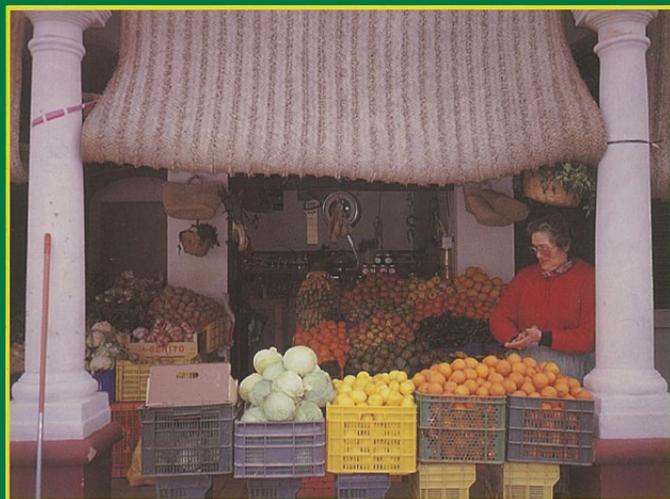


Comida de rico, comida de pobre

Isabel González Turno



ÍNDICE

*Evolución de los hábitos alimenticios en
el Occidente andaluz
(Siglo XX)*

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

eus
Editorial Universidad de Sevilla

COMIDA DE RICO, COMIDA DE POBRE
Los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz
(Siglo XX)

ISABEL GONZÁLEZ TURMO



Sevilla, 2017

Colección: Cultura Viva

Comité editorial:

José Beltrán Fortes
(Director de la Editorial Universidad de Sevilla)
Araceli López Serena
(Subdirectora)

Concepción Barrero Rodríguez
Rafael Fernández Chacón
María Gracia García Martín
Ana Ilundáin Larrañeta
Emilio José Luque Azcona
María del Pópulo Pablo-Romero Gil-Delgado
Manuel Padilla Cruz
Marta Palenque Sánchez
José-Leonardo Ruiz Sánchez
Antonio Tejedor Cabrera

Este trabajo ha sido 3.º Premio de investigación sobre Artes y Tradiciones Populares «Marqués de Lozoya», MINISTERIO DE CULTURA, 1993.

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Editorial Universidad de Sevilla.

Edición digital de la primera edición impresa de 1995.

Diseño cubierta: Equipo 28.

Fotografía cubierta: Mercado de Carmona (Sevilla).
Puesto de Antonia Blanco.

© Editorial Universidad de Sevilla. 2017.

Porvenir, 27 - 41013 Sevilla.
Tlfs.: 954 487 447; 954 487 452;
Fax: 954 487 443
Web: <http://www.editorial.us.es>
Correo electrónico: eus4@us.es

© Isabel González Turmo, 2017.

I.S.B.N.: 978-84-472-2088-5

ÍNDICE

Introducción:	
A. Objetivos, hipótesis y metodología	19
B. Las unidades de observación.	33
Capítulo I. La alimentación cotidiana en el hogar	43
1. La Dieta	45
1.1. El plato en la mesa: de ayer a hoy	45
1.2. De invierno a verano	56
1.3. Las horas de las comidas	58
1.4. Cocidos, potajes y panes.....	61
2. La evolución del gusto alimenticio	64
3. Aprovechar las sobras	71
4. El hambre como referencia.....	73
Capítulo II. La mesa y la cocina	81
1. La mujer ante el fogón: ¿un placer o un deber?.....	83
2. La cocina, una parte de la casa	86
3. Utensilios y combustibles	89
4. La mesa: cada cual en su papel.....	90
5. Los niños aprenden a comer	95
Capítulo III. Trabajo y comida	97
1. La alimentación del trabajador agrícola	101
1.1. Las diferencias con el pasado:	109
a) Volver cada día a casa.....	109
b) No volver: migraciones	111
1.2. Platos jornaleros y campesinos: comidas de pobres	117

2. Trabajar en el agua: ¿otra forma de comer?	125
2.1. Marineros	128
2.2. Pescadores de bajura	129
2.3. Riacheros.....	130
2.4. Mariscadores	136
2.5. Pescadores de riberas	136
3. La mina y la fábrica	138
3.1. Comer en la cantera.....	140
3.2. Fábricas y bodegas	141
4. La soledad	144
4.1. Pobladores de Doñana y las Marismas del Guadalquivir.....	144
4.2. Guardas de fincas	149
4.3. Pastores.....	150
Capítulo IV. La calle: tiempo de ocio	153
Capítulo V. La hora de la fiesta	165
1. Fiestas comunales y supracomunales.	171
1.1. Ferias, romerías y otras celebraciones locales.	171
A. “La garbanzá” de Aznalcóllar	175
B. “Garbanzos como conejo” de Trebujena	176
C. “La mesa” de San Pedro en Castaño del Robledo	176
1.2. El Rocio: “que no falte de ná”.....	178
1.3. Un caso aparte en el Rocio: las mujeres a favor de la ortodoxia	182
1.4. Fiestas de Noviembre: Días de Difuntos y “Tosantos”	183
2. La familia celebra	184
2.1. El ciclo navideño.....	187
2.2. Carnaval, Cuaresma y Pascua de Resurrección	190
2.3. Los ritos de paso: las grandes ocasiones	196
A. Bodas	196
B. Bautizos y Primeras Comuniones.....	200
C. Dichos y pedidas.....	200
D. Visitas después del parto	200
E. Fiestas de quintos.....	200
F. Velatorios y funerales	201
2.4. La dulcería	202
Capítulo VI. Hombres, negocios y otros asuntos importantes	207
1. Los hombres, a solas	209
1.1. Comidas de fin de trabajo	209

1.2. Los Cazadores	210
1.3. Las mujeres a distancia	214
1.4. La afición de los hombres a la cocina	220
1.5. Las carnes	221
A. La caldereta	225
B. Las carnes “raras”	227
Burrinos y burracos	228
Galápagos y lagartos	233
Gatos	235
Toros de lidia	236
2. Comidas de Hermandades	237
3. Comidas de negocios y de grupos profesionales	237
Capítulo VII. Estados delicados y usos especiales de alimentos	241
1. Embarazo, lactancia y crianza	243
2. Enfermos y ancianos.....	247
3. Teorías nutricionales, ayunos y regímenes.....	254
Capítulo VIII Mercado alimentario y autoabastecimiento alimenticio	257
1. Sistemas de venta y consumo local	262
1.1. Hiper, super y eco.....	263
1.2. “La plaza”.....	264
1.3. Las tiendas de comestibles	265
1.4. La venta en domicilios, la ambulante y los mercadillos	266
1.5. La venta de productos de caza, pesca de río y recolección.....	267
2. Producción alimentaria.....	272
2.1. Producción, recolección y caza para el autoconsumo	273
2.2. Las conservas y sus procedimientos	287
A. ¿Qué conserva cada pueblo?	292
B. Las matanzas.....	298
Consideraciones finales	303
APÉNDICES	313
I. Glosario	313
II. Nombres científicos.....	331
BIBLIOGRAFÍA	335

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I: Población de derecho, jerarquización comarcal y cercanía a grandes núcleos urbanos.....	23
Tabla II: Evolución Socioeconómica.....	24
Tabla III: Principales actividades económicas.....	25
Tabla IV: Régimen de propiedad de la tierra.....	25
Tabla V: Aprovechamientos cinegéticos, recolectores, marisqueo, etc.....	26
Tabla VI: Saldos migratorios.....	26
Tabla VII: Diseño final del trabajo de campo.....	32
Tabla VIII: Variables socioeconómicas de los municipios seleccionados.....	35

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura I: Doñana y su entorno.....	22
Figura II: Poblaciones seleccionadas.....	23
Figura III: Comarcas a las que pertenecen los términos municipales seleccionados.....	24
Figura IV: Términos municipales seleccionados.....	36
Figura V: Entorno de Doñana.....	38
Figura VI: Sierra Norte.....	38
Figura VII: Sierra de Aracena y Picos de Aroche.....	39
Figura VIII: Lagunas de Palos y Las Madres.....	41
Figura IX: Dulces elaborados en los municipios seleccionados.....	204
Figura X: Itinerarios de consumo de burrinos.....	229
Figura XI: Distribución estacional de la caza, pesca y recolección en Doñana y sus entorno.....	279

A Juan Ignacio de Arcos

AGRADECIMIENTOS

Vaya mi primera gratitud para los informantes que, siendo tantos, difícilmente puedo decidirme a citar a alguno sin pecar de desagradecimiento con muchos otros. Ellos me han dado sus conocimientos y experiencias, y me han alentado durante el trabajo de campo, sembrando en mí unos lazos de amistad que me mantendrán unida para siempre a sus pueblos y a sus personas.

Gracias a la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía pude realizar el trabajo de campo de la primera fase de esta investigación, mientras que la Consejería de Cultura y Medio Ambiente subvencionó las dos siguientes. A ambas y a todos los miembros de la Comisión de Etnología, que aprobó mi proyecto, confiando en sus resultados, debo pues mi reconocimiento.

Desde los inicios de esta investigación recibí, por otra parte, las ayudas inestimables del Director de esta Tesis Doctoral, profesor Isidoro Moreno Navarro; del profesor Pedro Romero de Solís, generoso impulsor del proyecto y mejor amigo; y de los investigadores del CNRS Dominique Fournier e Igor de Garine, que, desde la distancia, estuvo siempre dispuesto a alumbrarme con sus consejos.

Javier Hernández realizó parte del trabajo de campo en Almonte y, junto con otros miembros del Departamento de Antropología Social, Sociología y Trabajo Social de la Universidad de Sevilla, Lina Gavira, Juan Agudo Torrico y Javier Escalera, estuvo siempre dispuesto a atender mis consultas.

También debo agradecimiento al profesor Antonio Miguel Bernal, catedrático de Historia Económica, que me ha dedicado tantas veces su tiempo y su inestimable memoria, a Antonio García-Baquero, catedrático de Historia de la Universidad Hispalense y al profesor Jacobo Cortines. Asimismo al profesor Alberto González Troyano que puso a mi disposición su biblioteca y aleccionó con paciencia mi inexperta pluma, y al profesor Juan Manuel Suárez Japón, por su comprensivo apoyo.

Sin los cualificados conocimientos de Rocío Fernández-Alés, profesora del Departamento de Ecología, hubiera sido imposible el tratamiento de los datos estadísticos, para cuyo procesamiento también colaboró Ana Botija, Directora Técnica del C.I.C.A. La profesora Fernández-Alés me ayudó asimismo, junto con José M^a Fernández-Palacios, al que tantas y tan diversas consultas hice, a identificar las especies vegetales y animales citadas en el texto. Diego Carrasco atendió mis muchas dudas acerca de la portada.

Por último, a Juan José García Galán debo su hospitalidad; a Juana Rus, su incondicional dedicación; a Isabel Turmo, la afición a la cocina y a los libros, y su cariño y dedicación como correctora de pruebas; y a Juan Ignacio de Arcos el haber llevado a cabo gran parte del trabajo de esta tesis; a saber: el tratamiento estadístico, los procesamientos de datos y de textos, la elaboración de los mapas y tablas, y las primeras correcciones de pruebas. Por encima de todo ello, le debo una lección de generosidad que ha hecho de mí su más incondicional admiradora.

PRÓLOGO

Los modelos de alimentación humana constituyen uno de los marcadores culturales fundamentales en que se expresan las constricciones naturales y sociales, las culturas del trabajo, las desigualdades de sexo/género y de clase, las diferencias de edad y, sobre todo, las identidades étnicas. De aquí que su estudio, poco practicado hasta tiempos recientes desde una perspectiva científico social, sea hoy crecientemente practicado desde el campo antropológico, hasta el punto de estarse ya perfilando un campo o subdisciplina con caracteres propios: la «Antropología de la Alimentación».

Los humanos compartimos con el resto de los seres vivos la necesidad de alimentarnos. Esto se encuentra firmemente inscrito en nuestro código instintivo, pero lo que no tenemos predeterminado genéticamente —y aquí radica la fundamental diferencia respecto a los demás animales— es cómo responder a dicha necesidad: cada cultura resuelve de una forma específica, aunque no arbitraria, el problema de definir qué alimentos son *humanos* y cuáles no, qué parte de la naturaleza es considerada en relación a la alimentación y cuál no, y qué tipos de procesos deben o pueden sufrir unas y otras materias para ser ingeridas. Según todo ello, a cada hombre y cada mujer del planeta nos atraerán o repelerán unos u otros alimentos por su sabor, textura, olor, presentación o contexto, y también por las imágenes y connotaciones que, sin poderlo evitar, puedan provocarnos. No es más humano preferir los caracoles o los camarones a los cigarrones (los populares chapulines mexicanos) o a la carne de serpiente o los sesos de mono. Ni tienen por qué ser más valoradas, salvo por su valor de cambio en el mercado, las chuletas de Avila a la plancha que las mollejas guisadas. (Por supuesto, estoy hablando en términos culturales y no estrictamente dietéticos; estando todavía la relación entre ambos ámbitos apenas iniciada, aunque pudiera pensarse lo contrario.)

Conviene reconocer que la cocina es respecto a la estricta necesidad de alimentarnos lo que el erotismo a la estricta necesidad sexual: cocina y erotismo son, antes que nada y radicalmente, campos exclusivamente humanos, culturales. Las diferencias en la cocina, y entre cocinas, son, por ello, uno de los marcadores fundamentales de la identidad diferenciada de los pueblos y de la presencia en ellos de colectivos también diferenciados. El estudio de sus elementos y formas, de sus interinfluencias, de sus continuidades y cambios, si se realiza de la forma multidimensional adecuada, nos iluminará más sobre la realidad pasada y presente de cada pueblo, de cada colectivo históricamente constituido, que la mayor parte de los estudios sobre aspectos supuestamente «más importantes» y «respetables». De aquí la importancia de esta obra, basada en una tesis doctoral, de la que fui director, de Isabel González, antropó-

loga andaluza, no muy lejana alumna y compañera hoy en el Departamento de Antropología y Sociología de la Universidad de Sevilla.

A partir de un prolongado trabajo de campo antropológico en varias comarcas, de características diversas, del occidente andaluz, la autora nos introduce en las formas tradicionales y actuales de alimentación, tanto en la casa como en los lugares de trabajo, en la cotidianidad como en los contextos festivos y rituales, colectivos y familiares. La variable sexo/género es considerada, con toda adecuación, fundamental, tanto en cuanto a los contextos —en el análisis de la cocina y de todo cuanto ella conlleva como lugar *femenino*, y en la atención dedicada a las *comidas de hombres*— como respecto al papel de las mujeres como transmisoras (y yo diría también que creadoras) del «saber culinario». Junto a esta variable, la referida a la clase social y a las culturas del trabajo constituyen, a lo largo de todo el estudio, el otro eje fundamental, lo que se plasma en el estudio de las versiones *ricas* y *pobres* de un mismo plato y en el de la educación de los *guisos* (siguiendo en esto la metodología de Bourdieu).

Con la lectura de este libro aprenderemos mucho no sólo sobre comidas, sino sobre múltiples y fundamentales aspectos de la vida cotidiana de millones de andaluces anónimos del pasado y del presente; sobre el fantasma del hambre física que muchos de ellos hubieron de sufrir en momentos aún cercanos en el tiempo y mucho más en la memoria; de cómo tuvieron —de nuevo aquí las mujeres de las clases populares— que aguzar el ingenio para hacer de la necesidad virtud y convertir sabiamente materias poco nobles y baratas, desechadas por los estratos altos, en platos no sólo comestibles sino sabrosos y valorados (y hoy buscados con fruición por los rastreadores de *tapas*), y sobre muchas otras facetas de nuestra historia y nuestro hoy.

Si es una gran verdad la frase «Dime cómo y qué comes y te diré quién eres», no hay duda que a través de las páginas de este libro se refleja la identidad cultural de los andaluces, que, en este ámbito como en los demás, no es monocordamente uniforme sino rica y pluralista, y que nunca ha sido una identidad cerrada sino abierta a influencias y a influir.

Y quiero señalar al lector un logro más, quizá para mí el más importante, a nivel teórico, de esta obra: el no caer en la tentación, siempre presente cuando se analizan los cambios socioculturales, de considerar los cambios reales como si fuesen siempre estructurales, cuando muchos de ellos pueden no ser sino superficiales o coyunturales. De aquí que, otorgando la gran importancia que sin duda poseen a los grandes cambios producidos por las transformaciones en los sistemas de venta y producción de alimentos y por la publicidad, con la consiguiente rápida homogeneización de la oferta, no se concluya, como hacen no pocos postmodernos, en que irremediablemente caminamos hacia la uniformidad en las pautas de consumo y hacia la homogeneización cultural poco menos que total de los modelos alimentarios. Las consideraciones que la autora hace sobre cómo deben ser interpretados los comportamientos de los jóvenes, entiendo son un ejemplo de análisis a seguir. Porque, en definitiva, la alimentación, como cualquier otro ámbito clave de la cultura de los pueblos, se encuentra actualmente sujeta a las dos dinámicas contrapuestas pero complementarias e inseparables que rigen hoy a nivel planetario: la dinámica de la globalización económica y, en gran medida, política, que provoca una tendencia uniformadora y homogeneizadora de las expresiones culturales —y la cocina lo es— y la dinámica de la acentuación de las identidades colectivas, con la consiguiente reafirmación y revitalización de los marcadores de identidad étnica y de los referentes culturales de identificación—las formas de alimentación entre ellos.

El libro que felizmente tengo ahora la ocasión de prologar, y de recomendar, está realizando en áreas concretas de Andalucía pero se inscribe en la comprensión de esta doble dinámica, que constituye realmente un único proceso. Por ello su significación no se reduce a un nivel microsocioal. Esperemos que, en primer lugar, Isabel González extienda el estudio que ahora nos presenta al conjunto de Andalucía, y que luego continúe aportándonos otras pruebas de su buen hacer metodológico y de su capacidad para descubrir y explicar lo relevante en la atención a lo aparentemente pequeño y a lo usualmente considerado poco importante, por permanente y cotidiano. Que en esto consiste fundamentalmente, entre nosotros, el oficio de antropólogo/a.

