora mismo, yo, me gusta ir a por ellas, y éste, y el otro, y el otro...Pues no encontramos ninguna, porque las arramblan todas y se las llevan en tres días. Y luego se queda la comarca sin ninguna seta».

caminos que franquean los Alpes, de Francia a Italia, desde los años 80 florecen numerosos carteles —letras negras sobre fondo amarillo— con las disposiciones municipales que prohíben coger setas a los no residentes —tanto a los profesionales como a los domingueros— porque se piensa que vienen a saquear unos recursos a los que sólo los autóctonos deberían tener acceso.²⁵⁹

Para evitar que “la comarca se quede sin setas”, se están generalizando permisos especiales que pretenden regular su recolección, más o menos equivalentes a las licencias de caza y de pesca. Sin embargo, aunque aparentemente convergentes, el punto de vista de la administración contemporánea y el que se fundamenta en los derechos consuetudinarios de los autóctonos, no siempre son coincidentes. Las autoridades administrativas olvidan con mucha frecuencia este hecho, en nombre del progreso y de la racionalidad. Sin embargo debemos decir que, tal y como sucede con los cazadores o pescadores, la decisión de restringir el acceso a la recogida, enormemente simbólica, de estos productos silvestres no permite resolver la cuestión de fondo. El tema de fondo es el sentimiento de desposeimiento. Podríamos decir, con un tono no exento de ironía, que a largo plazo, la “solución” únicamente vendrá de la modificación del paisaje: cuando ya no crezcan espárragos ni setas en un suelo “reestructurado”, entonces también desaparecerá el sentimiento de posesión.²⁶⁰ Pero en Extremadura quizás exista todavía la posibilidad de un modelo de desarrollo distinto y en esto radica justamente su interés.

“No, éste es para mí”

Limitarse a constatar la existencia de ese sentimiento de posesión esperando que el tiempo se encargue de hacerlo desaparecer no es la mejor solución para la comarca de Tentudía ni tampoco para las dos vertientes de los Alpes a la que antes nos hemos referido. Más allá del “esto es mío” que insiste en la materialidad de un derecho consolidado por el tiempo, la recolección de productos silvestres parece ser un asunto personal que, aunque expuesto en términos de valor de uso por los informantes, sin embargo desborda el estrecho marco en que éstos lo sitúan. Como prueba podemos citar el relato de un jubilado que nos narra una ocurrencia que tuvo su yerno. Nuestro informante estaba alabando la habilidad que tenía su yerno para coger un manojo de espárragos en un abrir y cerrar de ojos y

259. Un informante nos dice: «Se las llevan y las compran el del bar. Pero «que vaya el dueño a por ellas! Puede estar seguro de que yo no le llevo ninguna. Ayer las pagaba a trescientas veinticinco y hoy las paga a doscientas. Nada más que fueron mucha gente ayer a llevárselas de Calera y Cabeza la Vaca. Pues, claro, la rebaja enseguida. Eso es un mal para un pueblo. Es un mal porque ahora mismo, yo, me gusta ir a por ellas, y éste, y el otro, y el otro...Pues no encontramos ninguna, porque las arramblan todas y se las llevan en tres días. Y luego se queda la comarca sin ninguna seta».

260. En Prélot, en Haute Saône, ya no quedan espárragos. La concentración parcelaria ha hecho desaparecer los cercados, los setos y las zarzas, de manera que ni tan siquiera quedan moras para hacer confitura. Las amapolas han sido las primeras en extinguirse, junto con el vuelo de las golondrinas que también han abandonado la zona. En el bosque aún crecen setas, pero como siempre los lugareños se cuidan muy mucho de indicar los lugares en que pueden encontrarse.

añadió que una vez le vio rechazar su venta diciendo: “No, éste es pa mí”.²⁶¹ Una vez desaparecida la necesidad de sacar el jornalillo —el joven es un tractorista que disfruta de “semana inglesa”— nos encontramos con una nueva dimensión de los hechos: hoy en día la gente coge los espárragos para su disfrute personal y los consideran un manjar exquisito, son “lo verde” por excelencia. Esta voluntad de quedarse con lo que uno coge (o con lo que caza) tiene unas raíces profundas relacionadas con el dominio del espacio y, en determinadas condiciones, con el control del tiempo, aspectos ambos que terminan desembocando en la sociabilidad.

¿ARTE DE VIVIR O MODO DE VIDA?

Salir al campo a coger los productos silvestres supone recorrer incansablemente el territorio e impregnarse del valor de la tierra. Estas salidas son una especie de prolongación de las antiguas comidas que los hombres del campo organizaban al aire libre cuando celebraban el fin de sus trabajos. Seguramente por eso, los informantes de edad madura dicen que hoy “nosotros vamos mucho al campo con más amigos”. Esta costumbre, en realidad, no sirve para ilustrar la “calidad de vida” o el “arte de vivir”, tal y como se los representan los ocasionales observadores, sino que más bien condensa una manera de vivir en la que emergen de nuevo las dos características de la vida local que venimos comentando ampliamente, es decir, el conocimiento y el control del territorio, siempre acompañadas de una sociabilidad que va más allá de los meros hábitos alimenticios.

En los nueve municipios de la comarca, el reciente bienestar económico ha permitido acceder a un nuevo habitat en el que abundan los chalets adosados contruidos en minúsculas parcelas pegadas unas a otras. Sin embargo, este aprovechamiento del espacio (que en cualquier caso supone una sensible mejora con relación al pasado) no ha destruido todavía el entorno aunque, naturalmente, haya abierto una brecha en él. Los pueblos están aún inmersos en el campo, cuyas ventajas continúan disfrutando porque sus habitantes se adaptan todavía a sus ritmos, en lugar de oponerse a ellos. “Los espárragos de siempre, siguen igual. Cuando es la temporá, se va a por ellos al campo y se consumen a la temporá y ya está”. De donde puede concluirse que “Si sigues aquí y lo pruebas, verás”.

261. «Yo tengo un yerno, está toda la semana trabajando y el sábado no trabaja. Ese coge, y yo no sé si irá o a dónde se irá, pero que a las dos o a las tres horas viene con un manojo de espárragos, pero de los buenos, de esos trigueros. Y a veces de los vallados, que los llamamos nosotros. El otro día cogió uno, un manojo de espárragos, de mi casa pá delante, en el cercao ese por donde se sale de allí mi calle. ¡Cogió un manojo de espárragos así, en un momentín! Se metió por las alambrás esas de arriba, y salió luego de allí por el sector del trigo parriba. Y digo: ¿Y a ónde has cogió los espárragos?» «En el cimarrón este». Que el Carretero le dijo: «Véndemelos». Y él dijo: «No, éste es pa mí»

¿La expresión “calidad de vida” y el concepto de “sociabilidad” serían realmente sinónimos como se pretende?

“Calidad de vida/arte de vivir” y “sociabilidad”, ¿son realmente sinónimos? El hecho de que los naturales y vecinos recorran el campo para coger sus productos silvestres o de que salgan al campo a pasar un fin de semana con los amigos, nos remite a una determinada concepción de la sociabilidad. Se trata de prolongar y de actualizar las relaciones personales y estacionales en el interior de un territorio. Relaciones que, como derivan de una época en la que las personas eran totalmente responsables de sus tareas, denotan una concepción del trabajo anterior a la industrialización y al maquinismo. Este contexto y esta manera de entender las relaciones humanas están siempre presentes en el espíritu de los viejos y de la gente de edad madura cuando hablan de las salidas al campo, de las meriendas campestres y de las romerías.