En el Aljarafe sevillano, a inicios del verano de 1995.

Isidoro Moreno

*Catedrático de Antropología Social
Universidad de Sevilla*

Capítulo I
LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA EN EL HOGAR

1. LA DIETA

1.1. El plato en la mesa: de ayer a hoy

Comer cada día es, sin duda, lo más importante, pero muchas veces también lo menos llamativo. Parece de rigor, sin embargo, empezar por ese plato de comida diario, por el contenido y la distribución de las ingestas, y, en primer lugar por las del pasado. ¿Pero qué es en este caso el pasado? Pues la memoria de las personas vivas, la dieta de hace treinta y cinco años o lo que es lo mismo: la de aquellos que ahora tienen entre cuarenta y ochenta y cinco, pues los más jóvenes se han criado, prácticamente, en el presente alimenticio¹. Claro es que los cambios no se produjeron hace justo treinta y cinco años ni se fraguaron todos a la vez, más bien se trata de un proceso de características desiguales, que se desarrolló a partir de la década de los sesenta, dependiendo del particular ritmo de introducción que las nuevas redes del mercado alimentario tuvieron en cada pueblo. Indudablemente, ésta debió producirse antes en localidades grandes o cercanas a áreas metropolitanas que en pequeñas aldeas serranas.

En ese pasado reciente existe una especie de laguna que corresponde a los años de posguerra, a la desgraciada singularidad nacional que supuso la existencia, entre la mayoría, de un hambre feroz e irremediable. Esas vivencias han condicionado la apreciación y las actitudes futuras de sus protagonistas hacia la alimentación. El pasado abarca, por lo tanto, un periodo que comprende desde los años veinte hasta los sesenta, con la mencionada interrupción de la posguerra. Pero tampoco esos cuarenta años han sido totalmente uniformes: los horarios y las comidas relacionadas con faenas agrícolas, por ejemplo, sufrieron algunos cambios a lo largo de ese periodo.

Pues bien, el reflejo que devuelve el pasado se perfila a través de unas tremendas diferencias de clase, que dan lugar a dos modelos dietéticos y, más aun, a dos modelos culinarios: el de las élites y el del resto de la población. ¿Quiénes son éstas élites? En la Andalucía estudiada la burguesía bodeguera o terrateniente. Claro es que no todos los demás comían lo mismo, pero eran más las semejanzas que las disimilitudes. Para empezar, no todos los pueblos tenían distribuciones sociales semejantes. De

1. En este capítulo y a lo largo de todo el texto, se hará referencia a la información obtenida a través de las entrevistas en cuestionario y con informantes privilegiados, mientras que, cuando la información provenga de las encuestas extensivas, se mencionará expresamente.

hecho, podrían dividirse en tres grupos, haciendo esta división extensible a muchos otros pueblos andaluces. Un primero estaría formado por aquellos con un grado de polarización social máxima: grandes latifundistas o propietarios industriales, una gran masa de asalariados y un nivel medio representado, a grandes líneas, por comerciantes, profesionales y medianos propietarios agrícolas². Un segundo caso sería el aquellas localidades que, ya sea por sus reducidas dimensiones o por tener una distribución de la propiedad muy equitativa, no han desarrollado contrastes dietéticos relevantes entre sus vecinos³. El último bloque sería el de aquellos donde el nivel social más alto era el de los medianos propietarios agrícolas, ya fuera porque los latifundistas no residieran en el pueblo o porque no existieran. Esta clase media mantenía una dieta algo distinta de las de sus vecinos, sobre todo por la calidad y la cantidad de los alimentos, pero no llegaba a trazar un modelo que la acercara gastronómicamente a los grandes centros urbanos donde se fraguaba la evolución de la cocina⁴. De ahí que se hable de dos modelos dietéticos y culinarios, el de las élites y el de los demás, pues éste intermedio es una prolongación de la dieta mayoritaria, aunque más abundante. El modelo básico de dieta sería, por lo tanto, el que existe en casi todos los pueblos y también el de la mayoría de la población de aquellos pocos donde reside la alta burguesía. En definitiva, la inmensa mayoría de los andaluces.

La distribución alimenticia diaria de este modelo mayoritario era la siguiente: los desayunos eran iguales para niños y adultos; consistían en un café, la mayoría de las veces cebada o malta⁵, con pan tostado, o frito, pero, en cualquier caso, migado. No todos los miembros de la familia desayunaban en casa, pues si el padre trabajaba en el campo salía con un café bebido y no volvía a casa para comer hasta la noche. Tampoco los niños comían a media mañana en el colegio, como ocurre ahora.

El almuerzo dependía del trabajo del cabeza de familia. Si era jornalero y comía fuera de casa, su mujer y sus hijos tomaban cualquier cosa: una sopa de tomate, una tostada con sardina arenque⁶, unas patatas, bien fueran de paseo⁷, con tomate o en amarillo⁸ o, sencillamente, los restos del día anterior. Estos han sido los platos más repetidos, pero existían, desde luego, otras muchas posibilidades: en Alcalá las sopas solían ser “de caldo por cima” o “hervidas”⁹; en Sanlúcar, de camarones, cuan-

2. Sanlúcar de Barrameda y Carmona.

3. Este grupo está representado por Trebujena y Castaño del Robledo. Ambos tienen un régimen de propiedad de la tierra muy distribuido y el segundo es, además, muy pequeño (196 hab.).

4. Es el caso de Villamanrique de la Condesa, Almonte, Palos de la Frontera, Aznalcóllar, Cazalla de la Sierra y Alcalá del Valle. En estos pueblos, ya sólo algunos profesionales de procedencia urbana o de ascendencia social superior, pero foránea, se pueden equiparar, a veces, con las élites de los primeros pueblos.

5. Era lo que desayunaban los estratos más bajos y, durante la posguerra, casi toda la población, pues el café era un bien muy escaso. Según recordaba un informante de Carmona, en aquellas fechas algunos escaparates de tiendas de comestibles sevillanas exhibían pequeñas montañas de café o sucedáneos, con unos letreros correlativos que, delante de cada una de ellas, anunciaban así: “Café”, “Café, café”, “Café, café, de verdad”.

6. Ver Capítulo III. 1.2. Platos jornaleros y campesinos: comidas de pobres.

7. Guiso de patatas con ajo, cebolla, hierbas aromáticas y vino blanco.

8. Guiso que sirve tanto para patatas, como para carnes o pescados. Básicamente lleva un majado de ajo, cebolla, perejil y pan frito, además de vino, guindilla y azafrán o, en su falta, colorante.

9. Hecha a partir de un refrito de ajo, cebolla, pimiento y tomate, se llama así porque se vierte por encima de un migado de pan.

do no era un arroz con anchova, con chocos o con caldo de galeras; en Cazalla, la sopa era de berros o de sardinas y también podía tratarse de unas migas con sardinas arenques y tocino crudo o asado; en Palos las migas se acompañaban con melón en verano; en Carmona con naranjas y aceitunas, pero también podían almorzar unas papochas con vino¹⁰, un guiso de pan con cominos o un puchero.

El puchero, el cocido o el potaje con carne o, al menos, con tocino y chacina, suponían un escalón superior, que no todos podían permitirse. Los que alcanzaban este nivel comían, igual que los anteriores, un solo plato, más una ensalada y, en el mejor de los casos, una pieza de fruta del tiempo. Muchos no llegaban, sin embargo, ni a lo descrito para la mayoría y debían contentarse, como me dijeron en Carmona, con no almorzar, “porque tomábamos el café por la mañana y ya nada hasta la noche, a las cuatro y media que se volvía del trabajo y nos tomábamos unas papas fritas con tomate, un arroz, un gazpacho o una ensalada”. Si, por el contrario, la profesión o las reducidas dimensiones del ruedo permitían el regreso a medio día del varón, se hacía entonces la comida fuerte: un potaje, un puchero, un cocido o unas patatas guisada. La variante de guiso dependía, tanto en ese momento como si se hacía de noche, de los posibles, pues, aunque todos comieran guisos semejantes, no todos los guisos y sus ingredientes eran uno y el mismo.

La merienda no era entonces habitual. Los adultos obviaban un café demasiado escaso y sólo los niños merendaban una sardina arenque, estrujada en el quicio de la puerta, o pan con aceite y azúcar¹¹. En algunos pueblos, entre ellos los productores de aguardiente, el pan podía mojarse en este destilado.

En cuanto a la cena era, siempre que los varones en edad laboral volvieran al atardecer del trabajo, la comida fuerte del día: el guiso, el cocido y, las más de las veces, el puchero. En caso contrario, y también cuando el bolsillo no llegaba para garbanzos y tocino, la cita nocturna en torno a la mesa familiar podía resolverse con una sopa de tomate, un potaje de castañas con o sin arroz¹², unas gachas o unas poleás¹³. Después, era frecuente que el hombre saliera a la calle, a la taberna, y que, al regresar a casa para dormir, tomara, si lo había, algún resto que pillara. Era la llamada sobrecena.

Este modelo dietético era válido para la mayoría de la población, con las diferencias que podían marcar los distintos guisos y los alimentos de cada zona¹⁴. Era como decía una mujer octogenaria “una vida muy sana, pero muy humilde”. La leche y, desde luego, los huevos, la fruta (a veces incluso las naranjas, las sandías y los melones, que, eran, sin duda, los más asequibles), el pescado, salvo que fueran mari-

10. Son tostadas con vino negro.

11. El pan con aceite y azúcar ha sido una merienda muy frecuente en los pueblos andaluces. Consiste en rajar la miga del pan, ya esté tostada o no, con una serie de cortes transversales, sin llegar a perforarla, de modo que absorba bien el aceite, para después rociarlo con azúcar. Según los pueblos se le decía “papocha”, “gordo” u “hollito”, cuando se trataba, en vez de una rebanada, de un canto de pan. Ver Apéndice I.

12. Ver Capítulo I. 4. El hambre como referencia.

13. Ver Capítulo I. 4. El hambre como referencia.

14. Sobre todo la pesca, la caza, los productos de recolección, la fruta y las verduras, pues para los productos básicos sí existía un mercado común.

neros, y la carne eran comida de días señalados. En más de una ocasión he oído repetir: “la naranja y los huevos eran para nosotros una fiesta” o “el plátano y el chocolate se lo daban a los enfermos” o “la carne no se podía tomar diaria, ni ahora tampoco”.

Frente a esta endémica parquedad alimenticia, los medianos propietarios agrícolas y, en general, la clase media podía permitirse cocido o puchero diario, con todos sus avíos, además de otra carne o pescado, y fruta. Para merendar había café y algún dulce, mientras que la cena consistía en la sopa del cocido, frituras y, de nuevo, carne o huevos. La abundancia de carne, chacina, huevos, leche y, a veces, pescado, así como la posibilidad de tomar varios platos y no tener que probar las sardinas arenques, los guisos de castaña, los ajos y tantas otras comidas, hijas de la necesidad, eran sus privilegios alimenticios; su cruz, la monotonía. Mientras que la diferencia fundamental se establecía, entre ellos mismos, en el consumo de pescado, pues, en tanto que en la costa era abundante, hacia el interior, bastaba adentrarse cinco o diez kilómetros para que llegara sólo una o dos veces a la semana y no siempre en buenas condiciones

Frente a estas dos clases, de una parte, asalariados y minifundistas, y de otra, la clase media, las élites mantenían, allí donde las hubiera, hábitos claramente diferenciados, fruto de un poder adquisitivo alto, de un servicio doméstico abundante y debidamente adiestrado en el arte culinario, de una relación cercana con sus semejantes de Sevilla y Jerez, y casi siempre también de un nivel de autoabastecimiento alimenticio considerable, pues muchas de estas fortunas tenían una base agrícola. Como resultado de todo ello, la burguesía bodeguera sanluqueña y la nobleza y la burguesía carmonenses establecían la distribución y el contenido de sus ingestas con una abundancia semejante, aunque con las lógicas diferencias que les imponían el hecho de que una fuera centro bodeguero y puerto marítimo, y otra, capital agrícola de la campiña sevillana. Los ricos carmonenses desayunaban “café, café”¹⁵ con pan tostado con aceite¹⁶ o pan frito y, a veces, cacao o chocolate, servidos muchas veces en la cama. El almuerzo, precedido de una copa de Jerez o de aguardiente, que también se ofrecía a los niños, solía ser un primer plato de cocido, potaje o guiso de patatas; un segundo de carne, bien fuera redondillo o solomillo en salsa negra, lomo al limón o chuletillas empanadas¹⁷, y un tercero de huevos o friturillas. Estas últimas eran habituales y muy variadas, pues se trataba de un refinamiento que no requería sino de abundante servicio doméstico, ya que eran procedimientos lentos y complicados. Pero el tiempo que el servicio dedicara a la cocina no era problema. Esa liberalidad en la dedicación a los fogones y el escaso tiempo con que contaba una jornalera suponían, al margen de las no despreciables diferencias económicas, dos extremos de importante significación para entender las diferencias culinarias de la época. El postre, volviendo a tan suculento almuerzo, era fruta del tiempo. En cuanto a la merienda en invierno podía ser chocolate o te con dulces caseros y, en verano, un gazpacho con guarnición y chacina y queso, como acompañamiento. Para cenar se servía primero una sopa, ya fuera de picadillo, de patatas paja o cualquier otra, pues la gama de

15. Ni cebada ni malta.

16. La mantequilla de vaca se tomaba, casi siempre salada, pero también se estropeaba, con mucha frecuencia, a causa del calor.

17. Alñadas y fermentadas previamente.

sopas era tan amplia como la de fritos; después venía la pringá del cocido; como tercero, de nuevo friturillas o huevos; y de cuarto, carne; el postre solía ser de cocina: natillas, flanes, arroz con leche, etc. En definitiva, muchos platos, mucha carne y también mucha caza, elaboraciones culinarias refinadas y una cierta carencia de frutas y de verduras; en el caso de las primeras, porque el mercado y la producción propias no ofrecían otra cosa, y en el de las segundas, por falta de afición.

En Sanlúcar, el panorama era semejante en la abundancia de productos alimenticios, de platos que aportar a la mesa y de servicio doméstico, pero con la variedad y calidad de pescado, verduras y hortalizas, que allí existen. Enumerar nombres de berzas y guisos de pescado sanluqueños sería no parar: la pintarroja en amarillo con guisantes, el rape en colorado, los calamares rellenos, la lisa con chicharos, las tortillitas de camarones, la berza de guisantes y habas, son sólo algunos ejemplos, a los que habría que sumar refinamientos culinarios que sólo la burguesía empleaba: finísimos consomés, sabrosas carnes horneadas y mechadas, salsas de fina elaboración, etc. Pero a pesar de estas contadas excelencias, lo cierto es que la alta burguesía andaluza gustaba, como la que más, de la cocina popular. Se trata de un comportamiento gastronómico que puede resultar muy curioso a la hora de analizar la evolución regional de los usos culinarios. Me refiero al hecho de que las diferencias de clases apenas si hayan conllevado, tanto antes como ahora, técnicas y procedimientos culinarios distintivos. Es indudable que la pertenencia a una clase social da lugar a una mayor o menor posibilidad de consumir tales o cuáles alimentos, a la vez que condiciona la elección de distintos productos de un mismo precio. Pero ello no implica que tengan guisos y recetas totalmente distintos. La familia bodeguera de Sanlúcar hace la misma berza, aunque con más y mejores avíos, y los mismos chocos con guisantes que el marinero o el jornalero. Lo mismo ocurre con la burguesía carmonense, y también con los pelentrines y mayetos de otros pueblos, con respecto a sus jornaleros, a sus obreros industriales o a sus marineros. La justificación a este hecho no hay que buscarla en la existencia de una hipotética igualdad de las distintas clases ante lo culinario, sino rastreando en los modos en que la cocina ha evolucionado dentro de ámbitos geográficos más amplios.

De acuerdo con las tesis de Revel¹⁸, entiendo que en Europa se fraguan dos tipos diferentes de cocina: de una parte, la campesina y la marinera, populares ambas y no exportables. y, de otra, la sabia. A partir de la aparición de las clases medias en el siglo XVIII se produce, en países como Francia y en las grandes capitales, una alianza entre estas cocinas, mientras que en los pueblos se conserva la cocina popular y colectiva, ajena a recetarios e innovaciones. La cocina burguesa se irá asemejando a la popular, por razones de economía y comodidad, al tiempo que arraigará en esas cocinas regionales que prosperan a lo largo del siglo XIX. Si se ha de ver, parte de este proceso es fácilmente identificable en Andalucía. Los pueblos estudiados están situados, en algunos casos, a menos de treinta kilómetros de Sevilla, que durante el siglo XVI fue capital gastronómica de España, manteniendo refinamientos culinarios propios de una gran capital, que posteriormente pasaron a Madrid y de allí a Viena¹⁹. El Señorío de Medina Sidonia debió abundar en una suerte semejante de maravillas gastronómicas, entre las que el epatante recibimiento ofrecido a Felipe IV en el Coto

18. Revel, J. F.: *Un festín en palabras*, Tusquets, Barcelona, 1980.

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

de Doñana es buena muestra²⁰. Otro tanto ocurriría en Carmona, cuando la nobleza terrateniente adoptó, durante el siglo XIX, la moda de vivir en el pueblo o en sus cortijos²¹.

Pero, aun así, todas aquellas personas que en Sanlúcar escaparan al estrecho círculo del Duque y en Carmona al del Marques de las Torres no debieron participar de semejantes preciosismos, ni de productos tan raros y apreciados, según la época, como el azúcar, la pimienta, el chocolate y tantos otros que, con seguridad, no llegaban a Villamanrique, a Trebujena o a cualquier otro pueblo. La base de la alimentación de estas poblaciones era el trigo, el aceite, los garbanzos, algunas verduras, y, sólo a veces, la carne y, en la periferia, el pescado. Ellos podían ser proveedores de las grandes ciudades, mas no imitadores de unas formas y unos gustos que les eran ajenos e inalcanzables.

Con el paso del tiempo, este estado de cosas se mantendría de modo casi inalterable, prolongándose en practicas culinarias semejantes a las de generaciones anteriores, fundamentadas en productos locales y en el omnipresente trigo. En Sanlúcar de Barrameda, tras la caída de Medina Sidonia, la nueva clase dominante, propietaria agrícola y bodeguera, y en muchos casos inmigrante, adoptaría los hábitos populares por las razones ya mencionadas de comodidad y economía, y quizá también por establecer diferencias con los cercanos bodegueros jerezanos, permanente competencia para la industria sanluqueña y más cosmopolitas y extranjerizantes en sus gustos gastronómicos que aquéllos.

Durante el siglo XIX las ciudades, en primer lugar, y las zonas rurales, después, irán adquiriendo aquellas fórmulas que llegaron a convertirse en paradigma de las cocinas regionales: en Andalucía, el gazpacho en sus versiones contemporáneas, muchos guisos de pescado y de patatas, y todos aquellos platos que llevan verduras de procedencia americana. Pero desde fines de siglo para acá, la comida de estos pueblos ha cambiado bien poco o, al menos, es en las últimas décadas cuando se han vivido los cambios más llamativos: electrodomésticos, congelación, nuevas redes de mercado, medios de comunicación y como consecuencia de todo ello una gran tendencia a la uniformidad alimenticia, al igual que ocurre en el resto de los países industrializados. En realidad se trata de una uniformidad de nuevo cuño, pues la alimentación del pasado también era uniforme, aunque menos homogénea; o dicho de otro modo: la comida y la cocina diaria de cada cual eran menos variadas que ahora, pero la alimentación cambiaba según donde se produjera y quién la protagonizara. El trabajo, el hogar, la pertenencia a edades o a sexos distintos, lo curativo, todo suponía procedimientos, horarios y formas de comensalidad distintos. Esto es, sobre todo, lo que se ha perdido. Pero lo más importate es que este proceso, mucho más rápido en la ciudad que en el campo, comienza a darse en Andalucía, como en muchas otras áreas rurales, sin que se haya producido antes una clara diferenciación de las cocinas en base a la desigualdad social; en definitiva, sin que se produjera un acto consciente de evolución culinaria.

20. Pérez de Guzmán el Bueno, M.A. (VII Duque de Medina Sidonia): *Relación de la cacería dada en el bosque de Doñana a Felipe IV por— (1 624)*, Sevilla, Reimpreso en la oficina de E. Rasco, 1.887.

21. Romero de Solís, P. y otros: *Carmona Historia, cultura y espiritualidad*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1.992.

Hasta aquí el pasado. ¿Pero qué se come ahora? El resultado del trabajo de campo apunta hacia una uniformidad muy considerable en la distribución y contenido de las ingestas. De ahí que se haya desechado la idea de describirlas, pueblo por pueblo, pues la relación sería demasiado monótona. Además, es posible trazar un modelo dietético mayoritario²², sin atender, en un primer momento, a diferencias territoriales. Hasta tal punto es mayoritario, que la alimentación de las élites será tratada, en este caso, al mismo tiempo, sólo que comentando aquello que las diferencias, pues no existen ya las tremendas diferencias del pasado, aunque algunos sigan comiendo mucho más y mejor que sus vecinos.

El modelo mayoritario empezaría, pues, con un desayuno a base de café con leche y tostada con margarina o algún dulce, entre los adultos, y cereales o cacao, también con tostadas y margarina o bollería, entre los niños²³. A media mañana, la distribución entre los que toman algo y los que no lo hacen se reparte casi a un cincuenta por ciento, no asimilable a un estrato concreto. Es corriente que se trate de familias con niños en edad escolar, que consumen algo en el colegio, bien porque lleven de casa un bocadillo, que es lo más usual, o porque compren un dulce en el colegio; también comen a estas horas los jóvenes que trabajan en el campo²⁴; y, por último, estarían las amas de casa, sobre todo las de edad, que toman un café sólo o con un dulce en casa, y los hombres y mujeres trabajadores que hacen lo mismo en la calle. Puede afirmarse, pues, que ésta es la ingesta más difícil de rastrear y la que más irregularidades presenta.

El almuerzo es de una uniformidad aplastante: la mayoría²⁵ no pasa del plato único que cambia a lo largo de la semana, pero que, en definitiva, es un plato de cuchareo. Lo que ellos llaman, significativamente, “comida”; es decir: potaje, bien sea de garbanzos, de alubias o de lentejas, puchero, cocido²⁶, un guiso de patatas con carne o de arroz y, a veces, pasta. Todos suelen llevar algo de chacina, carne o pescado²⁷, y, sólo cuando no tienen mas que verduras, puede que les siga un poco de pescado o fiambre. La ensalada, casi siempre de lechuga, es norma común a todas las mesas y la fruta del tiempo el colofón a un buen almuerzo, salvo en aquellos casos contados en que los niños toman yogur.

La merienda consiste, casi sin excepción, en un café con alguna torta o dulce, para los adultos, y bocadillos o dulces para los niños²⁸. La cena, por su parte, se resuelve con una sopa, huevos, bien sea en tortilla o fritos, pescado, también frito, o carne a la plancha, pero suele ser un sólo plato, casi siempre acompañado de patatas fritas²⁹. Se trata de que el ama de casa aligere, para poder ver la televisión, y nada mejor que los fritos para conseguir tal objetivo y, ya de camino, evitar una batalla familiar a tan avan-

22. El que siguen 57 de los 83 grupos domésticos con los que se ha trabajado con entrevistas en cuestionarios.

23. Respuesta de 71 grupos domésticos de un total de 83.

24. Los adultos parecen no tener tanto hambre y suelen esperar al almuerzo.

25. 65 grupos domésticos, de un total de 83.

26. Ver Capítulo I 1.4. Cocidos, potajes y panes.

27. La presencia de pescado en los guisos de arroz es más frecuente en los pueblos costeros, pero también se da en el interior.

28. Sólo en 15 grupos domésticos, de un total de 83, no se merienda.

29. Este modelo es seguido en 68 grupos domésticos, de un total de 83.

zadas horas del día. Darles lo que les gusta es lo más cómodo. El postre infantil, para finalizar, suele ser yogur. La sobrecena casi no se hace ya, pues la cena puede hacerse incluso a las diez de la noche y queda poco tiempo antes de ir a la cama.

Sobre este modelo se han verificado las siguientes excepciones: para los desayunos tan sólo algunas personas mayores se salen de la regla, limitándose a tomar, por razones de salud o de prescripción facultativa, una infusión, sin más, o un zumo de limón con miel. Los fines de semana, algunas de mediana edad toman chorizo o jamón de york con tostadas o bien recuperan el pan tostado con ajo o con sardinas de su infancia³⁰. En Sanlúcar de Barrameda, algunos mayores siguen tomando pescado frito frío por la mañana, costumbre que antes estaba muy generalizada. El almuerzo presenta las siguientes variantes: de una parte, el seguimiento de regímenes³¹ y, sobre todo, el que algunos coman dos platos³². Consisten éstos en un primero semejante al descrito para la mayoría y un segundo, a base de carne, pescado, chacina o huevos. En todos los casos se trata de grupos de estratificación social alta o media alta, o, en todo caso, de media que han descendido en la última generación desde una posición superior. Sólo en Villamanrique y Almonte toman todos plato único, mientras que en Carmona, el número de los que comen dos platos es superior a la media³³, aunque el segundo no sea más que un poco de chacina o unas varitas de merluza rebozadas. En cualquier caso, corresponden a estratos altos o medios, de reciente ascenso. Cabe también pensar que detrás de ello hay cierta influencia urbana, en concreto de Sevilla, distante sólo treinta kilómetros. En cuanto a la cena, algunos³⁴ toman, además de lo descrito para la mayoría, salchichas, hamburguesas o sandwiches. Se trata de familias con jóvenes que así lo requieren, pero, contra lo que cabía esperar, no son la norma. Un pequeño grupo, por último, se sale totalmente del criterio general, ya sea³⁵ por razón de edad o por vigilancia de la salud.

En definitiva, los comportamientos son muy similares de unos pueblos a otros y las diferencias se establecen en función de la posición social y de la edad, antes que de la localización geográfica. No quiere ello decir que las recetas sean las mismas de un pueblo a otro. Los hábitos alimenticios son semejantes y también la tipología de las elaboraciones culinarias, no la combinación exacta de sus ingredientes. De hecho, la cocina cambia no sólo de un pueblo a otro, sino incluso dentro de un mismo pueblo y una misma calle. Incluso las comidas más generalizadas y comunes, el puchero y el cocido, no son los mismos entre pueblos vecinos y tampoco, si se pasa de la casa de un rico a la de un pobre. Lo mismo ocurre con los gazpachos, con las espinacas esparragadas³⁶, con las migas y con tantos platos que tienen versiones modestas y

30. Estas excepciones de fin de semana hacen un total de seis, y las primeras suman cinco.

31. 5 casos de un total de 83: 2 de ancianos con regímenes prescritos por el médico, a base de verduras y, sólo a veces, de carnes o pescados a la plancha; otros 2 son grupos de estrato alto que o bien hacen régimen de adelgazar o no gustan de los guisos; y el último corresponde a una serrana casada con un italiano, de alta posición social como ella, que han cambiado los guisos de la mayoría de sus paisanos por pastas, verduras y carnes.

32. 19 casos, de un total de 83.

33. 6 de un total de 8 grupos domésticos entrevistados en Carmona.

34. 11 casos, de un total de 83.

35. 4, de los cuales 3, por edad y salud, y 1 por ser vegetariano.

36. Se da el nombre de “esparragado” a una fórmula culinaria, muy utilizada en Andalucía para todo tipo de verduras, aunque tome su nombre del guiso de espárragos, a base de un majado de ajo y pan frito, pimentón y vinagre.

adineradas. Las diferencias locales son, sin embargo, las más reivindicadas, de ahí que me decida a citarlas, con ánimo de conjurar los fantasmas lugareños: el arroz como conejo de Trebujena, las sopas de berros de Cazalla, el arroz con habas palermo, el guiso de cabeza de chivo con patatas de Alcalá del Valle, las terreras de Aznalcóllar, el ánsar en sopas de Villamanrique, las patatas con hueso de espinazo de Castaño del Robledo, tantas berzas y guisos de pescado como hay en Sanlúcar, y, en fin, una multitud de singularidades gastronómicas que se van multiplicando a medida que se asciende socialmente, pues los más pudientes utilizan procedimientos culinarios más variados y, en algunos casos, no compartidos por los demás. La bechamel, algunas preparaciones de verduras y platos de horno son nuevas adquisiciones de los más pudientes e instruidos, al igual que antes lo eran las frituras variadas, los platos de huevo y una cierta repostería. Pero, en definitiva, la norma cotidiana vuelve a situar el discurso en el punto de partida: las recetas son muchas, pero su tipología y sus procedimientos son comunes; y, lo que es más importante: son bastante semejantes a los de generaciones anteriores.

El consumo de bebidas dentro del hogar registra también una marcada oscilación en función de la posición social, la edad y, en este caso, también del género. Las divergencias en las frecuencias de consumo se perfilan en torno al incremento de refrescos y zumos entre los niños de posición social alta o media; mientras que los adultos, y sobre todo los varones de más edad beben vino, y los jóvenes, cerveza. Entre estos últimos existe cierta tendencia a no consumir alcohol dentro de casa, al igual que ocurre con algunos viejos, sólo que para ellos no es una elección, sino una imposición facultativa, refrendada por la autoridad familiar. Tampoco las mujeres beben comiendo y las pocas que lo hacen pertenecen a estratos medios y a grupos de edad menores de cuarenta años. Me refiero, desde luego, a las mujeres que afirman beber, porque, entre las de más edad, es muy corriente que lo nieguen. Luego he podido observar cómo beben cerveza o un poco de vino mientras hacen la comida y finalmente acaban reconociéndolo sin tapujos. Beben, pues, en clandestinidad, vedadas por la censura, no siempre implícita, con que la sociedad sanciona a las mujeres bebedoras y, hasta hace poco, también a las que osaban entrar en los bares, tachándolas con calificativos del tenor de “tía vinatera” o “tía borracha”. La mujer que bebe está mal vista y a los hombres les gusta presumir de que sus hijas y consortes detestan el vino. A la mujer le ha tocado, por lo tanto, beber agua, cuando ésta era, por cierto, bastante escasa o al menos el conseguirla suponía un trabajo añadido, pues en pueblos como Villamanrique y Castaño del Robledo no existió agua corriente en todas las casas hasta hace algo más de veinte años³⁷.

La descripción de la dieta hecha hasta el momento denota una importante homogeneidad. Para confirmar estos resultados obtenidos gracias a las entrevistas en cuestionario se proyectó realizar un análisis cuantitativo a partir de encuestas extensivas sobre compra de alimentos por grupo doméstico³⁸. Estas recogen datos sobre la

37. En la actualidad, con la misma celeridad con que se han impuesto los cómodos grifos y las neveras, han desaparecido los búcaros y botijos, hasta el punto de que se ven más en una oficina o en una peluquería de ciudad que en una casa de pueblo.

38. Los criterios de estratificación a la hora de seleccionar a los encuestados han sido: edad del ama de casa (menos de 30 años, de 30 a 44, de 45 a 59, de 60 en adelante); estrato social (alto, me-

cantidad que se compra de cada alimento³⁹, sobre la producción para el autoconsumo (verduras y frutas) y sobre la caza, recolección y pesca a pequeña escala⁴⁰.

La información obtenida se ha analizado estadísticamente a través del análisis factorial, en concreto, del análisis de componentes principales⁴¹, y de tablas de contingencia (Everitt, 1977), sobre las cuales se ha realizado un test chi-cuadrado. Los resultados son los siguientes: el pan⁴² y las verduras son, sin duda, los que ofrecen comportamientos más regulares entre distintos pueblos. En ocho de ellos⁴³ compran más pan las familias donde el ama de casa tiene sesenta años o más, y menos, donde no alcanza la treintena. También lo compran más los estratos sociales bajos y menos, el alto. Las verduras⁴⁴ se compran más donde el ama de casa supera los sesenta años y en familias con dos o menos de miembros. En cuanto a la situación laboral de la mujer, la única diferencia significativa es un aumento en la compra de yogur entre las que trabajan. Este producto se compra también más cuando el ama de casa tiene menos de cuarenta y cinco años y existen cuatro o menos de cuatro miembros en la familia. El queso, se compra más en los estratos sociales alto y medio⁴⁵; las legumbres, donde el ama de casa tiene más de cincuenta y nueve años; la carne de cerdo, más entre los bajos; la carne de ternera entre los altos y con menos miembros; y, por último, el pescado de mar, más en los de menos miembros.

dio, bajo 2, bajo 1); número de miembros del grupo doméstico (1, 2, 3, 4, 5 y 6 o más); trabajo del ama de casa (fuera o dentro del hogar). Para información más detallada, ver Introducción A. Objetivos, hipótesis y metodología.

39. Los alimentos sobre los que se han solicitado cantidades de compra por grupo doméstico son: pan, leche, queso, yogur, margarina, mantequilla, manteca de cerdo, huevos, legumbres, arroz, aceite de oliva, aceite de girasol, otros aceites, carne de cerdo, carne de ternera, carne de pollo, carne de toro, cordero o cabra, carne de caza, pescado de río, pescado de mar, vísceras, verduras, patatas, frutas, pastas, chacina y azúcar.

40. los datos cuantitativos fueron solicitados bien diaria, semanal o mensualmente, según fueran realizadas las compras, pues algunos alimentos, como el pan, se compran a diario y es más fácil para los encuestados calcularlos en base a esta medida temporal; mientras que otros, como el azúcar o el aceite, se compran mensualmente. Es por ello que cada encuestado pudo expresar la frecuencia de cada una de las compras como le fue más fácil. Posteriormente se han homogeneizado los datos, expresando las cantidades en kilogramos comprados por miembro del grupo doméstico y año. El resto de la información que se recoge en las encuestas será tratado en otros capítulos, donde se abordan temas relacionados con dicha información; a saber: la colaboración masculina en las tareas domésticas, el número de horas empleado por las mujeres en la cocina, el tipo de establecimiento donde se compra y las conservas que se hacen.

41. Harman, H.H.: *Modern Factor Analysis*, 2nd, Ed. University of Chicago Press, 1.967.

42. La recogida de los datos cuantitativos de las encuestas extensivas sobre compra de pan por grupo doméstico se ha realizado por el siguiente procedimiento: en primer lugar, se ha preguntado en cada uno el pan diario que compraban. La información facilitada era del número de piezas de tal o cual pan, pero nunca del peso que no es conocido generalmente por los consumidores. Dado que el nombre y el peso de los panes cambia de un pueblo a otro, ha sido necesario investigar en las panaderías de cada uno de ellos el peso exacto que en la actualidad tienen los panes citados por los encuestados. En base a esa información se han reducido los datos facilitados por los mismos a gramos y se han procesado, como para el resto de los alimentos, en base a la compra anual por parte de cada miembro del grupo doméstico.

43. Todos menos Cazalla y Villamanrique.

44. En todos menos Villamanrique y Alcalá del Valle.

45. Los datos que a continuación se recogen presentan dependencia en cinco, cuatro o tres pueblos, no en ocho como el pan y las verduras, o sea, que tienen comportamientos menos regulares.

Los llamados “otros artículos de alimentación”⁴⁶ ofrecen los siguientes comportamientos: un consumo muy generalizado de harina, café y caldo en pastillas, mientras que, en el polo opuesto, los guisos enlatados⁴⁷ sólo son comprados por un 5% de los encuestados, con lo que se convierten en el único producto que ofrece un índice por debajo del 25%. Es así que se confirma la tendencia de no incorporar a la dieta artículos para los que el mercado todavía no ofrece una óptima relación calidad-precio. Este rechazo denota indirectamente una persistencia en la elaboración de guisos caseros y también en el gusto por los mismos. Los estratos altos y medios compran más cacao, chocolate y té, infusión cuyo consumo está muy ligado a ciertas influencias culturales y que ofrece niveles insignificantes entre los estratos bajos, que, sin embargo, gustan más de sopas de sobres que los demás. En cuanto a los grupos de edad, los mayores de sesenta y cinco años compran más café soluble y menos café, chocolate, mayonesa envasada y frutos secos, productos que ofrecen, sin embargo, tendencia positiva donde el ama de casa tiene menos de cuarenta y cinco años. Por último, habría que señalar que ninguno de estos productos presenta dependencia con respecto al lugar de trabajo de la mujer.