LA NOBLEZA Y LA GRACIA EN EL TRABAJO

Las citas que vienen a continuación, que no son en absoluto una concesión a la nostalgia de los tiempos pasados, nos permitirán apreciar los cambios experimentados.²⁶² Sin embargo, para comprender su auténtico significado, al margen de cualquier intento de exotismo, debemos insistir en la importancia de las primeras palabras de nuestro informante quien al hablar de los carreteros comienza su discurso diciendo: “Vosotros no entendéis de eso”. Esta observación inicial no debe interpretarse como una simple reivindicación de antiguas habilidades o destrezas hoy obsoletas. Por el contrario, creemos que esta observación se relaciona con la conciencia profesional y con la actitud de un hombre que se identifica con el trabajo que, en aquellos tiempos, y a los ojos de un entendido, denotaban una capacidad y un esfuerzo individual que los compañeros de oficio sabían apreciar al primer golpe de vista. Para precisar mejor estos aspectos examinemos dos casos, el de un carretero y el de un pastor, en los que aparecen, por una parte, la destreza en el oficio que implica la conciencia de la propia valía y, por otra, en el plano social, la admiración que esa destreza provoca entre los compañeros.²⁶³

262. Las citas forman parte de las entrevistas realizadas durante la segunda fase, dirigida por Rufino Acosta Naranjo, del proyecto Leader II gestionado por el Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía y denominado «Memoria Colectiva de Tentudía».

263. A mediados del siglo XIX, el poeta romano Belli recoge con gran finura en sus sonetos esta copresencia del dominio del oficio y de la conciencia del propio valor, al hablar de los carreteros que transportaban el vino de Castelli hasta Roma. Este sentimiento que hace que uno se identifique con la tarea y con el estatus que ésta confiere se pone igualmente de relieve en la obra de varios investigadores del Grupo de Investigación «Patrimonio etnológico, Recursos económicos y simbolismo» (PERSES) adscrito al Plan Andaluz de Investigación. Cf. *Narria*, Madrid, 1999, nº 85.

“Estaban los carreros como verdaderos artistas”

Vosotros no entendéis de eso. Pero antes estaban a la trigá (vigilando) a ver quien cargaba el carro más bonito. Porque, ¡Hay que ver un carro cargao de garbanzos bien cargao! ¡Qué quedaban los garbanzos que parecía aquello que estaba puesto con una aguja! De cien, había uno que cargaba un carro de garbanzos de esos. Estaban los Sequeras como verdaderos artistas. Y había quien cargaba un carro de chícharros que era más grande que la casa esta, de ancho. Se iban entallando unas gabillas con otras. Parecía una plaza de toros. Eso tenía que ser donde hubiera cerca una carretera, o si no, se caía con la cimbra (el movimiento). Pero cuando tenían ocasión, se jinchaban. El carrero es uno que siempre se dedica a su carro. Y hay que saber llevar los carros. Y pa llevar las mulas también hay que saber. Algunos eran un ridero, porque se reía to el mundo de ti.

La tontá del pastor

En el segundo caso, el del pastor, el informante es una de esas personas “que han vivido toda su vida aislados en los pastos”.

(El pastor) llevaba un tanto en los borregos y si podía vender cuatro, era uno suyo. Y teníamos la tontá esa a ver quien sacaba más bichos pa no se le fuera a morir. Aquel muchas veces con tres o cuatro borregos recién paríos a meterlos (en el camastro) entre el medio de la mujer y él. Amanecían to llenos de sangre por la mañana. Tú, a lo mejor, no te lo crees, pero eso es así. Y el entusiasmo ese, a ver... Era lo atrasaos que estábamos, lo primero, y la cosa que llevabas un parte en los borregos. Si tenía cien ovejas, a ver si sacaba cien borregos. Eso era una garantía. “Dios, ¡que mayoral! No se le ha muerto un borrego, ¡qué cojones tiene!”

(Fuente de Cantos, 21. 7. 98)

En ambos casos los informantes temen que los jóvenes a quien se dirigen no les crean; pero al contar sus historias dejan entrever la dignidad de hombres que se sienten orgullosos del trabajo bien hecho, así como la satisfacción de haber sabido “salir del paso” suscitando la admiración de sus compañeros.²⁶⁴

264. En julio de 1999, en el minúsculo pueblo de la madre de mi mujer, el Prélot que ya tiene sólo tres agricultores, vi trabajar a Bernard hasta muy tarde a la luz de los faros de su tractor. Admirado por la nitidez y el impecable perfil de los surcos quise complimentarle y le dije que su campo me parecía muy hermoso. También hice alusión a los concursos de arados que a veces retransmiten por televisión. «Ya hace tiempo que no participo, dijo sobriamente Bernard. Están reservados a los menores de cuarenta años». Poco antes había dicho a su tía que acababa de cumplir cincuenta y un años. Bernard sigue trabajando y recreándose en la calidad y belleza de su trabajo, aunque, también hay que notar que sus dos hijas han cursado estudios superiores y no viven en el pueblo.

Una parte del trabajo de los etnólogos consiste en recoger los testimonios de quienes formaron parte de la cultura campesina ya desaparecida, pero aunque consigan grabar a los supervivientes de esa época esforzándose por comprenderlos, el fondo de la cuestión no es ciertamente preconizar un retorno a tiempos pasados sino que, por el contrario, su trabajo consiste en identificar las transposiciones y las equivalencias en la vida actual.²⁶⁵

En los pueblos de la comarca de Tentudía las meriendas campestres son un claro ejemplo de lo que acabamos de decir, pero ¿qué sucede en las ciudades? A principios de los años 80, en Madrid, una madrugada iba yo conduciendo mi coche por la avenida de dos carriles que va desde el Paraninfo y la Casa de Velázquez hasta la universidad de Cantoblanco cuando, de repente, tuve que dar un frenazo hasta detenerme. Un obrero vestido con un peto de trabajo naranja, estaba inutilizando uno de los carriles colocando una larga fila de esos curiosos conos de plástico rojos y blancos que se utilizan al efecto. Un colega, situado en la parte trasera de una camioneta que avanzaba muy lentamente, iba suministrándole los conos. Tal y como habría hecho cualquier otro automovilista, comencé a echar pestes por el incidente que me obligó a tan repentino frenazo, pero luego, fascinado por el espectáculo, terminé siguiendo tranquilamente esa especie de moderna procesión. El hombre avanzaba a paso de danza y colocaba meticulosamente sobre el asfalto, espaciándolos con increíble regularidad, los horrorosos bolos de plástico. Lo hacía con gestos medidos, elegantes y rítmicos. Yo no sé lo que este hombre pensaba de su trabajo pero, en cualquier caso, era evidente que se esmeraba en su tarea. Se diría que en medio del asfalto gris, el hombre naranja de los servicios municipales esbozaba con sus movimientos un ballet. No tenía la máquina de fotos al alcance de la mano, de manera que no pude registrar la escena, pero al cabo de veinte años creo estar en condiciones de comprender que el hombre naranja se esforzaba por alcanzar la perfección.