Los resultados del análisis a partir de los datos de las compras (encuestas extensivas) coinciden, pues, con los de consumo (entrevistas en cuestionario). La dieta es muy homogénea de unos pueblos a otros, aunque existan algunas ligeras diferencias. Es el caso de Castaño del Robledo, donde se compra más carne de chivo⁴⁸ y menos de ternera, lo que denota su aislamiento y la escasez de comercios; y de Palos y Sanlúcar de Barrameda, los pueblos más marineros, en los que compran menos pescado congelado, que, sin embargo, se adquiere más en los de interior y también en Almonte, a pesar de estar muy cerca del mar.

En cuanto a las dependencias con respecto al estrato social, también coinciden con los datos obtenidos en las entrevistas: los estratos altos compran menos pan y carne de cerdo, y más carne de ternera y queso; resultados asimilables a la costumbre de tomar segundo plato en el almuerzo⁴⁹ y de cuidar el peso.

Estos comportamientos eran previsibles para el pan y las carnes de cerdo y ternera. Sobre el queso habría que hacer, sin embargo, una precisión, ya que resulta curioso su escaso consumo, contradictorio, por cierto, como esa tendencia a asimilar-

46. Los artículos considerados son miel, mermelada, café, cacao, té, harina, frutos secos, chocolate, caramelos, avecrém, mayonesa envasada, sopas de sobre, guisos enlatados, conservas enlatadas, café soluble, pescado congelado, verdura congelada.

47. Esta información se ha requerido con tal denominación, de una parte, porque cuando se inició este trabajo eran los únicos precocinados que se vendían en los supermercados de los pueblos, y, de otra, porque se constató que era la mejor forma de que entendieran lo que se quería decir, aunque después, en cada caso, se haya explicado que el concepto se hacía extensivo a otros precocinados.

48. Se da la circunstancia de que en Castaño del Robledo, donde sólo hay dos tiendas de comestibles y ninguna carnicería, viene una furgoneta de Alajar, un pueblo cercano, una vez a la semana para vender carne de chivo, cuyo consumo ha sido muy tradicional en la zona. Es, por lo tanto, el nivel de aislamiento y la insuficiencia de comercios alimentarios, que ofrezcan otras carnes, lo que da lugar a un mayor nivel de compra de la de chivo, casi desterrada ya del resto de los pueblos. Ver Capítulo VIII. Mercado alimentario y autoabastecimiento alimenticio.

49. La ternera se suele consumir más en forma de filetes o de guiso de carne, de segundo plato, mientras que el cerdo forma parte de los cocidos, de los guisos de patata y de arroz, de las albóndigas, etc; del plato único.

lo como alimento muy común entre las clases populares del Mediterráneo. El queso que se comía hace más de cuarenta años era fabricado en casa o en pequeñas industrias locales. Pero, a partir de la Guerra Civil, se produjo una tremenda reducción de las industrias queseras artesanales⁵⁰, a causa de las limitaciones legales que se les impusieron. Con ello, el consumo de queso de los estratos bajos, principales consumidores de esos quesos caseros, siempre más baratos, descendió notablemente; de ahí que el efecto de la incentivación que sobre su consumo se ha producido en los últimos años pueda ser mayor entre los estratos altos, pues se trata casi siempre de quesos producidos fuera de la localidad, cuya afición denota, por otra parte, cierta atención a recomendaciones dietéticas.

Las diferencias marcadas por la edad concuerdan también con las recogidas en las entrevistas: más verduras entre los de edad avanzada, que también consumen más pan y legumbres. Allí donde el ama de casa es más joven se compra, por el contrario, menos pan y más yogur, proporción que aumenta cuando existe un mayor número de miembros, lo que asimila este hecho a la existencia de niños pequeños y crea un interrogante acerca de la posible continuidad en este y otros consumo una vez que los niños hayan crecido, pues el yogur lleva suficiente tiempo en el mercado como para que se lo detectara en el siguiente grupo de edad, si siguieran comiéndolos.

Los alimentos cuyo nivel de compra es más uniforme y que, por lo tanto, presentan menos diferenciación en función de los diferentes estratos son los huevos y la leche⁵¹. Los que menos se compran: la manteca de cerdo, la carne de cabra y de cordero⁵², las vísceras y, en algunos pueblos, el pescado de río y la carne de caza. Esta última ofrece unos niveles muy bajos pero también muy desiguales e irregulares. La mantequilla, la manteca de cerdo y “otros aceites” tienen asimismo niveles de compra muy bajos, frente a la margarina y los aceites de oliva y de girasol. Esta persistencia en el consumo de aceite de oliva deshace las previsiones formuladas por la OCDE⁵³ y reafirma, por el contrario, la reactivación de este producto⁵⁴. También se constatan los resultados de las entrevistas en la primacía de la margarina sobre la mantequilla y la manteca de cerdo. En cuanto a las carnes más consumidas son, como se preveía, el pollo, seguido a media distancia del cerdo y, por último, la ternera.

1.2. De invierno a verano

El cambio estacional sí supone importantes diferencias de unas comarcas a otras. El verano trae al litoral aires nuevos; los guisos calientes duermen hasta el

50. Ver Capítulo VIII 2.2. Las conservas y sus procedimientos.

51. Sobre esta última hay que decir que en la actualidad se compra siempre de vaca y no de cabra como ocurría en muchos de estos pueblos hasta hace unos años.

52. Estas carnes eran las más frecuentes en el pasado, aunque los estratos bajos tampoco las comieran a diario.

53. Martí-Henneberg, C. y Salas, J.: *Evolución del consumo nutricional en España durante los últimos 25 años*, Barcelona, 1.986.

54. Mataix, J. : *El aceite de oliva. Bases para el futuro*, Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, Sevilla, 1.988.

otoño⁵⁵. Tierra adentro siguen haciendo, sin embargo, los guisos de invierno, aun cuando gusten también de lo frío⁵⁶. ¿Pero en que consiste esta alternancia estacional además de en la posible permanencia estival del cuchareo? En primer lugar, en el sucesivo relevo de los vegetales que acompañan a estos guisos (judías verdes y calabaza, en verano; coles y acelgas, en invierno). El verano es, además, la estación de los picadillos, las patatas aliñadas y los pimientos asados y también de las ensaladas de lechuga que consiguen sobrevivir todo el año. Y es que, atendiendo a la restricción del gasto, la mayoría sigue consumiendo las verduras y, sobre todo, las frutas del tiempo, pues las primeras son más asequibles durante todo el año, gracias a su variante congelada. Los fritos y las carnes y pescados a la plancha son también predilección veraniega, aunque en estos casos exista una importante excepción: en los pueblos más afectados por el turismo⁵⁷ el consumo de pescado disminuye en verano entre los lugareños o, al menos, se restringe a las especies menos cotizadas, pues la afluencia de visitantes dispara los precios de un pescado que prefieren consumir en invierno, cuando los meses, como ellos dicen, tienen erres.

Existen, por otra parte, platos con un marcado carácter estacional. Para empezar, el gazpacho, sobre cuyos orígenes, variantes y niveles de autenticidad prefiero no entrar. Sólo decir que hay tantos gazpachos como pueblos e incluso como familias, pues cada una le da su toque, su punto especial, que es, desde luego, el mejor. Los gazpachos veraniegos, ya sean majados o no, pues todavía hay quien sigue majando y no por ello ha de ser octogenario, se hacen, cuando menos, a base de tomate, pimiento, pan, ajo, sal, aceite y vinagre. Según los casos, les pueden añadir otros ingredientes. En cuanto a los de invierno, los hacen en Palos de la Frontera, Castaño del Robledo, Almonte y Aznalcóllar⁵⁸.

También las caballas asadas son un manjar estacional, en este caso veraniego y palermo⁵⁹; al igual que el veranillo⁶⁰, fórmula sanluqueña en la que se utiliza Manzanilla⁶¹, como en la práctica totalidad de los guisos de esta ciudad. La relación podría prolongarse interminablemente y, sin duda, se haría más extensa si se enumeraran muchos platos invernales ya casi en desuso, pues el destino de éstos ha sido

55. En Sanlúcar de Barrameda no desaparecen por completo, pero adoptan ingredientes y posibilidades veraniegas. Es el caso de las “berzas”, que tiene sus variantes estivales, y de los guisos en “veranillo”.

56. La proporción de entrevistados que comen guisos calientes en verano es: una cuarta parte en Trebujena, Villamanrique de la Condesa, Aznalcóllar y Alcalá del Valle; casi un cincuenta por ciento en Castaño del Robledo; y un cien por cien en Cazalla de la Sierra.

57. Sanlúcar de Barrameda, Palos y Almonte, éstos últimos por influencia de sus respectivas playas, Mazagón y Matalascañas.

58. Varían según los pueblos e incluso dentro de una misma localidad. En los últimos años, algunas amas de casa de buena posición económica, les añaden tomates y pimientos de cultivos tempranos. Ver Capítulo III. 1.2. Platos jornaleros y campesinos: comidas de pobres.

59. De Palos de la Frontera.

60. Guiso a base de tomate, pimiento, cebolla y Manzanilla, que igual sirve para cocinar pescados o carnes que patatas.

61. Manzanilla: “vino blanco, fino, generoso y varietal. Se produce en algunas bodegas de Sanlúcar de Barrameda, donde se dan las características precisas en su microclima para desarrollar el proceso de crianza biológica por las levaduras, llamadas de “flor””. Barbadillo Romero, A. P.: *Historia de las bodegas de Sanlúcar*, Sanlúcar de Bda., 1988.

más desgraciado que el de los veraniegos, como si, con ello, se asumiera la condición de Andalucía como tierra del sol y se olvidaran unos rigores invernales que ahora se combaten con nuevos y tecnificados procedimientos extralimenticios. Desaparecen, pues, de la cocina doméstica las migas, los ajos, los guisos de castaña y tantas sopas como van cayendo en el olvido, a medida que la tortilla, las salchichas y el pescado frito se imponen a la hora de la cena.

¿De qué modo y en qué medida se ha alterado, por lo tanto, la estacionalidad alimenticia? Hasta fechas recientes, el cambio de estaciones conllevaba el sometimiento a un ritmo repetido durante siglos, que respondía a la periodicidad con que se cultivaban las verduras, arribaban las aves migratorias y los peces se acercaban a las costas y remontaban los ríos para su desove. Pero aun así, cocidos y guisos, a base de legumbres, han sido el sustento de la dieta, tanto en invierno como en verano, aunque llevaran una verdura u otra, según el tiempo. Esta cadencia estacional se agudizaba en poblaciones que, como Sanlúcar de Barrameda, han contado desde siempre con una variada gama de verduras y hortalizas; sus berzas⁶² se transforman todavía a lo largo del año, en un continuo rotar que sigue de cerca la amplia oferta de verduras del mercado. Otra suerte de periodicidad estacional se establecía en el marco de las comidas fuera del hogar, por razones laborales, casi siempre ligadas a faenas agrícolas. Hoy en día, éstas han descendido hasta casi desaparecer.

La estacionalidad alimenticia ha alterado, por lo tanto, su signo: lo que antes era respeto impuesto por las limitadas posibilidades de acceder a los distintos grupos de alimentos, según los ofrecieran los ciclos agrarios o los naturales, se traduce, hoy en día, una vez generalizados los cultivos tempranos y los congelados, en la adopción de gustos e incluso de modas que imponen preferencias, por comidas frías y ligeras en verano. Tampoco hay que olvidar que a estas necesidades o elecciones se superponen, tanto ahora como en el pasado, las limitaciones económicas de cada cual, pues las frutas y verduras tempranas no son asequibles, a todos, al igual que antes no lo era el sólido, bien nutrido y deseado cocido.

1.3. Las horas de las comidas

El horario habitual es, en la actualidad, de entre siete y nueve de la mañana para el desayuno; entre dos y cuatro para el almuerzo; hacia las seis para la merienda; y a partir de las nueve para la cena, que en verano suele hacerse algo más tarde. Este esquema oscila, en función, de los horarios laborales y, también, de los escolares, que ahora, más que antes, son determinantes. El resultado es que, con frecuencia, la familia almuerza por separado e incluso en tres tandas: primero los niños, después la madre y, por último el padre, si sale de trabajar a las tres. La cena suelen hacerla reunidos, salvo que los hijos tengan edad de salir por la noche solos.

Las faenas agrícolas han dejado de ser, en gran medida, la batuta que marcaba el ritmo, pues todos vuelven a casa a comer, bien sea porque tienen moto o coche o porque los lleva algún compañero. Nadie permanece fuera de casa, si trabaja dentro

62. En Sanlúcar se le llama berza, en general, a los guisos de legumbres y verduras, mientras que en otros pueblos, entre ellos la cercana Trebujena, significa verdura. Ver Apéndice I.

del término municipal, como ocurría antes, cuando se quedaban varios días donde recogían la aceituna o descorchaban. Sólo las campañas migratorias temporeras suponen una ausencia incluso de varios meses, durante la cual el ritmo familiar se adapta a las necesidades de los niños. En resumidas cuentas, los horarios han perdido diversidad por razones laborales y se han flexibilizado, adaptándose a las necesidades de cada uno. Se ha debilitado así el criterio que requería la presencia de todos los miembros alrededor de la mesa, supeditados a los horarios paternos.

También la siesta, descanso muy recomendado por especialistas en nutrición para después de la comida del mediodía, va dejando de ser costumbre generalizada, aunque no se ha perdido por completo. Antes la hacían, aunque fuera muy breve, incluso algunos los jornaleros. En realidad, el mapa de la siesta en el mundo rural, es el de la fuerza sindical: allí donde los sindicatos eran poderosos, se imponían unos horarios de trabajo que incluían una parada para la siesta. Ocurría así en las comarcas latifundistas, donde se contrataba a un numeroso grupo de hombres, venidos, en muchas ocasiones, de fuera. Un claro ejemplo es el Marco de Jerez. En las comarcas minifundistas la situación era, sin embargo, muy distinta: no dormían la siesta los pequeños y medianos propietarios agrícolas, que debían ocuparse todo el día en el cuidado de su finca, ni tampoco los pocos jornaleros que contrataban, que debían seguir, cuando menos, el ritmo de trabajo del patrón.

Para comprender la dimensión de estos cambios resultaría conveniente adelantar algo sobre el modo en qué se organizaban las horas de comidas en el pasado. En primer lugar, los horarios de cada pueblo dependían de los tipos de cultivos que se realizaran y de la extensión del ruedo. Los desayunos empezaban como norma más temprano. Había pueblos en los que desayunaban a las seis, aunque en otros pudieran hacerlo a las nueve. El almuerzo, si comían solos las mujeres y los niños, se hacía también antes, entre las doce y las dos, y la cena al caer la tarde, entre las seis y media y las ocho. Me estoy refiriendo, desde luego, a treinta años atrás. El que los horarios hayan sido más tempranos dependía de la jornada laboral y también de la necesidad de ajustarse a la luz solar o de ahorrar la eléctrica, cuando la había, de modo que hasta los años treinta era frecuente que el almuerzo se hiciera aun antes, a las once o las doce, y la cena, a las seis.

Estos horarios y el contenido de las ingestas que se describió para la dieta del pasado no distan mucho de las que hacían los trabajadores agrícolas en Castilla-León⁶³. Su comida de mediodía podía consistir en unas sopas de ajo; mientras que el plato fuerte, casi siempre cocido, aunque también berzas con patatas y tajadas (morcilla y chorizo), y otros guisos, se reservaban para la noche, al igual que en Andalucía. No deja de resultar tentadora la posibilidad de ampliar esta extensión geográfica de la cena, como comida fuerte en España, a una dimensión temporal, remontrándose incluso a la Andalucía musulmana de los siglos XI al XIII, cuando, como describe Lucie Bolens⁶⁴, existía esa misma costumbre.

63. Ibañez García, M^a.C.: *V Encuentro en Castilla y León (Alimentación y gastronomía tradicionales)*, Diputación de Salamanca, Salamanca, 1.990.

64. Bolens, L.: *La cocina andaluza, un arte de vivir Siglos XI-XIII*, Edaf S.A., Madrid, 1.992. En el momento de redacción de este trabajo era la única publicación sobre el tema.

Pero lo que es cierto es que, si bien los trabajadores debían someterse a los horarios que fijaran sus respectivos patrones o a las exigencias a las que lo sometiera su pequeña propiedad agrícola, los estratos altos podían determinar casi siempre sus propios horarios. Lo caprichoso de éstos era considerado, además, como detonante no sólo de poder socioeconómico sino también de potestad paterna. Así, algunos grandes propietarios agrícolas seguían haciendo en los años cuarenta el horario de antes de la guerra y almorzaban a las once, cuando ya todo el pueblo comía a la una o a las dos y su familia deseaba hacer lo mismo que los demás. Este anacronismo horario que siguieron muchos “señores” de pueblo, cuando en Sevilla ya los habían cambiado, es justificado por algunos en razón de que, teniendo tantos criados, tenían ellos que comer pronto, porque si no en la cocina terminaban tardísimo de recoger. En otras casas la hora de comer se regía por el ritmo de las oraciones, de manera que el almuerzo, por ejemplo, se hacía después del Angelus.