EL PASO A LO QUE PODRIAMOS LLAMAR LA "MODERNIDAD"

Al margen de los cambios socioeconómicos de los últimos años, las entrevistas realizadas en la comarca de Tentudía describen la progresiva desaparición de las antiguas formas de agricultura y de ganadería, pero sobre todo, destacan el cambio mental que comenzó en los años 30, es decir, el paso a lo que se llama la "modernidad". El trabajo estacional, intermitente y mal retribuido, que caracterizaba esta sociedad latifundista, continuó existiendo hasta finales de los años 70, pero

265. En Prélot, en julio de 1999, Charles me contaba lo siguiente: «Durante años, crié mis becerros al aire libre dejando que sus madres los amamantaran. No saqué ningún beneficio de este costoso esfuerzo por criar animales de calidad porque la persona que me los compraba no quiso jamás pagarme lo que realmente valían. Así que, una vez que hice cuentas, comencé a alimentarlos con pienso y a guardarlos en el establo. Mi comprador se dio cuenta enseguida y protestó: «Ya no son tan buenos como antes». «Cierto, pero tú no has querido darme cinco céntimos más al kilo. Ya estoy harto de perder dinero».

desde principios de los 60 esta situación secular fue poco a poco entrando en crisis debido a la emigración masiva. Tanto los habitantes de los pueblos situados en la carretera nacional que une Mérida con Sevilla como los que viven en pueblos más distantes situados en la montaña se beneficiaron del desarrollo económico que conoció España entera. Podría decirse que vivieron una especie de “reconstrucción” —de hecho una “construcción” si pensamos en las características de la economía contemporánea- comparable a la que conocieron Italia y Francia tras la segunda guerra mundial.

A partir de 1983, aprovechando hábilmente el cambio radical introducido por la nueva legislación que transfirió numerosas competencias a las Comunidades Autónomas, los nuevos dirigentes municipales, elegidos ya democráticamente, estuvieron a la altura de las circunstancias y se mostraron capaces de conseguir la financiación suficiente para poner en marcha programas de construcción de viviendas sociales, así como colegios o centros de formación capaces de garantizar sobre el propio terreno la formación de los jóvenes o de los parados... En los nueve pueblos de la comarca surgieron Centros de Salud y Hogares de Pensionistas, de manera que ahora todos los viejos disfrutan de un sistema sanitario y de jubilación satisfactorio. Más recientemente se han construido pabellones deportivos, estadios de grandes dimensiones, Casas de Cultura y, al menos en un caso, y a pesar de que el alcalde era de la izquierda radical, se ha procedido incluso a la reparación de una modesta capilla que una vez terminados los trabajos, se ha convertido en una auténtica iglesia...

Desde finales de los 80 y a lo largo de la década de los 90 el aspecto de los pueblos ha cambiado profundamente. Esto se debe a que durante esos años, los esfuerzos institucionales han sido acompañados por las iniciativas de los propios habitantes. La antigua cría familiar del cerdo ha aportado un bienestar general y se ha desarrollado hasta llegar a industrializarse a finales de los 80; pero para apreciar tanto el alcance como la complejidad de este hecho hay que saber dos cosas. En primer lugar, los viejos que aún se acuerdan de haber conocido los años del hambre son todavía muy numerosos, de lo que resulta que sus hijos, en la plenitud de la vida, se han lanzado lúcidamente a la mejora de la producción gracias a la formación recibida. Así, desde hace una década en Monesterio tiene lugar una "Jornada de Estudios" sobre la producción del cerdo ibérico. En segundo lugar, hay que decir que resulta difícil alcanzar un cierto equilibrio. Olvidando que corren el riesgo de matar la gallina de los huevos de oro y excitados por la idea de aumentar la producción, algunos productores de edad madura querrían ir más deprisa, para lo cual inevitablemente tiene que recortarse la calidad del producto. Por su parte, los más jóvenes, los nietos de los que conocieron los años del hambre, sólo tienen una conciencia borrosa e incluso inexistente de lo que implica este hecho.

Prácticamente impensable hace apenas veinte años, este “desarrollo” hace la vida material de los jóvenes más fácil que la que vivieron sus abuelos o sus padres. Un nuevo y frecuente fenómeno viene a sumarse a esta situación. A los jóvenes que han cursado estudios secundarios y que ahora son bastante veces

diplomados universitarios, si no siguen los pasos del padre, les resulta prácticamente imposible encontrar un trabajo en la comarca y, por lo tanto, no tienen más remedio que abandonar sus pueblos. La situación del empleo, sobre todo para los diplomados en ciencias humanas, está lejos de ser prometedora en Extremadura; en el resto del país, globalmente, sucede otro tanto. Muchos jóvenes que no quieren o no pueden trabajar en las explotaciones ganaderas o agrícolas de la familia, se ven obligados a permanecer inactivos y tienen que contentarse con vivir en casa de sus padres que disfrutan de un relativo bienestar a juzgar, al menos en apariencia, por el abundante número de 4x4 que llenan las calles. Muchos viejos que ven cómo los jóvenes renuncian a irse de casa y se inscriben en el ayuntamiento como demandantes de empleo, convirtiéndose en parados, consideran que estos jóvenes “no son más que asistidos” que intentan hacer lo menos posible.²⁶⁶

A pesar de estas tensiones sobre las que tendremos que insistir más adelante, hay otra cosa que, en un primer momento, llama la atención al visitante extranjero. Independientemente de que los jóvenes trabajen o sean mantenidos por los padres, la vida cotidiana de estos pueblos desconoce el stress. Esto es una evidencia aún cuando pocos habitantes se den cuenta de ello (exceptuando a los emigrantes que en el mes de agosto constituyen el grueso de los veraneantes y que viven el resto del año en Madrid, Barcelona o Bilbao). Sin duda alguna, quienes tienen trabajo no le hacen mala cara y lo cumplen puntualmente pero, a cualquier hora de la jornada, y no solo por la noche antes o después de cenar, todos, jóvenes o viejos, encuentran el modo de salir y de charlar sin prisas con otras personas que también van a sus asuntos, pero que están encantados de intercambiar puntos de vista o de discutir las decisiones de la corporación municipal tomando, según las horas, un café o una cerveza. La gente se toma su tiempo, saben disfrutar del tiempo, y el extranjero que se obstina en permanecer pegado al teclado de su ordenador durante toda la jornada es mirado como lo que es, una persona que pertenece a otro mundo. En Las Hurdes se dice que, si se lee demasiado, uno puede quedarse ciego o que lavarse todos los días provoca la caída del cabello..., por supuesto que el francés a quien hacen estas observaciones, calvo y con gafas, es la prueba viviente de la exactitud de las mismas. *Sit modus in rebus* decían los Latinos y, en Las Hurdes o en Tentudía, las gentes parecen aún capaces de atenerse a esta lección.

Al margen de este ritmo cotidiano tan sosegado, debemos recordar que, como la “estación” de fiestas locales va de abril a septiembre, mientras llegan o no las fiestas del pueblo, la gente de Tentudía se desplaza cada domingo a diez o veinte kilómetros de su localidad y, haya o no haya fiesta, irán a pasar una jornada tranquila al campo para preparar con los amigos una carne a la brasa o una caldereta.