No deben extrañar tantos cambios en los regímenes horarios. Si se retrocede más en el tiempo, se verá cómo tanto las horas como la terminología adoptada para las distintas comidas no han sido siempre las mismas. El almuerzo, sin ir más lejos, que ahora es la comida fuerte de mediodía, ha sido hasta fechas recientes la comida que los hombres hacían a media mañana en el campo. El Atlas de Alvar⁶⁵ anota cómo esta ingesta, muy frecuente en comarcas castellanas, se hacía, ya por aquellas fechas, poco en Andalucía. Los datos que ofrece para el contenido del almuerzo son de migas, pan con aceite, patatas con torreznos y sardinas. Estos mismos horarios de almuerzo aparecen en las comunicaciones del V Encuentro de Castilla y León sobre alimentación y gastronomía tradicionales⁶⁶. También el Atlas Etnográfico de Vasconia, se refiere al almuerzo como la comida más importante de la mañana, que, durante la primera mitad de siglo, consistía en leche con tortas de maíz, en un plato de patatas cocidas, habas, huevos, pescado o algún derivado del cerdo. Era, pues, una ingesta bastante generalizada en España, que, aunque cambiadísima, correspondería al café de media mañana o al bocadillo de los niños en el colegio. Este almuerzo de media mañana lo hacían, en Andalucía, los trabajadores en el campo, pues a sus mujeres e hijos poco les quedaba en casa para comer a esas horas.

Remontándonos más allá en el tiempo, en un intento por hacer ver lo que de relativo y coyuntural tienen estas convenciones, habría que señalar cómo muchas de las acepciones utilizadas hasta hace poco están más cerca, en su significado, de las que se emplearon hace siglos que de las actuales. Así sucede, por ejemplo, con aquellas cinco comidas que, según Capel⁶⁷, se realizaban ya en el siglo XIV: el almuerzo matinal o desayuno, el yantar, la merienda, la cena y la sabena o sobrecena. Pues bien, no sólo puede tener aquel almuerzo matutino más similitud con el de hace unas décadas que con el actual, sino que la sobrecena, hoy en día inexistente, fue usual en algunos de estos pueblos⁶⁸, al menos, durante el primer cuarto de siglo. La merienda, por su parte, ha seguido una evolución no menos curiosa: si bien el padre Arévalo,

65. Alvar y Lorente: *Atlas Lingüístico y Etnográfico*, Madrid, 1.964.

66. Ibañez García, M^a.C.: *V Encuentro en Castilla y León (Alimentación y gastronomía tradicionales)*, Diputación de Salamanca, Salamanca, 1.990.

67. Capel, J. C.: *Picaros, ollas, inquisidores y monjes*, Argos Vergara, Barcelona, 1985. pág. 53.

68. Al menos, en Sanlúcar de Barrameda.

comentarista de San Isidoro⁶⁹ se refiere a la “merenda” como la comida que se hacía después del medio día y que, por lo tanto, precedía a la “coena”, que tenía lugar a la caída de la tarde, posteriormente, durante el reinado de los Austria, se convirtió, aunque siguiera manteniendo un horario similar, en una tremenda suerte de alimentos, acorde con el exagerado gusto barroco, que podía ofrecer sobre la mesa venados, jabalíes, barbos, ostiones, potajes de castañas y así hasta alcanzar una cuarentena de platos⁷⁰. Ya en este siglo, muchos trabajadores agrícolas andaluces llamaban merienda a la comida que se hacía a medio día en el campo. Posteriormente, la merienda ha vuelto a ser la ingesta que se hace varias horas después de la comida del mediodía, aunque ahora, con el retraso de los horarios, tenga lugar unas horas más tarde que entonces.

1.4. Cocidos, potajes y panes

Los guisos de legumbres y el pan merecen especial atención, pues no en vano han sido, y en gran medida siguen siendo todavía, la comida diaria de la mayoría de los grupos domésticos. La conjunción en una misma olla de tan importantes materias nutritivas y digestivas (proteínas, hidratos de carbono, fibras vegetales, etc.) no es distintiva, sin embargo, de esta zona, sino común a toda la geografía nacional, que en una u otra variante, ha hecho de la olla uno de los más completos y ricos alimentos que existir puedan. Por si quedara alguna duda sobre la generalidad del cocido en el país, baste citar la definición que el diccionario de la Real Academia de la Lengua hace de ella: “vianda preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, generalmente garbanzos y patatas, a la que se añade a veces algún embuchado, y todo junto se cuece y se sazona. En España es el plato principal de la cocina diaria”.

También el resto de Europa ha participado de otras versiones de “la olla”, desde el “pot-au-fue” francés, que arranca del Medioevo⁷¹, hasta los potajes belgas, ingleses, escoceses, italianos o húngaros. Al fin y al cabo, se trata de una combinación culinaria que, además de ser muy completa, es fácilmente adaptable a la estación climática y a los haberes económicos de cada cual, pues los cocidos y potajes han tenido siempre sus versiones ricas y pobres. En el caso de los pueblos estudiados, éstas oscilaban desde el suculento cocido diario de la alta burguesía, abundante en carne y chacina, que se desdobra en los dos platos -sopa y cocido- que caracterizan a la versión andaluza de tan española vianda, hasta los modestos potajes jornaleros. En estos últimos, la gracia consistía en hacerlos a fuego muy lento, durante todo el día, de modo que quedaran bien ligados sus pocos ingredientes: garbanzos, un chorreón de aceite, unos dientes de ajo y, en muchas ocasiones, nada más. Un punto intermedio entre ambos polos estaba representado por los que podrían llamarse “potajes asilvestrados o cinegéticos”; aquellos que se enriquecían con un conejo, una perdiz, una paloma, cualquier “bicho” que viniera a alimentar la olla, pues todo servía, aunque, según los habitantes del Coto de Doñana, el mejor potaje fuera el de mochuelo.

69. Luján, N. y Perucho, J.: *El libro de la cocina española Gastronomía e historia*, Danae, Barcelona, 1.970, pág. 45.

70. Luján, N.: *La vida cotidiana en el Siglo de Oro*, Planeta, Barcelona, 1.989, pág. 37.

71. Luján, N. y Perucho, J.: *El libro de la cocina española Gastronomía e historia*, Danae, Barcelona, 1.970, pág. 114.

Mas, sean cuales sean los avíos⁷² y aun cuando se utilicen distintas legumbres, lo cierto es que su base son los garbanzos, eje de la cocina nacional y, desde luego, de las que se hacen en Andalucía. Presentes ya en la cocina hispanorromana, aunque por aquel entonces se los tuviera en muy mala consideración, los traen a España, al decir de Toussaint-Samat⁷³, los fenicios. También las lentejas eran alimento de pobre durante la Antigüedad Clásica⁷⁴, mientras que en el siglo XVIII no las querían ni éstos, pues, según explica esta misma autora, en Francia al menos, no las comían mas que los caballos. Es muy probable, sin embargo, que nunca dejaran de comerse en Andalucía, sobre todo en las zonas y entre los sectores sociales que más sufrieron de periódicas hambrunas.

El cocido no fue, sin embargo, al menos en sus orígenes, comida de pobres. Capel⁷⁵ y otros autores fijan su nacimiento en la adafina judía, que después se engrasaría con el cerdo, renegando así de sus orígenes semitas. Mas, no contentándose con añadirle un trozo de tocino o algunas onzas de carne, el barroco reinado de los Austria la convirtió en la famosa olla podrida⁷⁶, tremenda combinación donde cocían multitud de piezas animales. La olla está presente en innumerables fuentes literarias, empezando por las famosas bodas de Camacho del Quijote, pero no llegó a popularizarse hasta la llegada de los Borbones, cuando abandona su caracterización de olla podrida, y con ello los círculos aristocráticos a los que estaba restringida, para generalizarse en versiones más parcas y digestivas. A partir de entonces, su pertinaz constancia en las mesas del país ha sido tal que, si no fuera por la merecida fama de sus cualidades nutritivas y gustativas, a duras penas cabría explicarse cómo no ha provocado esa fatiga fisiológica que, según el profesor Grande Covián⁷⁷, sufren aquellos que deben comer lo mismo durante mucho tiempo.

El pan ha sido otro alimento fundamental para los españoles, aunque su consumo haya disminuido mucho en los últimos años. Al decir del profesor Varela⁷⁸, la diversificación en el consumo alimenticio ha conllevado un descenso de los alimentos básicos, entre ellos el pan, al que también se culpa de engordar. Aun así, las zonas rurales siguen comiendo mucho más pan que las grandes ciudades -exactamente 50 grs. diarios por persona⁷⁹- y en España sigue teniendo más peso que en la mayoría de los países europeos. También ha cambiado el pan mismo: sus formas e ingredientes. De hecho, el mundo occidental pasó de comer pan integral al blanco y ahora vuelve, de nuevo, al primero. A pesar de ello, en España⁸⁰ el pan común se come en un 95% de las familias y los especiales, sólo en un 51%, siendo los estratos bajos y, de entre las Comunidades Autónomas, Andalucía, los que más se inclinan hacia el común, salvo en el caso de las barras que se comen más en el Norte.

72. Se trata de los "avíos del puchero" o a los "avíos del cocido"; es decir: la carne, chacina y huesos que llevan estos guisos. Ver Apéndice I.

73. Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid, 1.991, vol. 1, pág. 69.

74. *Ibíd.*, pág. 70.

75. Capel, J. C.: *Picaros, ollas, inquisidores y monjes*, Argos Vergara, Barcelona, 1985, pág. 55.

76. *Ibíd.*, págs. 111-118.

77. Grande Covián, F.: *Nutrición y salud*, Temas de Hoy, Madrid, 1988, pág.123.

78. Varela, G. y otros: *El pan en la alimentación de los españoles*, EUDEMA, Madrid, 1.991.

79. *Ibíd.*, 79.

80. *Ibíd.*

El pan de los pueblos andaluces, aunque existan muchas variantes⁸¹, era hasta hace unas décadas un pan de miga dura que duraba varios días. Una jornalera de Palos de la Frontera daba esta versión: “Mi madre amasaba y lo llevaba al horno; todo el año era el mismo pan, como un cuarterón partido por medio. Ahora no se usan más que los chulos y los “pinchapuercos”⁸² que están haciendo ahora. Mi madre hacía aquel pan basto, tan rico, que le duraba cuatro o cinco días, tapado con un paño. Eso lo vino haciendo hasta la guerra”. En otros pueblos, como Aznalcóllar, los panes se guardaban en las colmena de corcho y, en Carmona, en los “cenachos”⁸³. Muchas panaderías siguen haciendo estos panes grandes de miga dura, pero, como indicaba un panadero de Alcalá del Valle: “Los panes grandes son para la gente que trabaja o vive en el campo. Nosotros repartimos cada tres o cuatro días por las aldeas que no tienen panaderías y esos se llevan un carrete grande⁸⁴ que aguanta más. También hay los que se los llevan para una comilona”.

Los grupos domésticos que viven en el pueblo consumen más los panes chicos: “Lo que más se vende- decía un panadero de Almonte- son los panes redondos, los pepitos y las vienas; las barras, menos. Los mayores compran más los grandes y para el colegio, los pepitos chicos”. Otro de Alcalá del Valle aclaraba: “Yo lo que más vendo son las vienas y los mollete, para los desayunos, y la barra, la barrita y el bimbo para el almuerzo”. Y es que no sólo han cambiado la forma y el peso de los panes, sino también los nombres que, en muchos casos, se han “modernizado”, asimilando las viejas formas a los nombres que más venden en la actualidad⁸⁵. En Aznalcóllar, por ejemplo, se le llama “yeye” a la boba o bobita, un pan redondo de miga blanca y esponjosa que se importó de El Castillo de las Guardas, un pueblo vecino, hace un par de décadas.

Es así que, a medida que los molinos harineros han ido desapareciendo de estos pueblos, como de tantos otros europeos⁸⁶, y las mujeres han dejado de llevar su propia masa a los hornos, el pan ha pasado de ser una elaboración individual, sujeta a una tradición centenaria pero también adaptable a la creatividad de cada cual, a convertirse en un producto industrial, sometido a las modas del mercado.

Sus nombres, formas y pesos son muy diversos. De hecho, ha sido necesario constatar en las panaderías la forma y el peso de los panes que los informantes referían, pues, de un pueblo a otro, llaman con el mismo nombre a panes distintos y de pesos desiguales. Es así que los “cuartos” pueden pesar 200 o 300 grs., pero rara vez 250, y que el “kilo” puede no alcanzar los 500 grs. Estas curiosas convenciones se deben a que cada panadería decide, siempre que sube el pan, si aumenta el precio o baja el peso, optando, las más de las veces, por esta segunda posibilidad.

Los nombres de los panes que se venden en los pueblos estudiados son los siguientes: en Alcalá del Valle, bollito sevillano, bimbo (bollo), viena grande, media-

81. Capel, J.C.: *El pan*, Taller, Barcelona, 1.991.

82. No se trata de un tipo de pan que exista en el pueblo, sino de un calificativo despectivo que esta mujer le da.

83. Ver Apéndice I.

84. Pan redondo de miga dura.

85. El bimbo, por ejemplo, es un bollo.

86. Braudel, F.: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, 3 vols, Alianza, Madrid, 1.984, vol. I, pág. 107.

na y chica, barra grande y chica, boba, mollete, carrete y campeones o carrete grande; en Almonte, bollo, viena, barra grande y chica, barra integral, pulguita, bollos picados, alcachofa, panecito, pepito, mollete y boba; en Aznalcóllar, viena, mollete, kilo, medio kilo, boba o bobita o pan yeye, y bollo de cantos; en Carmona, boba, bollo, hogaza, mollete, flautín, pepito y telera; en Castaño del Robledo⁸⁷, bollo, barra, redondo o bazo, kilo, telera; en Cazalla, bollo, viena, barra, rosca, chiquininos, grande o telera; en Palos, bollo, viena grande, mediana y pequeña o perrito, kilo, telera o cuarterones, boba, carrillo y flor; en Sanlúcar de Barrameda, bollo, viena grande y chica, cuarto, barra, medio e integral; en Villamanrique, bollos grandes y chicos, bimbuto, barra, ocha, panes prietos o kilos y medianos; y en Trebujena, por último, bollo, viena chica o chusquito, telera, mollete, barra y cuarto.

Todos estos panes, ya sean grandes o chicos, endurezcan en el día o se conserven durante una semana, son panes de “a diario”. Llama la atención, sin embargo, la escasez de panes rituales, si se compara con lo descrito para otras Comunidades Autónomas por Capel⁸⁸ y, en concreto, para el País Vasco, por Barandiarán⁸⁹. En este último, no sólo hay panes “especiales”, sino también días dedicados a ellos, ya sea para repartir el pan en las iglesias o para comerlo en grupos de niños o adultos. En Andalucía, por el contrario, el pan parece haber sido asunto de cada cual. Salvo en Carmona, donde hacen para Todos los Santos la “rosca”⁹⁰ y allí donde elaboran hornazos para Pascua de Resurrección⁹¹, el único pan especial que se hace en estos pueblos, a lo largo de todo el año, es el de torrijas, para Semana Santa. Tampoco han sido frecuentes las muestras y exhibiciones de panes, que en Andalucía es considerado, por cotidiano y necesario, alimento obvio y de poco merecimiento. Tan sólo en los últimos tiempos, al amparo de ciertas tendencias que promueven y priman lo “local” y “autóctono”, las más de las veces gracias al amparo de la Administración Pública, he constatado la existencia de panes “especiales” e incluso “raros”. Es así, por ejemplo, que en una Feria de los Parques Naturales, celebrada en Sevilla en 1992, pude ver, para mi asombro, panes en forma de lagarto y de galápagos, presuntamente oriundos de Cazalla de la Sierra. Sobrecogida por tal descubrimiento, pues de hecho estos animales se han comido en la zona, aunque no en forma de panes sino asados vivos⁹², hice más indagaciones, comprobando, al fin, que se trataba de recientes inventos de los panaderos locales, elaborados expresamente para la muestra en cuestión y que, en ningún caso, se consumían en el pueblo.

2. LA EVOLUCIÓN DEL GUSTO ALIMENTICIO

El análisis de los gustos alimenticios, en tanto que aspiraciones o aceptaciones de la realidad, según los casos, pueden ser una clave importante para ampliar la perspectiva de los hábitos más allá de su pura concreción.

87. El pan lo llevan a diario desde Alájar, población cercana.

88. Capel, J.C.: *El pan*, Taller, Barcelona, 1.991.

89. Barandiarán, J. y otros: *La alimentación doméstica en Vasconia*, en Atlas Etnográfico de Vasconia, Eusko Janolaria y Etniker Eskalerría, Bilbao, 1.990, pág. 147.

90. Ver Capítulo V. 1.4. Fiestas de Noviembre: Días de Difuntos y “Tosantos”.

91. Ver Capítulo V. 2.2. Carnaval, Cuaresma y Pascua de Resurrección.

92. Ver Capítulo VI. 1.5. B. Las carnes “raras”.

Según Marvin Harris⁹³, son la fisiología y los procesos digestivos los que predisponen, en gran medida, las preferencias de unos alimentos sobre otros. Grande Covián opina, sin embargo, que el hombre está peor preparado que los animales para hacer una selección intuitiva de alimentos; de ahí que una dieta mantenida durante siglos pueda no ser correcta⁹⁴. En esta misma línea, entiendo que lo social y cultural es primordial a la hora de formar el gusto y también los hábitos. No hay que olvidar, además, que el gusto alimenticio es, antes que ningún otro, un gusto primario, aprendido desde la infancia y ligado al mundo maternal, al primer hogar. A medida que se crece, llega a ser un procedimiento fundamental de interpretación de la realidad, a través del cual se produce un acercamiento a nuevos modelos, reflejados en determinados tipos de alimentos, o una reidentificación, como ocurre las más de las veces, con el mundo propio: la madre, el hogar, el grupo social, el pueblo, la región. En cualquier caso, se trata de gustos muy arraigados e interiorizados, de lenta evolución y difícil racionalización. De ahí que sean tan frecuentes e inmediatas las reacciones etnocéntricas en materia alimenticia: lo de uno es lo mejor, mientras que lo nuevo, salvo que represente una imagen socialmente en alza, como es el caso de los productos que la publicidad promociona entre los jóvenes, es objeto de desconfianza, cuando no de rechazo absoluto. Y esto vale no sólo para alimentos “exóticos” (ni que decir tiene la cara de asco que puede poner un andaluz, si le cuentas que en Indonesia y en muchas zonas de América comen insectos, aunque en ese momento se esté comiendo un plato de caracoles), sino también para la comida que hacen en la casa de al lado. El gazpacho, sin ir más lejos, y, junto con él, los potajes, pucheros, cocidos y, en general, las comidas de a diario, aquellas que más se ligan a ese gusto primario e infantil, saben casi siempre mejor, cuando los ha hecho la madre o la mujer, que si los hace la vecina.