266. «Aquí no siembra nadie ya. La cantidad de guarro que salen de aquí, entre la bellota, la higuera y lo que engordan con pienso. Y están las piaras de cochino. Enlaza una piara con otra, engordan aquella y aquí hay otro guarro, ¡palante! En agosto, en septiembre, en el verano, en el invierno. Y a vender guarro. Aquí na más que están con el ganao y con el paro. Ya no siembra naide, no siembra, pues nada. ¿Cuántas horas se están echando sin producir? ¿Quién sabe el tiempo ahí de la gente trabajando en las calles barriendo un papel? ¿Esos son trabajos, eso? ¿qué va producir? Eso no produce nada, claro. (Monesterio, A. M. G. 27.2.95)

Podemos, pues, encontrar en Tentudía lo que ya nos había comentado C. en el otro extremo de la región, en Las Hurdes, cuando nos habló de un ritmo de vida más sereno y menos estresante o de la sociabilidad de los días de fiesta numerosos y compartidos, acompañados, tanto en Las Hurdes como en Tentudía, de la conservación del ecosistema: el *oikumene* que constituye el verdadero fundamento de la reciente prosperidad económica.

LOS JÓVENES ESTÁN INSATISFECHOS

Este ritmo tranquilo y estos sencillos placeres parecen suficientes a los adultos que conocieron los años del hambre y que se contentan con el trabajo y la paz de su entorno, pero no sucede lo mismo con sus hijos; mientras son pequeños acompañan a los padres, contentos de dar brincos en el campo, pero a partir de la adolescencia la cosa cambia radicalmente. Este desfase es normal e incluso deseable, pero también anuncia una fisura que, justamente, comienza a manifestarse a propósito de las comidas.

Aquí, una cosa que sucede es, 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 tienes es super exquisito... Sin embargo, a la juventud, como estarán acostumbraos o han conocido eso (el pollo de las tiendas), 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.

Lo malo no es que a los jóvenes no les guste el sabor de los pollos de campo, lo peor es que esta juventud, insatisfecha de la vida que lleva entre bares y discotecas, considera que los pueblos "provincianos y soñolientos" carecen de atractivos. El mismo visitante extranjero que ha observado la importancia del ritmo de vida apacible y tranquilo constata también que la comarca ofrece pocas actividades culturales, en el sentido que éstas se entienden hoy en día -discotecas y conciertos de rock- aunque también es cierto que Mérida o Sevilla, la una al este y la otra al oeste, sólo están a cien kilómetros de Tentudía y desde hace años cuando la gente quiere ir de compras o bien meterse de lleno en el carrusel de las actividades culturales, musicales o de cualquier otro tipo, la verdad es que no tienen pereza en coger el coche²⁶⁷ De todas formas, si queremos comprender algunos aspectos del malestar de los jóvenes es necesario considerar lo irritante que puede llegar a ser el desempleo, sobre todo cuando se han hecho unos estudios

267. Es cierto que la Vía de la Plata sigue siendo una carretera muy estrecha y que, en el año 2000, se tardaba más de una hora y cuarto en llegar a Mérida y dos horas a Sevilla que sólo distan un centenar de kilómetros de la comarca.

que no facilitan el acceso al trabajo; por otra parte, la movida solo la conocen a través de la televisión, y de grabaciones musicales y no disfrutando en vivo y en directo de las noches que dicen apasionantes de las grandes ciudades. También debemos tener en cuenta que desde hace veinte años, desde finales de la dictadura hasta el último año del siglo, la transformación de los valores ha ido muy rápido. Los jóvenes ya no siguen las huellas del padre: ni continúan el trabajo familiar, ni los bailes del sábado por la noche bastan para colmar sus aspiraciones, pero, al mismo tiempo, todavía no han encontrado algo que pudiera sustituir la antigua seguridad laboral o la estabilidad de las viejas costumbres. Sin embargo, si consideramos la intensa vida social y cultural de las ciudades italianas de mediana importancia, es fácil suponer que cuando la sociedad local se haya adaptado en un futuro inmediato a la nueva situación, la actitud de los jóvenes será diferente. Ciudades como Sevilla, Mérida o Badajoz, con sus servicios sanitarios y sociales, su comercio, sus centros de enseñanza y sus iniciativas culturales pueden contribuir a este cambio de actitud, puesto que están muy próximas a la comarca y puede hacerse el viaje de ida y vuelta en una sola jornada. Mientras llega esta inevitable y próxima adaptación, ¿Tendríamos que decir, como el *Candide* de Voltaire, que todo va bien en el mejor de los mundos posibles?

Para los adultos, el recuerdo irónico y emocionado de las formas de sociabilidad que ellos vivieron -los tímidos acercamientos amorosos que permitían el paseo de la noche y los bailes del domingo- se mezclan hoy con las dudas, ambivalencias y tirantezas que experimentan alcaldes y concejales con respecto a una juventud que les resulta difícil de comprender. Entre modernización y temor, surgen nuevos sentimientos de espanto, sorpresa y desconcierto cuando los adultos constatan que, inmersos en la cultura del "bacalao" y del botellón,²⁶⁸ los jóvenes parecen haber perdido toda pauta de conducta. Esta divergencia llega a ser tan palpable que entre las numerosas casetas montadas por particulares durante las

268. Según M. Cl. Decamps, *Le Monde*, 11. 9. 1999, el «bacalao» es la música tecno rebautizada a la española, a cuyo ritmo vertiginoso se baila en camiseta corta y ajustada, con zapatos de elevadas plataformas. En cuanto al botellón, hace unos años generalmente acompañado de música «bacalao», consiste en la costumbre, muy arraigada incluso entre los adolescentes de 13 o 14 años, de comprar en el supermercado algunas botellas de bebidas gaseadas de dos litros que mezclarán con botellas de ginebra o de ron. Aunque no tengan cubitos de hielo para meter en los tubos de plástico, la mezcla es más abundante y menos cara que el cubata que se vende en las discotecas. En la puerta de estos establecimientos, el botellón permite a los jóvenes estar juntos al aire libre en lugar de apilarse en el interior; de todas formas el volumen de los altavoces es tan elevado que no hay una gran diferencia entre escuchar la música dentro o fuera de la discoteca. Los vecinos protestan y escriben regularmente a los periódicos que publican sus cartas añadiendo artículos banalmente hipócritas sobre esta juventud desnortada a la que sin embargo es necesario comprender. Siguiendo el ejemplo de las autoridades municipales, la policía evita hacer acto de presencia en los botellones y cuando aparece no llegan a estacionar en el sitio sus coches. Mientras tanto, los médicos de urgencia informan del aumento de los ingresos de jóvenes con síntomas alarmantes que rozan el coma etílico. Como la realidad va siempre más allá que la ficción, en la ciudad de Zafra, de unos quince mil habitantes, hasta hace poco los jóvenes se reunían para beber a sus anchas en la larga avenida de quinientos metros bordeada de árboles que lleva al cementerio. Mientras que a un kilómetro de ese lugar, en el centro de la ciudad, la Plaza Grande y la Plaza Chica, se convertían en oasis de silencio. Evidentemente, aunque el desafío sea consustancial a la juventud y aunque ésta inexorablemente tiene que terminarse algún día, la solución al problema es bastante compleja y debe buscarse por otros caminos que los de la represión o del *éloignement*

fiestas del pueblo, ya no existe una única caseta municipal abierta a todos los públicos, sino dos. La de las familias que se reúnen en compañía de los niños y de los abuelos, y la de los jóvenes, caracterizada por una orquesta “moderna” que se emplea a fondo con un sonido ensordecedor. Por esta razón, la caseta de los jóvenes se instala en la periferia del recinto mientras que la de las familias, también ruidosa pero cuyas músicas y ritmos son a pesar de todo más sosegados, se instala en el espacio central junto a las atracciones infantiles. Ambas partes, los concejales ya maduros y los jóvenes insatisfechos, se miran con recelo. Incluso en una ocasión, un alcalde llegó a escribir en una revista de Ferias, que la actitud de los jóvenes se caracteriza por la alevosía, palabra que resulta muy fuerte, porque, según el diccionario, significa perfidia o traición. En otros términos, el alcalde, indignado y desbordado por los acontecimientos, estaba expresando con su frase un sentimiento que, *in pectore*, podría resumirse así: “¡aprobamos hacer unos gastos para vosotros y vosotros nos seguís jodiendo!”. Y, en efecto, los jóvenes no van a la caseta que les ofrece el Ayuntamiento, sino que se instalan en las cunetas de las carreteras, sobre todo si hay un bar cercano, para celebrar su botellón, sin tener que deber nada a nadie.²⁶⁹

Aún existe un tercer rasgo llamativo de la sociedad local: la coexistencia o, mejor dicho, la copresencia discordante de una gestión municipal dinámica, congruente con la adhesión de los productores a las técnicas más recientes y los discursos convencionales de quienes añoran un mundo ya desaparecido. En

269. En la *Revista de Ferias*, publicada en Fuentes de León en 1999 con motivo del Corpus Christi, el alcalde de entonces, Manuel Martín Ventura, escribió el siguiente artículo: «DE MOVIDAS Y BOTELLÓN». *Si hubiera que señalar el fenómeno social que más polémica ha creado en los últimos tiempos, sería la «movida» o «botellón», esas concentraciones de jóvenes los fines de semana donde se mezcla amistad, ruido, alcohol, música, diversión nocturnidad, un poco de alevosía y alguna que otra cosa. No goza de buena prensa sobre todo los vecinos que la sufren, pero por ahora va ganando porque, aunque les llueven las condenas, nadie ha sido capaz de imponer penas y mucho menos de obligar a que se cumplan.*

El problema de la «movida» es de órdago y la solución complicada; para los jóvenes, sabedores de cuán negativamente se les juzga en amplios sectores de la sociedad, conscientes de los abusos que en la «movida» se cometen y deseosos de encauzar toda su vitalidad por otros derroteros, para las autoridades sobre quienes ha caído el complicado papel y la grave responsabilidad de armonizar el derecho de los jóvenes a divertirse y del vecindario a vivir en paz y sin ser molestados.

Yo me resisto a condenar a los jóvenes. Lo que muchos de ellos hacen los fines de semanas, beber como esponjas, alborotar, destrozar o ensuciar espacios públicos me parece criticable pero no lo condeno. Porque antes tendría que condenar a sus padres, que no quieren enterarse de lo que pasa para no complicarse la vida, tendría que condenar a los que hacen negocios a su costa proporcionándoles alcohol y máquinas de hacer ruido, tendría que condenar a los sistemas educativos o a los gobernantes que establecen los sistemas que les educan en un mundo de competencias donde uno tiene que arrancar con uñas y dientes lo que quiere aunque sea quitándoselo a los demás, tendría que condenar a una sociedad en la que impera el individualismo, en la que muchos van a lo suyo sin importarles un pito del vecino, con esa concepción tan nuestra de «quien venga detrás que arree».

De modo que no los condeno, porque no puedo condenarlos, aunque ello no signifique que esté de acuerdo con lo que hacen.

Los jóvenes de hoy tienen valores de los que los padres carecíamos: la sinceridad, la solidaridad, el amor a la naturaleza... Lo que pasa es que algunas veces su idea de libertad no encuentra freno en el derecho de los demás a su propia libertad; su deseo de diversión no encuentra límite para ser satisfecho, su propia espontaneidad, la sinceridad que tanto alabamos en los jóvenes, algunas veces se torna en falta de respeto a los demás. Pero algún día madurarán, sentarán la cabeza y serán padres. ¿Comprenderán entonces a sus hijos?

ocasiones estas características pueden darse en una misma persona. Así, por ejemplo, los emigrantes desearían encontrar el pueblo de su infancia modernizado en el plano material pero inalterable en las relaciones sociales. Eso les reconfortaría en la idea de haber logrado, individualmente, cambiar de estatus (se acordará el lector del caso de C.). Igualmente, existen algunos de los que se quedaron en la comarca que continúan evocando de cara a los jóvenes, a veces con sencillez pero a menudo con arrogancia, una época en la que, según ellos, todo el mundo habría sido consciente del lugar que ocupaba en la sociedad y se habrían comportado en consecuencia. (Hagamos la precisión de que esta actitud no debe relacionarse necesariamente con la ideología franquista, sino que más bien debemos entenderla como la relación con una sociedad que se consideraba organizada para la trascendencia). Por ello, a veces sucede que algunos historiadores locales, arqueólogos aficionados o poetas improvisados, se convierten en la expresión caricaturesca de esta nostalgia de un mundo con categorías sociales claramente delimitadas: unos continúan reproduciendo, generalmente sin ninguna visión crítica, las anécdotas y las hipótesis ya superadas de sus antecesores decimonónicos, mientras que otros siguen dibujando estampas costumbristas... Todos ellos consiguen publicar sus textos en cualquiera de las revistas de ferias editadas anualmente por los municipios o por las asociaciones locales.²⁷⁰ Es necesario contar con estas tensiones muy significativas de una sociedad que durante siglos ha vivido ideológicamente encorsetada.

270. «A la mujer de Fuentes»

*Nunca se ha escrito
De la mujer extremeña
Aunque son las más bonitas
Que han pisado la tierra.*

*En Fuentes las hay bonitas
Como en cualquier parte del universo
Pero lo bueno que tienen
Es que están en nuestro pueblo.*

*Aunque algunos vayan fuera
A por ellas a otra parte
Pero que no se olviden nunca
Que aquí las tienen delante.*

*Estamos casi en Andalucía
Pero somos extremeños
Y nuestras mujeres tienen
Esas gracias y ese salero.*

*Por ellas
Y por su buen talante
Que vayan estas líneas
Por su bonito semblante.*

L. M. V.

Fuentes de León, *Corpus Christi*, junio de 1999, p. 38.