El caso del gazpacho es especialmente significativo, pues, con mucha frecuencia, se produce un rechazo total hacia los ajenos, lo que no debe extrañar si se tiene en cuenta que es una de las fórmulas culinarias andaluzas en la que juega un papel más importante la mezcla de sabores contrapuestos: lo ácido del vinagre, la mezcla de acidez y dulzor del tomate, el toque de la sal, la fuerza del pimiento, el aroma penetrante del ajo, el dulzor del pepino, cuando se le echa, la suavidad del aceite, las distintas consistencias que le proporciona el que se maje o se pase por la batidora, o, tan sólo, el que se eche más pan o más agua. En fin, tantos factores conjugados, para colmo en crudo, que producen, en cada caso, una aleación determinada y no otra. En definitiva, un claro ejemplo de cómo el apetito y, por lo tanto, también las preferencias, se producen gracias al estímulo de sabores y aromas: salado, dulce, amargo, etc.⁹⁵. Sabores que, sin embargo, al decir también del profesor Grande Covián⁹⁶, no son percibidos igualmente por cada persona, pues las diferencias gustativas se deben a que la cantidad de sustancia sávida y la intensidad de la sensación producida varía de una persona a otra, de modo que el que se tome el café, por ejemplo, con más o menos azúcar, no depende de que a unos les guste mucho lo dulce y a otros poco, sino de que unos necesitan menos azúcar para alcanzar la misma sensación que los que le echan más.

93. Harris, Marvin: *Bueno para comer*, Alianza, Madrid, 1.989.

94. Grande Covián, F.: *La ciencia de la alimentación*, Pegaso, Madrid, 1.947, pág. 299.

95. *Ibíd.*, pág. 300.

96. *Ibíd.*, pág. 301.

Sea como sea, lo cierto es que lo aprendido desde la convención social es fundamental a la hora de elegir alimentos y de convertirlos en símbolos de identidad. Claro ejemplo de ello es el furor que en los últimos tiempos causa el redescubrimiento de la gastronomía andaluza, cuando no local, coincidiendo con la generalización de la toma de conciencia de la condición de andaluces, a partir de la institucionalización de Andalucía como Comunidad Autónoma. La búsqueda de identidad local se deja sentir en el ahínco con que tantos pueblos reivindican la mejor fórmula y, por lo tanto, el mejor sabor, para sus migas, “ajos”, calderetas y tantos platos típicos o “tradicionales”, y, a veces, por qué no, incluso su creación, pues, al fin y al cabo, cada cual está dispuesto a hacer suya la invención de lo bueno y aceptado, y, más aun, de lo encumbrado al altar de los placeres gastronómicos. Buen ejemplo de ello es el caso del jamón, reivindicado por varias regiones europeas, que se atribuyen su origen⁹⁷ y su maestría (entre otras las comarcas serranas productoras de jamón).

En definitiva, como escribe Toussaint-Samat, el gusto es “un asunto de sensaciones físicas, pero también una toma de conciencia, un análisis, en suma: un acto intelectual”⁹⁸. Su concreción en torno a un alimento o a un plato determinado se fragua a través de la conjunción del sabor, del aspecto táctil, de la consistencia, del olor, de tantas sensaciones físicas que son captadas, interpretadas e identificadas, en relación con el lugar que cada cual ocupa en el mundo y con su percepción de éste. Se adscribe, así, a determinados modelos que responden, según los casos, a identidades locales, de status, de género, edad, étnicas o religiosas.

En el caso de Andalucía, la delimitación local, comarcal o regional de algunos alimentos y procedimientos culinarios puede perderse en el tiempo. Durante el trabajo de campo, cada zona ha expresado sus preferencias por los alimentos que les proporciona su medio natural y por los platos que han dado de comer a sus antepasados: Villamanrique y Aznalcóllar tienen predilección por una caza que tienen en abundancia; Castaño del Robledo, por el cerdo, aunque, todo hay que decirlo, menos por el chivo que, sin embargo, tampoco les falta; Sanlúcar y Palos por un pescado que todos los pueblos estiman, pero que ellos aprecian y cuidan a través de procedimientos culinarios más selectos. Los omnipresentes garbanzos son queridos por todos. Cada cual gusta, en definitiva, de lo que tiene, pues el pueblo es tan querido y, a veces, también tan desoído, como la madre. Incluso las pobres y denostadas verduras son objeto de presunción de cada uno de ellos y, apenas tengan unas huertas, vocean la fama y calidad de sus alcachofas o de sus judías.

Pero aun así, la toma de conciencia de estos alimentos como símbolos de identidad, ejercida casi con un afán militante, es relativamente reciente, aunque, probablemente, lo fuera también en épocas mejores, cuando esos productos supusieron una fuente de riqueza para el pueblo. Lo que sí está claro es que ahora se encuentran en un proceso de franca revitalización. Los recetarios locales, los concursos y premios a la tipicidad, los programas de radio y televisión, todo cuanto tenga que ver con “nuestra cocina”, se multiplica y dispara en audiencia y adeptos. Sumergidos en ese

97. Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid, 1991, vol. 5, pág. 72.

98. Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid, 1991, vol. 6, pág. 150.

clima, la identificación de un plato con lo propio y local aumenta el gusto por él y despierta la curiosidad entre aquellos lugareños que no lo habían probado.

Una vez fijadas estas coordenadas geográficas del gusto, habría que recalcar, sin embargo, la importancia primordial de la posición socioeconómica en su demarcación. “Los gustos son la afirmación practica de una diferencia inevitable”, escribe Bordieu⁹⁹, refiriéndose a las diferencias de clase. Su afirmación y afianzamiento se producen por medio del rechazo de los otros gustos. De ahí que, al decir de este autor, la violencia estética, y también la del gusto alimenticio, sea una de las barreras más importantes que se alzan entre las distintas clases sociales. El gusto une a los que lo comparten y distancia a los que no lo hacen, estableciendo, entre los polos de esta serie de oposiciones aquella fundamental que separa al “gusto de lujo” del “gusto por necesidad”.

En alimentación se puede distinguir entre necesidades absolutas, que vienen a satisfacer la necesidad biológica de comer, y necesidades relativas, que suponen, en realidad, una carrera de insatisfacciones, a la búsqueda de un gusto más placentero y de una forma de relieve social más elitista. En este sentido, es posible diferenciar entre bienes elementales, aunque no ha de olvidarse que todos son históricos y, por lo tanto, variables; y de lujo, reservados a una minoría y, hasta cierto punto, incontrolables; por último, están los nuevos bienes ociosos masivos, fruto de la sociedad de consumo, que, si bien llegan a todos, se venden como si sólo alcanzaran a unos pocos privilegiados.

Pero el modo en que se articule la configuración del gusto dependerá, en primer lugar, de la particular estructura social que se analice en cada caso. Así, en los pueblos estudiados, la escasa presencia de la aristocracia y de la alta burguesía deja poco lugar a aquellas manifestaciones del gusto y a los procedimientos de diferenciación social que les son propios en otros ámbitos geográficos. Los primeros, los nobles, que han marcado los niveles más altos del gusto y todavía son, hasta cierto punto, los maestros de baile de Europa, como los llamó Marx en el XIX, no asoman, salvo contadísimas excepciones, por estos pueblos. Los segundos, que han sido los principales responsables de los importantes cambios sufridos por las cocinas europeas, sobre todo en las grandes ciudades, apenas si existen aquí y, cuando los hay, están más cerca del gusto local y popular que de los preciosismos de altos vuelos. La mayoría de los pueblos andaluces han vivido, al margen de escasas salvedades, de espaldas a los cambios de la alta cocina. Su evolución ha sido la de las cocinas marineras y campesinas.

Así, los grupos domésticos entrevistados representativos de las élites locales han manifestado una casi total adecuación de su gusto con su realidad: al fin y al cabo, pueden comer lo que quieren, siempre que lo oferte el mercado local o el de las grandes ciudades en las que compran con cierta regularidad; y lo que quieren es precisamente esos guisos que comparten con el resto de la población y los platos que ya se describieron como distintivos de su condición. Se trata, a fin de cuentas, de sectores de clase que viven en un relativo aislamiento con respecto a sus semejantes de

99. Bordieu, P.: *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1.988, pág. 53.

otros sitios y que, dentro de su propio pueblo, no tienen sino contadísimas ocasiones de hacer patente su propia posición social ante una mesa, pues, salvo en el caso de Sanlúcar de Barrameda y de Carmona, los restaurantes de postín y las fiestas de “clase”¹⁰⁰ son inexistentes. Por otra parte, su posición entre el resto de los vecinos es lo suficientemente manifiesta y consolidada como para que no necesiten establecer nuevas y crecientes formas de diferenciación, al tiempo que es muy probable que no les interese acrecentar distancias con unos vecinos demasiado cercanos. De hecho, cuando he preguntado si cambiarían algo de su alimentación, en el caso de que tuvieran más dinero, todos han dicho que no, aunque algunos han ambicionado volver a recuperar el servicio doméstico del pasado. Desde luego, me estoy refiriendo, desde un principio, a personas adultas, pues los niños y jóvenes serán analizados más adelante, en función, también, de la posición social de cada cual.

Los estratos medios y los altos de reciente ascenso han coincidido, por el contrario, en una misma pretensión: muchos de ellos quieren comer más jamón y más mariscos¹⁰¹, y los de los pueblos del interior también mejor pescado. Demuestran, así, la pretensión de alcanzar cotas no poseídas. Por lo demás, están satisfechos con el resto de su dieta. Este tipo de alimentos, siempre deseados, que tendrán sus equivalentes entre los más jóvenes, representan en alimentación los bienes ociosos masivos de la sociedad de consumo: aquellos que forman parte del cesto de la compra, pero que se publicitan, como especialmente pensados y destinados “para usted”, ya provenga la razón de esa afortunada elección de su prestigio social o de su potencia juvenil¹⁰². Son, en definitiva, productos para una “minoría” masiva, lo que no implica que sólo sean consumidos por estos estratos. En realidad, han sido producidos para todos; sólo que los estratos medios representan, mejor que el resto, ese estado de insatisfacción constante que provoca la necesidad de consumo también constante, el deseo de tener más y mejores alimentos.

Estos estratos medios son la primera escala de la distribución del gusto. Los niveles más bajos expresan su gusto como una forma de negación, de oposición frente a los otros¹⁰³, y es que es a partir de ellos que se produce un ascenso, más o menos lineal, en las aspiraciones. El gusto por necesidad, manifestado por los estratos bajos, es definido negativamente, por oposición a los demás y se resuelve haciendo de la propia realidad, que no es sino un estado de necesidad, una elección voluntaria, un acto de libertad. No me resisto a transcribir otras líneas Bordieu: “el arte de beber y de comer es sin duda uno de los pocos terrenos que quedan en los que las clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo”¹⁰⁴.

Estas tesis se han demostrado, sin margen de duda, a lo largo del trabajo de

100. Me refiero aquellas que son o han sido exclusivas de una determinada clase social, la burguesía, que tenía capacidad económica para tomar este tipo de iniciativas, o, al menos, en la que sus miembros protagonizaba los actos.

101. El jamón y los mariscos son en la actualidad, para la mayoría de los habitantes de estos pueblos, los máximos exponentes del lujo alimenticio. Ver Capítulo V. La hora de la fiesta.

102. No todos necesitan, sin embargo, de esa publicidad. El prestigio del marisco y del jamón está tan afianzado que no requieren en la zona de apoyo externo

103. Bordieu, P.: *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1.988, pag. 55.

104. *Ibid.*, pag. 179.

campo: todos y cada uno de los miembros de los grupos domésticos de los estratos bajos han afirmado que lo que más les gusta comer es, precisamente, lo que comen. Nada apetece tanto a los marineros como el pescado y no hay plato más apreciado por un jornalero que el cocido o el potaje y, si es de más edad, las tostadas con sardina o las migas. No cabe duda, sin embargo, que, a pesar de esa conformidad generalizada, todos ellos son muy conscientes de a qué pueden acceder y a qué no. Así, los marineros saben muy bien qué pescados son “buenos” y cuáles no lo son tanto¹⁰⁵, y, desde luego, pocas veces pueden tener los mejores en su mesa; del mismo modo, el familiar cocido con todos sus avíos, o la apetecida carne, no son tan frecuentes como quizá quisieran muchos jornaleros. Pero el reconocimiento de estas carencias resulta difícil de arrancar: ellos están satisfechos y no cambiarían nada de su alimentación, y, desde luego, no se les pasa por la cabeza decir que querrían más jamón o más marisco, aunque probablemente lo quieran y, llegadas sus celebraciones se los procuren. Parecen tener claro que esos manjares están reservados para contadas ocasiones. Al contrario de lo que ocurre a los estratos medios, el diario no es para ellos la ocasión de tener más o de contar con lo que a pocos alcanza, sino el momento de disfrutar de lo de toda la vida, de los sabores conocidos y familiares, aunque eso sí: ¡que falte de nada!

Abundando en esta línea argumental, muchos de ellos han contestado a la pregunta sobre qué cosa no comerían, diciendo que jamás probarían el caviar, aunque probablemente no lo han visto nunca o, si lo han hecho, se ha tratado de los sucedáneos que venden en los supermercados. En general, confiesan que no les gustan las cosas “raras”. Prefieren “un buen cocido” o “un buen plato de gazpacho”. Se produce así un rechazo manifiesto por aquellos alimentos a los que no pueden acceder y que son, en gran medida, los que ansían los demás, aunque no siempre los consigán. De lo obligado se hace, pues, una elección voluntaria. Todo ello confirma la hipótesis de que se está dentro de los límites de la subsistencia, donde las formas de relieve social tienen poca cabida a diario, incluso como aspiración, y donde la necesidad se convierte en paradigma del anhelo. En definitiva, cada clase social ve su gusto como “natural” y acertado.

Véase ahora de qué modo funciona el género como resorte de definición del gusto. Ya comenté que no existen alimentos masculinos y femeninos, pero sí ciertas afinidades en las preferencias por algunos alimentos o en el rechazo por otros. A lo largo del trabajo de campo, se ha registrado una mayor apetencia de las mujeres por los dulces y por las verduras, al igual que rechazan, muchas veces, la carne de caza y el pescado de río, alimentos ambos con un marcado cariz masculino. Existe también una clara evidencia en la demarcación de gustos y propiedades genéricas en la bebida. El que una mujer beba y, sobre todo, el que lo haga en exceso y en público es considerado como una de las actitudes más feas y deshonorosas para con su familia. Por otra parte, las mujeres prefieren o “deben preferir”, pues no se sabe muy bien dónde empieza la imposición social y dónde acaba la espontaneidad del gusto, las bebidas alcohólicas suaves, como la cerveza, y las dulces. Rara es la mujer que gusta

105. Para los marineros de Sanlúcar de Barrameda son los pescados “buenos”, cuyas capturas se venden en su mayoría fuera del pueblo, la acedía, el salmonete, el langostino, el lenguado, la baila, el robalo, el rape, la corbinata y el sargo; mientras los más baratos, los que ellos llaman “más endeblotes” son el jurel, la mojarra, la breca, la herrera, la temblaera, la raya, la pintarroja y el cazón. Ver Apéndice II.

de una copa de ginebra, de un “carajillo” o de un whisky, y más raro, aun, que lo diga en voz alta o los beba en público.

El gusto de los varones, que, por regla general, suele estar cubierto y bien servido, gracias a sus mujeres, se convierte en ocasiones en origen de problemas y crispaciones, que, por cierto, suele terminar afectando a toda la familia y, sobre todo, a las más implicadas: la mujer y la madre. Me refiero, desde luego, al caso de los recién casados, sobre todo cuando es un hombre joven, único hijo varón o el más pequeño de la casa. En esos casos, es frecuente que, durante cierto tiempo, pueda producirse una problemática adaptación a las prácticas culinarias de su recién estrenada mujer, que, aunque no sean distintas de las del resto de las mujeres del pueblo, tendrán el toque particular de la madre de ella. De hecho, llega a crearse una especie de pulso encubierto, en el que la mujer juega el papel de la resistencia (resistencia a guisar alimentos que no gusta y hacia los que incluso siente repugnancia de tocarlos como pueden ser la caza, las vísceras o algunos pescados) y la suegra, el de una beligerancia encubierta de amabilidad, que facilita al nuevo matrimonio -en realidad a su hijo- parte de su menú para satisfacer así las preferencias del varón no satisfechas por la que debiera hacerlo. Con el tiempo, sin embargo, es frecuente que los gustos del padre se tengan que someter a los de los hijos o a lo que la mujer dice que es bueno para éstos.

Hasta el momento, lo descrito se ha ceñido a una cierta continuidad temporal y a una aceptación del legado del pasado. El caso de los jóvenes y de los niños supone, por el contrario, una modificación sustancial, un salto cualitativo, al menos a primera vista. Un detenido análisis puede devolver, sin embargo, una versión menos clara de sus tendencias de evolución. No es difícil imaginar la importancia de las transformaciones del mercado alimentario, de la publicidad y, en general, de los medios de comunicación en este estado de cosas. Se trata de alteraciones en el sistema de mercado que han conllevado, dentro del mundo occidental, un acceso generalizado de la clase obrera al consumo de masas, en este caso alimenticio. La influencia que ello tiene sobre el gusto es evidente. No sólo por un efecto inmediato de la publicidad, sino, sobre todo, como consecuencia del cambio de actitud que supone el sacar de pronto la cabeza por encima de un estado de necesidad y carencia alimentaria seculares. La posibilidad de elegir entre una amplia gama de alimentos es algo novedoso para la mayoría de los habitantes de Andalucía y, sobre todo, se ha producido a una velocidad de vértigo. ¿No supone acaso una aceleración el que los estantes de los supermercados se hayan llenado de productos de marcas variadas en sólo tres décadas, cuando, durante centurias, no se ha arrastrado sino escasez y miseria?