Por supuesto cuando comience a explotarse la mina de níquel descubierta hace algunos años en Monesterio, tanto la comunidad en la que está situada como la comarca entera, conocerán, hasta que se agote el yacimiento, veinte años de “prosperidad”: pleno empleo, inmigración y profundos cambios medioambientales. Para reducir el impacto de la explotación, los alcaldes actuales intentan preparar contratos de concesión cuyas cláusulas exigirán la evacuación de residuos y la restauración del paisaje... Mientras llegan estos esperados cambios, José deja el comercio al cuidado de su mujer y aprovecha las horas muertas de la tarde para transformar en “chalet” un antiguo edificio agrícola perdido en las colinas. Trabaja sin interrupción arrancando zarzas, limpiando la fuente, levantando las paredes derrumbadas, o plantando palmeras enanas... José sueña con transformar el centenar de metros cuadrados de lo que era una finquita, en una especie de inmenso jardín donde destacarán, sobre un tapiz de hierba particularmente atendido, a modo de auténtico *green*, los viejos olivos que él mismo ha podado con esmero junto a las palmeras y los frutales sembrados recientemente.

RESPECTAR Y VALORAR EL ECOSISTEMA

En el contexto de la continuidad de los lugares y de las generaciones (ésta última relativa), los hechos evocados no deben relacionarse con la simple pervivencia de unas costumbres destinadas a desaparecer con los informantes ya mayores, sino con la reciente reestructuración de un espacio económico y de un modo de vida. Lo que hemos pretendido en estas páginas es analizar un ecosistema, realidad a la vez antigua y contemporánea, arraigada tanto en el territorio como en los hombres hasta ahora capaces de vivir en armonía con la tierra. Cuando los extremeños, sean de la comarca que sean, salen a pasar un fin de semana al campo con la familia o con los amigos, no sólo buscan la diversión y el recreo, sino que también persiguen y afirman lo nuestro, o si se prefiere, “el nosotros”, concepto que todos valoran en nombre de la legitimidad que confiere el hecho de ser autóctonos. De esta manera vemos, pues, cómo espárragos y seres humanos -no olvidemos que éstos últimos han sido y son calificados de *naturales* y vecinos- significan lo que con una expresión voluntariamente paradójica podríamos denominar como dos formas de pertenencia a la tierra y casi como una especie de consubstancialidad con el entorno. Desaparecida ya la antigua pobreza, la conciencia todavía vigente de formar un solo bloque con el territorio permite valorar un modo de vida -no sabemos si objetivamente superior al de las capitales extremeñas o al de las ciudades de inmigración- que los que pueden comparar el “antes” y el “después” consideran, en cualquier caso, más satisfactorio que el de las ciudades de referencia.

Existe, pues, una interdependencia, no desprovista de tensiones, entre personas y territorio. Ciertamente, las condiciones geográficas y económicas de las dos comarcas objeto de nuestro estudio son excepcionalmente favorables puesto que tanto en ellas como en el conjunto de la región, no existen problemas de

espacio, y porque, además, el país es rico en potencialidades no sólo turísticas sino también productivas. Frecuentemente se piensa en Extremadura como en un posible “pulmón verde” para los turistas españoles y norteeuropeos pero, de nuevo *sit modus in rebus*, esta eventualidad puede representar un peligro porque la región es, antes que nada, el ámbito vital, preservado pero no anquilosado, de sus propios habitantes. Si se reconociera explícitamente que el desarrollo, impulsado por los habitantes de la zona y apoyado por las autoridades políticas, sólo es auténtico desarrollo cuando se basa en el respeto al entorno y no en su destrucción, ¿qué nos impediría *faire de la qualité* en Tentudía, en Las Hurdes o en cualquier otro lugar?. Una asociación de mujeres, instalada, bien es verdad que un poco lejos de la carretera nacional que va de Mérida a Sevilla, seis o siete kilómetros, intenta últimamente elaborar castañas confitadas, golosina de primera calidad y con un fuerte valor añadido...

Anexo de fotografías

La foto que ilustra la portada -restos estéticamente fascinantes de un fracaso económico- o las pocas que presentamos en este anexo no pretenden de ninguna manera reconstruir, como si de una película “histórica” se tratara, una realidad ya desaparecida, ni mucho menos intentan resumirla, significarla, evocarla. Si las hemos elegido entre otras muchas que duermen en los cajones es porque estas imágenes, banales para el lector autóctono, son muy significativas para un extranjero. Un extranjero que, en un principio, sólo había preguntado por casas –de esas que hoy muchos transforman en chalets con o sin piscina o más modestas y urbanas- que mantuviesen elementos del pasado, en particular modo la cocina.

Pero una vez visitado un número respetable de estos edificios quedó patente que la actual decoración de estas viviendas y las reformas de sus cocinas indican rasgos o características similares a las de las comidas “de toda la vida” que en ellas se guisan. En efecto, el sistema de referencia, la forma de encarar las cosas y en particular modo los “adelantos” adoptados en estas casas son, a nuestro entender, homólogos a los de las comidas de “fundamento”, yendo así pareja su continuidad relativa y la modernización, por así decirlo prudente, de los espacios y de los enseres.

Tanto en la ciudad como en el campo la casa donde nacieron padres o abuelos –ya vieja y destartada- se mantiene a ser posible *pro indivisa*, lo que crea problemas administrativo-tributarios y malestar entre los hermanos herederos debido

a las discusiones acerca de los períodos de ocupación. Al mismo tiempo, los cacharros, baños u orzas..., se vuelven elementos de decoración. Son ajuares que ahora ya no se venden como hace cuarenta años al chatarrero, al anticuario, ni tampoco al etnógrafo (aunque esté debidamente mandatado por su museo). Todos estos objetos, en vez de ser aún considerados trastes se han vuelto tranquilizadores testimonios del pasado y se guardan hoy e incluso se exponen clavados en las paredes o como centros de mesa. Pero no sólo se actúa así con los alegres cuencos de barro esmaltado sino con las cadenas que suspenden los calderos sobre el hogar o el fuego, y también con otros objetos de formas insólitas, muestras de los albores del maquinismo industrial como el molinillo.²⁷¹

Hoy y exactamente como ocurre con las “comidas de fundamento”, los cacharros hasta hace treinta años indispensables y funcionales (o apenas “supervivientes”, piénsese en el mortero con su mazo o machacador) se han vuelto identitarios y cualquiera prefiere –más que un museo- sus propios testimonios, su arqueología personal y, si puede, rellena la casa de campo de estos objetos.

Por ello las pocas fotos que publicamos –incluso algo borrosas- no pretenden resucitar el pasado ni tampoco presentarse como indiscutibles imágenes que lo fijaran y congelaran. Todo lo contrario, estas fotos son unos documentos cuya lectura es móvil, fluctuante, cambiante porque está sujeta a atribuciones de sentido y a interpretaciones variables y contradictorias. Son documentos “abiertos”, como se dice hoy, que van mucho más allá del testimonio de un cambio tecnológico o de una voluntad de atribuirse, de crear para sí mismo, un estatus capaz de perdurar, de resistir el paso del tiempo.

Los padres, al visitar con sus hijos los museos etnográficos nacionales o los más modestos de ámbito comarcal, muchas veces se detienen delante de una vitrina y exclaman: “Mirad hijos ¡abuela tenía un botijo, o una cadena, como ésta!” o “ese mueble de cocina es parecido al que teníamos en casa”. Los críos abren un par de ojos grandes como platos y a partir de entonces en lugar de continuar escondiendo los trastes antiguos en el sótano o en el desván o, en contadas ocasiones, en lugar de entregar a los archivos las antiguas escrituras de compra-venta difíciles de descifrar o de quitarse de encima los muebles que no caben en los nuevos pisos entregándolos a los museos, los guardarán en la “segunda casa”, heredada o comprada. Lo hacen porque estos objetos son como unos hitos investidos casi de una función ennoblecedora: “nosotros también tenemos antepasados, una genealogía... aquí están las huellas”. ¿Fotos banales?

271. Este tipo de objetos genera problemas de orden teórico-práctico a los conservadores de museos etnográficos porque con ellos desaparece el criterio de recolección no tanto tecnológico cuanto artístico de la pieza única, artesanal, irrepetible: la producción industrial al ser demasiado abundante pocas posibilidades tiene de cotizarse y convertirse en una rareza.



Foto 1. Las técnicas de producción han cambiado los antiguos conos para almacenar vino y aceite.



Foto2. Nuevos usos de la alfarería tradicional: de lo utilitario a lo decorativo.



Foto3. Se arregla la casa de campo. La chimenea antigua con su topetón se mantiene pero se puebla de objetos decorativos. Una nueva estufa metálica aprovecha el "tiro". Junto a la antigua chimenea se instala la cocina de butano.



Foto 4. El aprovechamiento del espacio en una antigua chimenea, donde se ha instalado primero una cocina de carbón de mampostería, luego una cocina económica que permite producir agua caliente y por fin la moderna cocina de butano. No se destruye, no se reemplaza: se agrega.



Foto 5. La cocina tradicional, ahora abandonada, y todavía no reemplazada. La edad de los dueños de la casa, y no sólo sus posibilidades económicas, condiciona la posible renovación de la más antigua cocina de mampostería a base de carbón.



Foto 6. El combustible sigue siendo el carbón, pero el mueble es ya metálico y viene de lejos, gracias al ferrocarril.

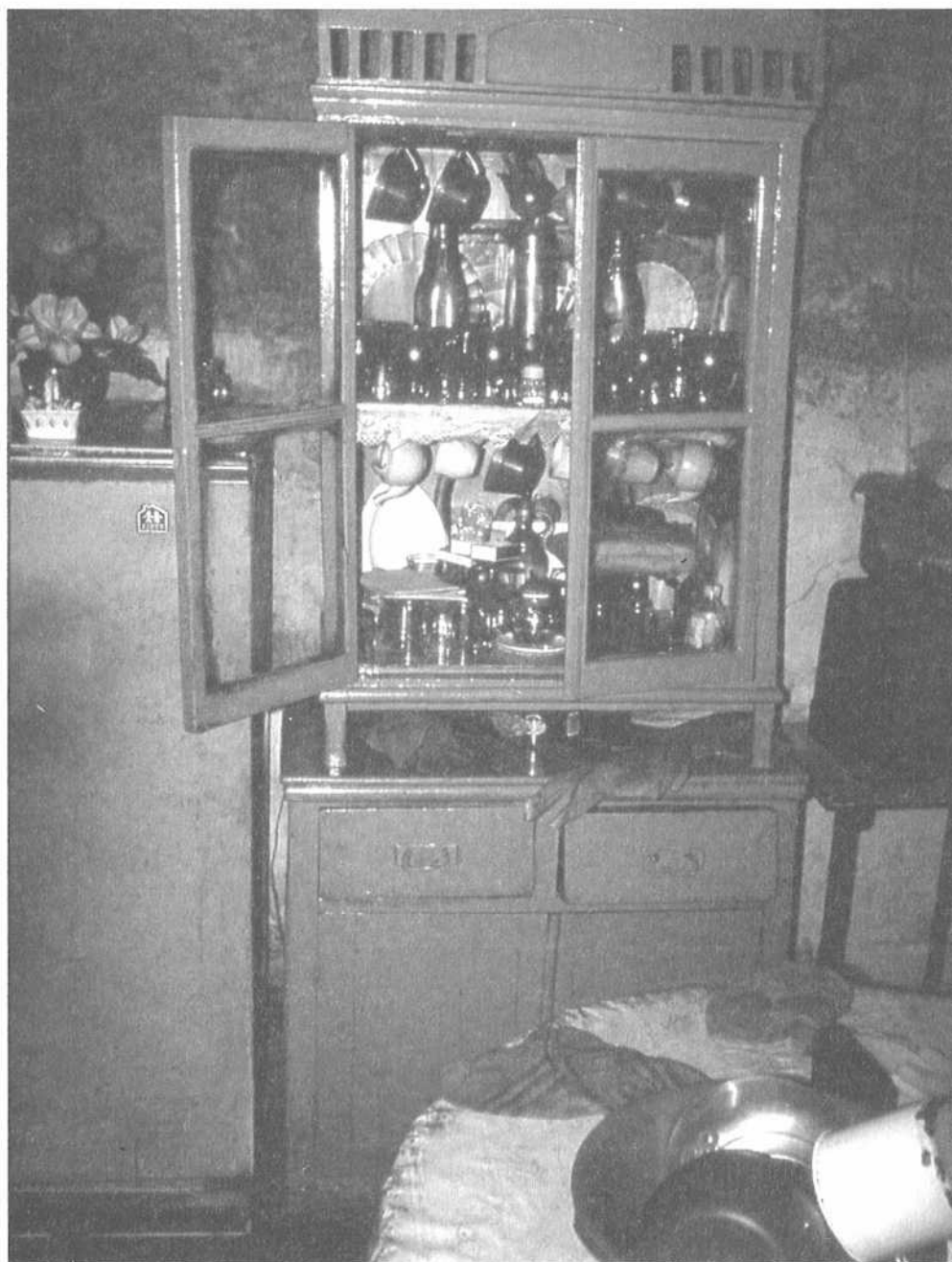


Foto 7. El armario de una vieja cocina familiar —alacena o chinero— convive con el frigorífico y con la máquina de coser.



Foto 8. Otro armario de cocina lleno de enseres y de algunas provisiones.



Foto 9. *Nada nuevo bajo el sol.* Se rehace la cocina, se mantienen el topetón, el hogar central y la cocina de carbón, se añade una barbacoa sólo para comidas del fin de semana y la cocina de butano —esta sí, de uso cotidiano— se arrima a este espacio a la vez tradicional y actual.



Foto 10. Asistimos al proceso de reforma de la cocina como delatan las marcas para alinear los azulejos. Es la expresión de la coexistencia entre el sistema tradicional y el sistema contemporáneo.