De ahí el abismo aparente que se abre entre la actitud de los mayores y la de los que no han alcanzado la treintena, pues, mientras que los primeros mantienen la distancia lógica que les proporciona el no haber nacido en ese presunto reino de la abundancia, los jóvenes, por el contrario, defienden unos gustos que la publicidad se encarga de convertir en atractivos emblemas juveniles. Ocurre así que, aunque la mayoría de los niños coman, sobre todo a la hora del almuerzo, lo que sus madres les ponen por delante, es decir, guisos, cuando se les ha preguntado por sus aficiones, no siempre coinciden con lo que la vida les ofrece. Aunque todo hay que decirlo: tampoco la realidad es un horror para ellos. Sus gustos se repiten casi sin excepción: raro es al que le gustan las verduras, las vísceras o la caza. Del mismo modo, todos confluyen en sus preferencias por los huevos fritos y los filetes con patatas, las hamburgue-

sas, las salchichas y en bastantes ocasiones también por los guisos, sobre todo por el puchero y las lentejas, que, por lo visto, han dejado de ser “comida de viejas”. Son esos alimentos predilectos los que reservan las madres para la hora de la cena o para un “desavío”. A ellos les gusta y a sus madres les facilita la vida.

Los dulces son otra gran afición infantil. La pastelería industrial¹⁰⁶ y los desayunos (cereales, cacao, etc.) son la posibilidad de acceder a una marca, pues el resto del día comen los alimentos pasados por la olla o por la sartén; o lo que es lo mismo: “desnudos”, desprovistos del cartón, del plástico o del celofán que los hace ser quienes son. De este modo, la fiebre que las marcas han impuesto en el consumo a partir de los ochenta no se refleja en alimentación mas que en este ámbito concreto.

Los de menos edad asumen, en definitiva, la tónica existente en otros países más industrializados: una vez satisfechos los niveles mínimos, muestran cada vez con más firmeza gustos y necesidades cualitativas que antes eran comportamientos elitistas. Se abandona, así, el reino de la necesidad y se entra en el del deseo. Tampoco se ha de pensar, sin embargo, que las nuevas generaciones han descubierto el mundo. De hecho, el rechazo hacia la comida de los mayores a partir de una edad relativamente temprana es una forma de afirmar lo propio sobre la autoridad parental, que ha existido siempre. Sólo que, cuando no hay que comer, la comida de los mayores sabe, como cualquier otra, a gloria, aunque, con ello, la reafirmación personal se vaya, por un buen rato, al garete. Y en Andalucía, para demasiada gente no “ha habido” durante demasiado tiempo. Todo llega, sin embargo, y, al igual que ocurría generaciones atrás, cuando, como me han contado tantas veces, cada cual se aficionaba con la edad a las habichuelas o a los espárragos que detestaba de pequeño, es muy probable que los jóvenes de hoy recuperen el gusto por alimentos que ahora rechazan, aunque no por todos, pues muchos se van dejando de preparar y, por lo tanto, de probar; de ahí, la responsabilidad educacional que recae sobre quién guisa.

3. APROVECHAR LAS SOBRAS

El aprovechamiento de los restos de la comida, bien sea sin alterar su apariencia inicial, haciéndolo o congelándolos, así como el congelado de platos preparados en casa no son norma y, de hecho, algunos comportamientos me han proporcionado más de una sorpresa. La decisión de congelar restos o platos recién cocinados es poco frecuente y lo hacen sobre todo personas de estratos medios o altos, jóvenes o de mediana edad y con un cierto nivel de instrucción¹⁰⁷. Por lo demás, la actitud del resto, incluidas las más jóvenes, es de desconfianza hacia los congelados domésticos. La adquisición de arcones refrigeradores no es todavía común y sólo se da entre algunas familias de posición más que acomodada. Mucho menos lo es aun la de los hor-

106. La pastelería marquista, producida fuera del pueblo, no la casera o la que hacen las panaderías, pastelerías y cooperativas locales que, casi siempre, prolongan la tradición repostera local.

107. Las excepciones a esta norma son, de una parte, tres amas de casa de más de sesenta años que también lo hacen, una de ellas de estrato medio alto y las otras dos de medio y medio bajo, pero relacionadas, a través de sus maridos, al sector alimenticio (carniceros, panaderos); de otra parte y en

nos microondas, pieza, de alguna manera, complementaria a la práctica de la congelación doméstica, que sólo lo encontré en una casa.

En cuanto al aprovechamiento de restos por otros procedimientos, el panorama es el siguiente: si bien una mayoría aprovecha de una manera u otra; los pocos que no lo hacen¹⁰⁸, pertenecen a estratos bajos y se trata, en casi todos los casos, de aquellas personas que relataron con más dramatismo el hambre y las penurias de la posguerra. Se produce, así, una reacción que los lleva a huir de cualquier actitud que signifique el reconocimiento de cierto grado de escasez o, si se plantea a la inversa, podría decirse que alimentan en sí mismos la sensación de abundancia, pues son también las que reconocen comprar a sus nietos todos y cada uno de los dulces que anuncian en televisión, aun cuando sospechen que puede no hacerles bien. También es cierto, que, además de no aprovechar, procuran cocinar lo justo para que no sobre y que, a veces, tienen perros o gallinas para echarles los restos.

En el polo opuesto, todas y cada una de las mujeres de la burguesía aprovechan. Las de Carmona y, sobre todo, de las de Sanlúcar, los pueblos donde las diferencias de clase son más marcadas, no sólo congelan y guardan en la nevera, durante varios días, sino que cuentan con muchos más procedimientos culinarios para adaptar los restos a nuevas formas y sabores. Así, mientras que la mayoría de la población, además de guardar en la nevera, sólo hace croquetas¹⁰⁹, espinacas con restos de garbanzos, tortillas de restos de verduras, garbanzos o carne, garbanzos “mareados”¹¹⁰, y pescado en aliño o en “sobreusa”¹¹¹; la burguesía de Carmona hace empanadas y ropa vieja¹¹², y la de Sanlúcar, además de ropa vieja, empanadas y empanadillas de varios tipos, restos de redondillos rebozados con bechamel e incluso pudding con los restos del cocido. Ellos tienen, por lo tanto, más procedimientos para cambiar la forma o el sabor de los restos y manifiestan menos reparos a la hora de hacerlo. Sus fórmulas se han diseñado para alimentos más variados, mientras que los otros apenas si salen de los garbanzos, pues para aprovechar un buen resto de carne de jarrete, con el que hacer ropa vieja, o un trozo de redondillo, para empanarlo con bechamel, lo primero que hay que tener es ese exceso de carne que pocos comparten. Y, sin embargo, en las casas burguesas de Sanlúcar y Carmona, hace sesenta o setenta años, los señores aprovechaban poco, salvo que se hicieran unas croquetas o unas empanadillas por la noche, pues lo que quedaba lo acababan los criados cuando las bandejas volvían a la cocina, siempre, claro está, que comieran lo mismo que en el comedor.

El aprovechamiento de alimentos es, desde otro punto de vista, detonante de un cierto tipo de discriminación alimenticia. Me refiero, a una discriminación en función del género, que las mujeres asumen y protagonizan, de modo casi irremediable. Los

la misma línea, manifestó congelar también una joven, de estrato bajo, cajera de supermercado. Trebujena es el único pueblo donde ninguno de los entrevistados dijo congelar.

108. Una décima parte de los entrevistados

109. La generalización en la elaboración de croquetas es relativamente reciente, pues antes los estratos bajos no solían tener leche ni caldo suficiente para hacerlas.

110. Garbanzos espachurrados sobre un sofrito de cebolla.

111. Salsa a base de ajo refrito con harina tostada y vinagre, a la que se añaden los restos de pescado frito del día anterior. De los pueblos estudiados, sólo la hacen en Sanlúcar y, a veces, también en Trebujena.

112. Restos de carne del cocido con un refrito de tomate.

restos, ese poco de potaje o de menestra que queda en la nevera, se lo comen casi siempre las mujeres. Como ellas dicen “mi gente no quiere restos y yo por no tirarlos...”. Esta aceptación de su papel de responsables de la economía doméstica es importante a la hora de rastrear la existencia de discriminación alimenticia, pues a primera vista puede decirse que no han existido diferencias explícitas en función del sexo, tanto en la edad adulta, como durante la infancia y la pubertad. No existen alimentos masculinos y femeninos, propios y adecuados para unos u otros, aunque, desde luego, las proteínas animales, y, por lo tanto, la carne y, en general, los avíos del cocido o del puchero, que, hasta fechas recientes, han sido sus principales valedores, se consideraran más necesarias para el hombre, que debía reponer la fuerza de trabajo. Incluso una escasa ración de tocino llegaba a ser acaparada por el hombre, cuando no había más, gracias a la voluntad femenina, pues como decía una anciana de Carmona: “Con el tocino que tenía para el mes hacia los cachos para que llegara a mediado de mes; apartaba para el padre, pero para mí nunca llegaba”.

Existe, por último, otro tipo de discriminación, también encubierta, que se produce desde el momento en que corresponde a la madre comprar y cocinar lo que al marido y a los hijos gusta. Estos gustos primordiales, que de no ser satisfechos tendrán como respuesta inmediata quejas manifiestas e incluso ese abstencionismo nutritivo que tanto preocupa a las mujeres, en su asumida responsabilidad del buen estado de salud familiar, tendrán como contrapartida el que rara vez les queden ganas de cocinar para ellas solas lo que les apetezca. La discriminación, pues, es previa y en muchos casos inconsciente.

4. EL HAMBRE COMO REFERENCIA

Antes de entrar a relatar miserias, creo que debería explicar por qué considero importante hablar del hambre. Si se analiza el estado actual de la dieta, se percibe que las tendencias son muy similares, a grandes rasgos, de las registradas a nivel nacional; si se hace a mayor escala, se puede empezar a hablar de una asimilación al conjunto de países, tan diversos por cierto, a los que se atribuye la dieta mediterránea. Pero, muchos de los datos obtenidos y de las conclusiones que de ellos se derivan quedarían desvirtuados si no se hace un inciso ante la particularidad histórica que supusieron para España la Guerra Civil y la Posguerra, con unas pésimas condiciones de vida, agudizadas por unas diferencias de clases que en Andalucía llegaron a ser abismales. La interpretación que los entrevistados hacen de la evolución de sus propios hábitos alimenticios, los gustos, el aprovechamiento de restos de alimentos, los comportamientos en las fiestas, muchas actitudes y reacciones no serían, en fin, comprendidas en toda su dimensión si no son analizadas dentro de la perspectiva que la distancia histórica impone. Aquellos de más prolongado recuerdo, los más viejos, encuentran precisamente su punto de referencia en los años de posguerra, que, desde luego, fueron condiciones anormales y que pueden desvirtuar las conclusiones que al respecto se saquen. De ahí que exista una absoluta unanimidad entre los interrogados de este grupo de edad a la hora de afirmar que ahora se come más y mejor que antes, mientras que los que pasaron su infancia en la década de los cincuenta y los sesenta añoran la pretendida calidad de los alimentos del pasado, presuntamente, más naturales.

El hambre pertenece en la Andalucía rural al pasado¹¹³, aunque, en muchos casos, no se hayan rebasado los límites de la estricta necesidad y para evitarlo se tenga que recurrir a miles de componendas y a pagos aplazados. Pero ese hambre terrible y desconsolador, que los mayores de cuarenta y cinco años recuerdan con nitidez, acabó con el inicio de la década de los cincuenta o incluso un poco antes. Lo demás se llama estrechez. Escúchense de entrada las palabras de algunos de los muchísimos protagonistas de estas sangrantes miserias, pues nada resulta, en este caso, tan eficaz y aclarador como sus testimonios: “Después de la guerra no había ni garbanzos, ni morcilla ni nada. Teníamos dos kilos de naranjas cada quince días y se repartía media para cada uno. Las papas fritas con tomate entonces eran una comida”. o “Eso ha sido un escarnio lo que hemos atravesado. El que haya tenido la culpa de eso, ese Dios no lo perdona, porque ha sido el crimen más grande: la de gente que moría de hambre o de comer yerbajos que los cocían y reventaban; se comían las alcachofas borriqueras, las cardanchas, todas las yerbas, esto es pan de pobre, se decía; esto tiene gusto a rábano; esto se come. Eso es peor que coger a una persona ahora y matarlo, que los niños estaban como ahora se ve los en la tele, con las barriguitas hinchadas. Los llevaban las madres a comer a las Hermanitas de la Cruz que daban un guiso de habas sin pan y sin nada, en pie nos lo comíamos, y anda que no me acuerdo cuando me tocaba entrar. Y las cáscaras de las papas, que te las daban las señoritas”¹¹⁴. Para colmo, en muchas ocasiones, tenían que vender las famosas cartillas de racionamiento a los más pudientes, pues sólo así podían comprar medicinas, maíz o trigo¹¹⁵. También el estraperlo hizo estragos.

Durante los años que siguieron a la Guerra Civil faltaron las legumbres, el trigo, el aceite... ¿Qué quedó, pues? sopas, migas, poleás, gachas, guisos de castaña, todo lo que pillaban; para cualquier cosa había un guiso, una forma, no siempre lograda, de camuflar el mal sabor. Claro es que la situación no era la misma de unas comarcas a otras, aunque en todas se pasó hambre. Los pueblos con más población jornalera fueron los que más sufrieron las consecuencias. Las zonas más ricas en caza o en pesca, aliviaron, sin embargo, sus penurias, aunque la pesca disminuyera mucho durante la posguerra por falta de combustible. La recolección de plantas, no siempre comestibles, fue otro escape para los que peor lo tenían. Por último, estaba lo que conseguían robar: habas, melones, aceitunas y alimentos cultivados de primera necesidad, que ellos incluyen, sin dudarlo, en la partida de productos silvestres. Pues, de eso se trataba, al fin y al cabo, de salir al campo y coger lo que se pudiera, aunque esos miserables hurtos pudieran costarles algún disgusto: “Entonces nos comíamos las habas con las cascaras. Mi madre le decía a mi padre: “anda ve a por un guisito de

113. Aun cuando siga habiendo sectores de la población que tengan que ingeniárselas a diario para comer, todos los entrevistados están de acuerdo en que “las hambres” han sido superadas y en que existe un abismo entre la situación actual y la de hace cincuenta años.

114. Sobre la existencia de centros de beneficencia, han sido consultados los ayuntamientos. En ninguno existen, como ocurrió durante la posguerra y también antes, centros municipales donde se dé de comer de forma gratuita, aunque sí tienen previsto en algunos la posibilidad de pagar directamente a los bares la comida esporádica de algún transeúnte que lo necesite. Esta práctica se da Carmona y Aznalcóllar.

115. Los grandes y medianos propietarios agrícolas vieron limitada su ración de pan y de garbanzos o la calidad del chocolate, pero no llegaron a pasar hambre.

habas” y decía él “yo voy a ir enseguida para que me cojan los civiles” y decía mi madre “que no te cogen los civiles que yo voy y le digo al guarda: déme usted un guisito de habas”; lo que no te daba es un saco, pero para un guisito sí. Y iba, pero le tenía que dar el guarda a mi padre un papelito como que él se lo había dado consciente, no lo fueran a coger los civiles. Después, venían los hombres cargados de pimientos, de robarlos por el canal, los que tenían más valor, y venían los civiles y los tiraban en un olivar o en el arroyo. Y por leña que íbamos a por una poquita y nos cogían los guardias por la Puerta de Córdoba o por el cementerio y nos quitaban la leña que la traíamos para hacer un guiso de “sancochado”¹¹⁶ y teníamos que guisar con moñigas de vaca”. Así hablaba una mujer de Carmona; es sólo un caso, pues los relatos de hambre y, también, de miedo, se multiplican: “si íbamos a coger aceitunas, mi padre hacía así con los bolsillos (se los volvía) y se los sacudía para que no lo cogieran los civiles y mi madre se enfadaba y decía: “eso es, en vez de guardarte las aceitunas te los vuelves, pues verás como yo me las llevo” y se las metía en el pecho y llenaba un cántaro a poquito a poco, porque las registraban al entrar en el pueblo. Y en invierno nos íbamos al sol con un cartucho de aceitunas negras y un cacho pan y estábamos locos y decíamos que era el pan y el queso”.

Muchos de los en mala hora recordados guisos de posguerra eran fruto de un ingenio y una paciencia sin límites. Algunos venían del pasado y se han prolongado hasta la década de los sesenta; otros, se retomaron, como si quedara una memoria colectiva de anteriores hambrunas; los más desgraciados se fueron como vinieron, como un mal presagio. Es el caso de los guisos de castañas. Aunque en Andalucía se les llama, sobre todo, potajes de castañas, ni son potajes, al modo de los de legumbres, ni se han comido con más frecuencia que en otros sitios. De hecho, son un alimento campesino que, en casi toda Europa, ha saciado, durante siglos y sobre todo antes de la aparición de la patata¹¹⁷, el apetito invernal. En España se acentuó su consumo durante la posguerra¹¹⁸. Después se han seguido haciendo, pero sólo en invierno o en los días de Navidad, y no con tanta frecuencia como ocurrió en esta época. Se trata de un plato dulce¹¹⁹ que los más pobres comían a mediodía o para cenar y que los ricos desechaban, salvo que los tomaran, de tarde en tarde, como postre o guarnición¹²⁰. Hoy en día, apenas si se hacen.

Otro tanto ocurre con las gachas y las poleas. Se han comido siempre¹²¹ y, en parte, se siguen haciendo, aunque con poco éxito entre los más jóvenes y casi siempre por iniciativa materna, en noches de nostálgicos rastreos en busca de aquellos

116. A medio cocer o cocido con sal, pues tiene distintos significados, según los pueblos. Ver Apéndice I.

117. En el Sur de la Península Ibérica es introducida durante el siglo XVIII. López Linage, J.: *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1.991, pág. 96.

118. Cazalla, Castaño del Robledo Alcalá del Valle, Trebujena y Palos son los pueblos, de entre los estudiados, que más los han hecho, durante estos años, y también antes y después. En Castaño del Robledo le dicen a las castañas pilongas castañas avellanas. Además de hacer potajes, hacían también “tostones”, que eran castañas del tiempo, asadas.