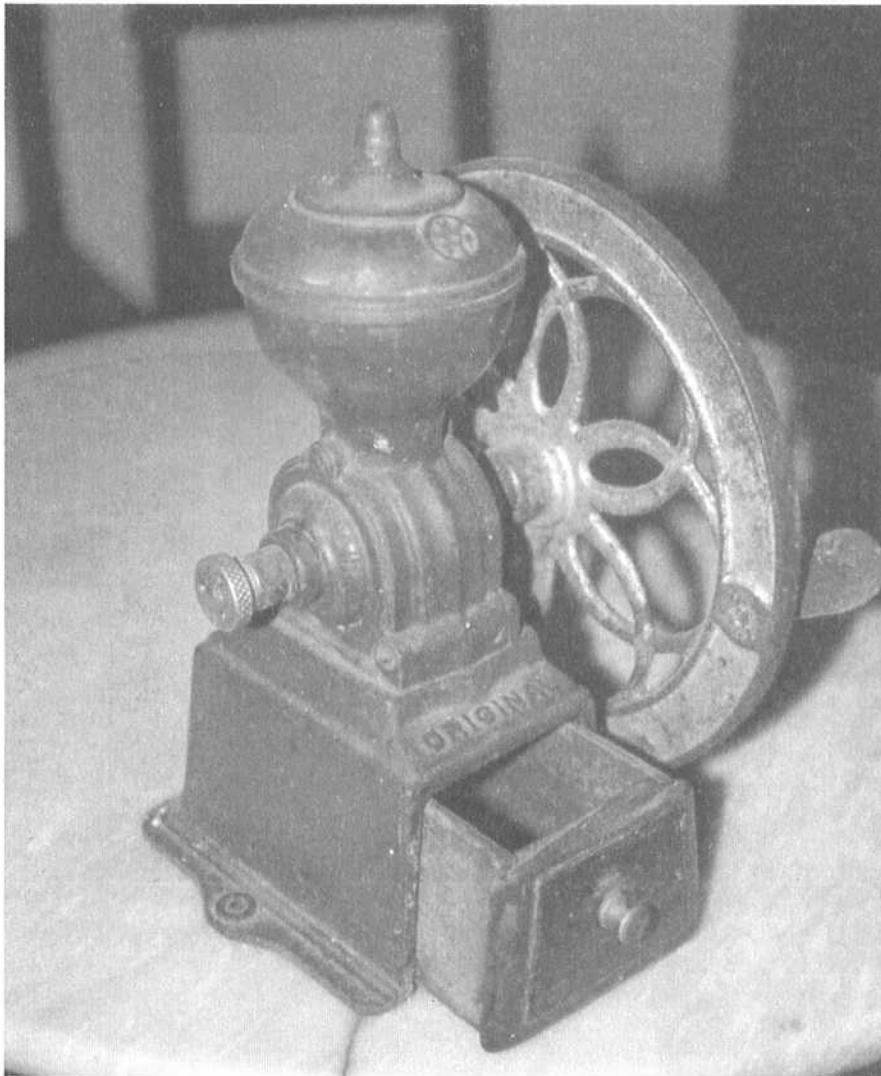


Foto 11. El famoso molinillo para el café.

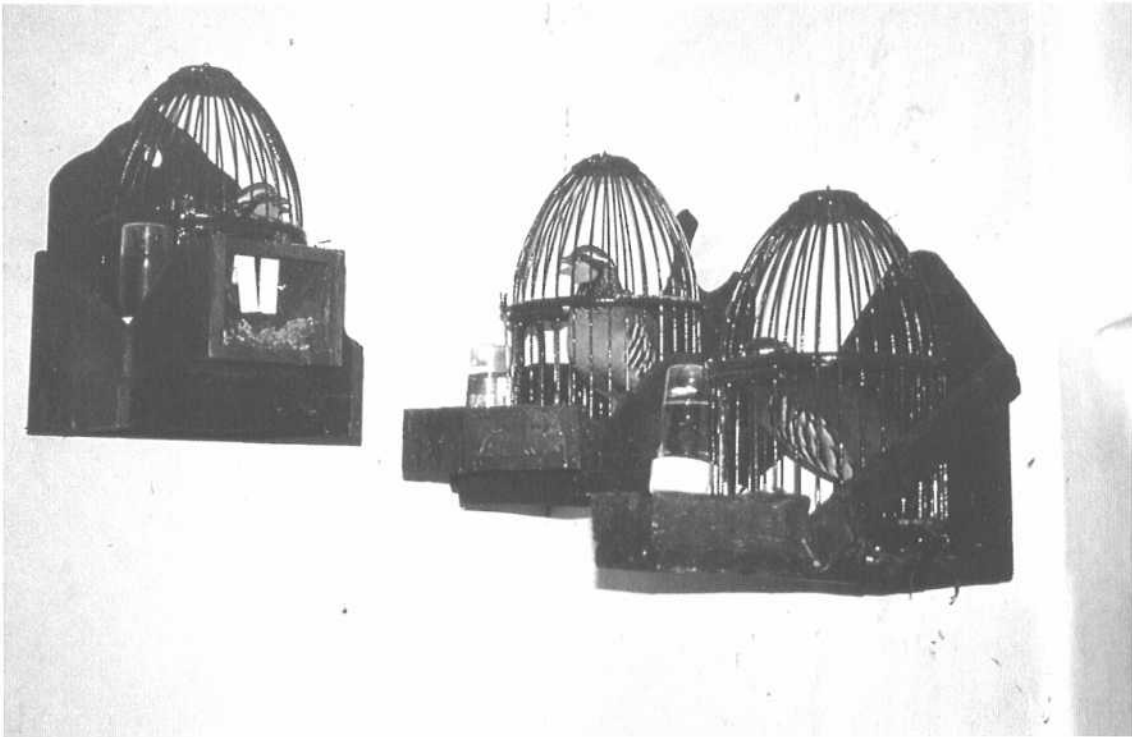


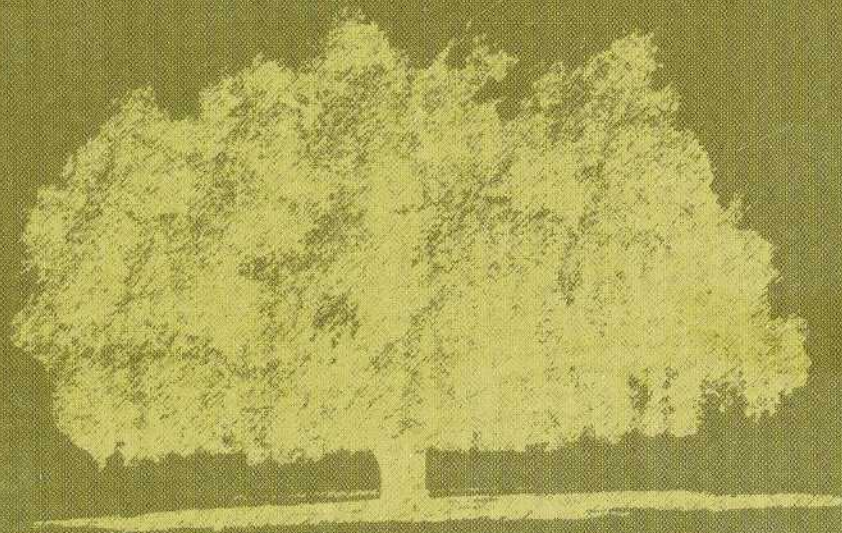
Foto 12. La afición del cazador y el manejo del terreno.

Mesto. Del latín *mixtus*. Planta mestiza de alcornoque y encina. Nombre dado a varias especies de árboles fagáceos del género *quercus*, híbridos de *quercus suber* y *quercus rotundifolia*.

Son frecuentes en Extremadura y en la comarca de Tentudía.

Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía es una publicación periódica que pretende sacar a la luz investigaciones acerca del patrimonio natural y cultural de la comarca extremeña de Tentudía, así como reflexiones sobre sus posibilidades de desarrollo y progreso.

La edición de *Mesto* corresponde al Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, entidad sin ánimo de lucro que gestiona diversas iniciativas de desarrollo local en la comarca.



MESTO