119. Tiene variantes de un pueblo a otro y también dentro de cada pueblo.

120. Así ocurría en Cazalla de la Sierra.

121. Son el modo más antiguo de comer el trigo, antes de que se panificara.

sabores de la infancia. Resulta difícil, sin embargo, establecer el mapa de ambas; saber dónde primaban unas sobre otras. En estos pueblos, por ejemplo, tomaban poleás en Castaño del Robledo, con leche y picatostes, y en Villamanrique; mientras que las gachas son de Palos, Alcalá del Valle, donde las hacen con miel, y Carmona, donde, en los años cuarenta, se comieron incluso de algarroba.

Los potajes de trigo, como los de castañas, utilizaban la palabra “potaje” con pretensiones evocadoras de mejores tiempos. En realidad, consiste en un espeso e insípido guisote, de elaboración semejante al arroz “calduíto”¹²², que se hizo en muchos de los pueblos estudiados¹²³, durante la posguerra. En Aznalcóllar lo llamaban “arroz de Franco” y en otros, “arroz por cojones”. Es plato de mala memoria que no se ha vuelto a hacer y que requería, para colmo, de una pesada y, en muchos casos, clandestina elaboración, pues la escasez de trigo obligaba a que lo robaran o almacenaran ilegalmente, cosa que sólo podían hacer los pequeños y medianos propietarios agrícolas, a los que se requisaba casi toda la producción. Tenían que molerlo de madrugada y a escondidas, con objeto de evitar la inspección: “era como el arroz pero con trigo estronzado; llevaba tomate, pimiento, ajo y en vez de grasa llevaba aceite. Hubo mucha gente aquí que lo hacía, en el tiempo del estraperlo. Que uno, aunque tú lo criaras no te dejaban tenerlo en tu casa, sino que lo decomisaban; tenías la obligación de sembrar y entregarle todo el trigo al sindicato y usted se quedaba supeditado a la cartilla de racionamiento, pero eso lo hacía el que fuera un tonto. Todo el que criaba su trigo lo guardaba. Lo que hacíamos es que, en horas clandestinas, cuando no nos veían ni nos escuchaban, inventaron dos piedrecitas hechas de cemento con unos flejes de lata por los “bordos” y una de ellas con un pedazo de hierro redondo, como el dedo mío de grueso, y así de alto. Y donde la de arriba se metía un canuto de hierro hueco para que no diera las vuelta sobre la piedra, porque se la hubiera comido, y entonces lo que daba vuelta era el canuto de hierro y allí, a puñito a puñito, por el agujero de arriba le íbamos echando el trigo y así molíamos el trigo para hacer el pan, quitándonos horas de sueño. Nos turnábamos: éramos cinco hermanos y mis padres siete y a lo mejor mi padre se levantaba a las cinco de la mañana y echaba hasta las siete y después yo hasta las nueve, que nos íbamos al trabajo, y ya lo dejábamos para que mi madre lo amasara en un hornito que teníamos y allí lo cociera”.

Una mujer de Carmona explicaba su versión, más rudimentaria: “los guisos de trigo: eso se echaba en un costal o en una cosa de empleite que había entonces y en un escalón se le daba y se le daba, y se pelaba y después se cocía y se hacía como un guiso de arroz; se le echaba pimiento, cebolla, ajo, lo mismo; y arroz con leche también se hacía con el trigo. A mi madre la tiró una bestia y le echo los dientes fuera y entonces no podía tomar el trigo este tan gordo que se ponía como goma y entonces, en la maquinilla de moler, donde hacía ella la cebada para hacer el café, ahí molía el trigo y lo hacía tronchao, y entonces le echaba un poquillo de pimiento molido, si lo tenía, y por los ajos puerros iba al campo y el aceite de las aceitunas pasadas, que las

122. Quiere decir caldoso, que es como se suele hacer el arroz en la mayoría de estos pueblos. También se hace el arroz seco, “en paella”, desde hace unos años, pero más en las fiestas y en comidas campestres que a diario.

123. Alcalá del Valle, Cazalla, Palos, Aznalcóllar, Trebujena, Almonte y Carmona.

cogía, las machacaba, las metía en un calcetín o en una media, que lo metía en un perol con agua y iba cogiendo el aceite que quedaba por encima con una cucharita y lo metía en un bote y con eso refreía los ajos puerros y un poco de pimentón molido”.

Las sardinas arenques, que han sido alimento de pobres durante siglos, se comieron en la posguerra casi a diario: para almorzar, para la merienda de los niños y como comida de los hombres en el campo, ya fueran solas o con tostada y tocino. Muchos no quieren ni oír hablar de ellas e incluso les han cogido cierta manía al pescado, de tantas como comieron, pero todavía se venden en muchas tiendas de pueblo y también de capitales. Castaño del Robledo es el único lugar, de entre los estudiosos, donde apenas si se veían, pero en los demás era plato obligado e incluso los riacheros de Trebujena, que desayunaban, almorzaban y cenaban pescado, cuando hacían la compra del “costo”¹²⁴, no olvidaban echar alguna sardina arenque en el cesto. También se comieron mucho las sardinas asadas, casi siempre con tostada, además de con ajo restregado, en Alcalá del Valle, y, asado, en Villamanrique¹²⁵.

El último eslabón de la miseria, lo que ellos llaman “lo peor de lo peor”, eran las algarrobas, las bellotas, las cáscaras de naranja, de patatas y de habas, las chufas secas, en fin, ¡el desastre! “Cuando la guerra se comían bellotas y castañas y algarrobas. Mi madre hacía gachas de harina de algarroba y se agarraba aquí y no lo podíamos tragar, eran unas gachas negras y después las sopas de esas cebolletas con el pan negro; teníamos pan, pero negro y el azúcar también era negra como la arena de la playa y, si no, de pastillitas, y jarabe”.

El maíz, que en otras regiones ha sido alimento habitual, supuso, en Andalucía, durante estos años, una afrenta impuesta al paladar. Valga como ilustración el recuerdo, desprovisto ya de ira, de una mujer de Palos: “potaje de trigo tomábamos, pero un día dijo mi padre: “oye, me ha dicho una que ha hecho un potaje de maíz y está bueno”. Lo puso en remojo y creció tanto que se calló todo por el suelo y cuando lo pusimos en el fuego no había cojones de acercarse, que todo saltaba como las palomitas de maíz. El trigo se molía: se ceñía la harina, se hacía polea y con lo gordito lo echaba para arroz. Mi madre lo hacía con tomate, y las chufas también se comían, secas, y las algarrobas a montones”. Otra contaba: “Mi hermano le decía:”mama, dame un cachito de pan”, y le decía: “hijo, si no tengo pan”, que mi madre guardaba los chusquitos¹²⁶ para cuando venían mis hermanos hartos de cavar y para mi hermano el que se murió de hambre porque no quería maíz, y entonces, como no le daba pan, decía: “pues dame café migado”.

En fin, tantas miserias que sería para no acabar. Y es que pocos son los tabús alimenticios que se mantienen ante el hambre. Los platos que los pobres habían comido siempre, las gachas, las sopas, las migas, se fueron desvirtuando, a falta de ingredientes. Los potajes que nunca llevaron mucha carne, salvo en las zonas de caza abundante, no contaban ya ni con un trozo de tocino; eran los “guisos lavados”. El

124. Para los riacheros era el “costo” los alimentos indispensables que tenían que comprar en los pueblos: arroz, aceite, azúcar, café, etc. El significado que se da a esta palabra varía, sin embargo, de unos pueblos a otros. Ver Apéndice I.

125. Ver Capítulo III. 1.2. Platos jornaleros y campesinos: comidas de pobres. Y Apéndice I.

126. Chusquitos: pieza de pan, casi siempre seco.

gazpacho se hacía “con un ajo, un poquito de pimiento molido, pan y ni tomate ni nada, un poco de vinagre y ya está; era un aguaillo, que se llamaba, que apenas si tenía ni pan”. Las tortillas, cuando había huevo, se hacían con pan duro remojado en leche o en agua para que cundiera más. Tanto hubo de afilarse el ingenio que el célebre Ignacio Domenech escribió, allá en el año 38, para socorrer a las desalentadas señoras de Madrid y Barcelona, “Cocina de recursos”, un recetario salpicado de avis-pados títulos: “tortilla sin huevos”, “calamares fritos sin calamares”, “cardillos borri- queros a la madrileña” o “tortilla de guerra con patatas simuladas” son algunos de ellos. Todo debía parecer, en definitiva, lo que el gusto y la costumbre reclamaban, pero nada era lo que parecía.

Mas mal que bien muchos sobrevivieron, así, gracias a lo que recolectaban y robaban, y también a lo poco que les daban. En los pueblos de la costa, las mujeres esperaban la llegada de los barcos para que los marineros les dieran algunas cabezas de pescado; en los de interior, eran los ejemplares, ya pasados, los que recibían. Y poco más daban: yerbas y pasto del ganado, que algunos campesinos ofrecían a los más necesitados y, por lo demás, los conventos y las casas de beneficencia, que hacían un guiso diario, y alguna que otra familia pudiente: “Mis padres no tenían nada que darnos de comer y Filomena, la del pescado, que era prima de mi madre le daba, porque los que daban eran familia o vecinos, o, si no, una mujer riquita de Palos que era muy católica y le daba a los que no tenían o dejaba que le pagaran poco a poco. Yo nunca he pedido; me hartaba de higos chumbos cuando iba a por leña, y caracoles que también cogía la gente”. A veces la ayuda fue oficial. No daba para mucho pero creaba muchísimas expectativas. Una mujer de Palos relataba: “La Perona (Eva Duarte de Perón) mandó un barco de trigo y no lo repartían y floreció en el muelle. Después vino la Perona y repartía pipitas y corríamos tanto para cogerlas que se cayó el alcalde en la calle y todos pasamos por encima de él para coger las pipas”.

Esto era en casa de los pobres, que eran las más. En las de los ricos y los que no lo eran tanto, sí se comía, aunque no todos por igual. El servicio doméstico, muy abundante en la época, llevaba la peor parte. Estos son algunos testimonios; en este caso, de una mujer de Carmona: “Sirviendo.... ¡no pasábamos hambre ni nada!. Con todo el señorío y todos los cuellos blancos, pero no se comían más que alcauciles rellenos con pan rallado y un poco de cebolla. Nosotros comíamos lo mismo que ellos, pero es que ellos tampoco comían muy bien, aunque el lomo se lo comían ellos y nosotros ni pringá ni nada. Un día, quería yo un chorizo que ella tenía guardado y se lo pedí y me dijo que no. Los tenía guardados con llave y todos los días abría la puerta; yo traía una silla, me subía a coger el chorizo y se lo daba, y le digo un día: “vivir contigo no es vivir, pero sin ti tampoco”, y dice ella: “¡Rafaela!”, y digo yo: “ni Rafaela ni na que usted se cree que no da coraje coger todos los días un chorizo para que se lo coma otro”. Por la mañana nos ponía un piquito de pan tostado con aceite. Eso sería cuando yo tenía diecisiete años y tengo cincuenta y seis, o sea, hace cuarenta, en el cincuenta y dos, pues todavía estaba la cosa así. Y es que en casa de los señoritos pasaba que muchos no tenían y querían tener muchos criados para pompompensearse y el pato lo pagábamos nosotros”.

La reacción de quienes sufrieron estas hambres no es difícil de calcular. Oscilantes entre una especie de indignación ante el despilfarro actual y, sobre todo, ante el de los jóvenes que no saben lo que ellos han pasado, y una clara repulsa hacia aquello que les recuerde la miseria, adoptan actitudes aparentemente opuestas. Lo

mismo pueden criticar que “los niños de hoy no saben apreciar las cosas; van tirando el salchichón por el suelo” que se enorgullecen, sin paliativos, de los progresos de los suyos: “mis hijos han sido marqueses para mí, pero es que mis nietos están todavía mejor que mis hijos”. En cualquier caso, el rechazo hacia las comidas descritas es unilateral. Los guisos de pobres, tanto los de la guerra como los de antes de ella, no volverán, al menos mientras ellos gobiernen las cocinas de sus casas y, probablemente, tampoco después. Lo mismo ocurre con las sardinas arenques, el tocino y, en general, las grasas. Al margen de prescripciones facultativas y del actual pavor al colesterol, existe una clara identificación de esos alimentos con aquellos años, mientras que, por el contrario, la ternera y el pollo son, entre otros, signo de la prosperidad. Hoy en día, existen otras comidas de pobres, de aspecto muy distinto. No es el guiso ni la receta lo que diferencia a unos de otros, sino el tipo de alimento y, sobre todo, la marca. Puede que todos coman salchichas o fiambres. ¡Pero es que hay salchichas y salchichas!

Tampoco debe creerse que el hambre ha sido en esta tierra cosa de diez años, ni circunstancia coyuntural. La posguerra supuso una tremenda agudización de las penurias cotidianas, pero el hambre estuvo antes y la estrechez ha seguido después. Una jornalera de Cazalla recordaba: “Antes de la guerra también estaba malo, porque la casa que tenía siete o ocho hijos, con lo poco que se ganaba, pues imagínese. No se comía trigo; se comían potajes, guisos de arroz y, si acaso, bacalao. Yo tenía diez o doce años y tenía una mucha miseria. No se bebía leche, ni nada más que garbanzos, con un poco de aceite frito, y ahora pone una un cocido y le repugna de la pringue que le echa”.

Y menos mal que los muertos no hablan, porque ¡cuantos serían los relatos que vendrían a engrosar esta relación, si tuvieran cabida en ella las hambres históricas de este país y de muchas regiones europeas! Lo hacen, sin embargo, los documentos y, gracias a ellos, los historiadores. Braudel relata las carencias de trigo y las hambres periódicas que arrasaron al continente, así como la llegada de barcos bretones a Sevilla, durante los siglos XVI y XVII, cargados del trigo que faltaba en la capital andaluza¹²⁷. Guisantes, altramuces, espinacas, lentejas y habas fueron alimentos habituales y casi únicos de gran parte de los españoles ya en el siglo XIV, al decir de Capel¹²⁸, pues, los campesinos, sólo en el mejor de los casos comían queso de cabra, carne acecinada, pescados salados, verduras y habas secas. Los nobles preferían los pescados frescos, la volatería y los asados. Del mismo modo, Nestor Luján describe como habituales para el siglo XVI las migas y las sopas de tocino que tanto se han comido hasta fechas recientes en Andalucía, Extremadura y Castilla.

Los potajes de trigo, recuperados en los años cuarenta, fueron también habituales siglos atrás. En “La lozana andaluza” (1528) se citan los “hormigos toçidos con aceyte”, que no son sino guisos de trigo, a los que Gallego Morell¹²⁹ adjudica tradición morisca, fechando la continuidad de su existencia, en Andalucía, hasta la prime-

127. Braudel, F.: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, 3 vols, Alianza, Madrid, 1984, vol. I, pág. 96.

128. Capel, J. C.: *Picaros, ollas, inquisidores y monjes*, Argos Vergara, Barcelona, 1985, pág. 54.

129. Gallego Morell, Antonio: *De cocina andaluz*, D. Quijote, Granada, 1985.

ra mitad del presente siglo. En Almería, sin embargo, se siguen haciendo todavía ¹³⁰. Es probable, a mi entender, que se recurriera ya antes de la presencia musulmana en Andalucía a tan socorrido acallador de las hambres que, en realidad, compartía con las gachas la habilidad de hacer comestible el trigo, cuando no se lo podía panificar. En este sentido, Toussaint-Samat¹³¹ entiende que éstas últimas, las gachas, son antecesoras de las sopas de pan, plato común en toda la Edad Media occidental y también en la Andalucía musulmana, donde Rubiera Mata¹³², Eléxpuru¹³³ y Bolens¹³⁴ citan su presencia invernal.

En definitiva, son hambres de siempre, que alcanzaron sus cotas más altas, o, mejor dicho, más bajas, en relatos como los del jesuita Santibañez¹³⁵, que cita cómo, en el siglo XVII, muchos pueblos de Andalucía se alimentaban sólo de bellotas. Acrecentadas en el recuerdo de los mayores por la guerra, contribuyen, sin duda, a que los cambios acaecidos en las últimas décadas supongan en sus mentes un salto fundamental en la calidad de sus vidas y en la propia apreciación de la magnitud de éstos. De modo, que, para su percepción, existe un tremendo abismo entre aquellos cajones, vacíos incluso de migajas, y los repletos estantes de los supermercados actuales o el alegre espectáculo, iluminado para colmo por una feliz bombilla, que las neveras rebosantes ofrecen cuando se hace la compra del mes o de la semana. De ahí la importancia simbólica que el hambre tiene como referencia. Su impronta ha marcado, si no para siempre sí por un buen puñado de años, el nombre y el sabor de comidas, que han quedado así confinadas al pasado.

130. Zapata, A.: *Vivir para comer en Almería*, Cajal, Almería, 1991.

131. Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid, 1991, vol. 2, pág. 143.

132. Rubiera Mata, M^a J. “La dieta de Ibn Quzman. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura”, en *La alimentación en las culturas islámicas*, Mundo árabe e Islam, Madrid, 1.994.

133. Eléxpuru, I. : *La cocina de Al-Andalus*, Alianza, Madrid, 1994, pág. 84.

134. Bolens, L.: *La cocina andaluza, un arte de vivir Siglos XI-XIII*, Edaf S.A., Madrid, 1992, pág. 163.

135. Luján, N.: *La vida cotidiana en el Siglo de Oro*, Planeta, Barcelona, 1989, pág 45.

APÉNDICE I

Glosario

Este glosario no pretende ser una relación exhaustiva de términos alimenticios, sino tan sólo auxiliar la comprensión de las citas de los informantes que se incluyen a lo largo del texto. Todos los términos han sido recogidos, por lo tanto, durante el trabajo de campo. La metodología utilizada ha consistido, en primer lugar, en entresacar del contenido de las entrevistas realizadas aquellas palabras que podían dificultar la comprensión, ya fuera por su carácter local, por su ligazón con un determinado oficio o actividad, o por su anacronismo. Una vez finalizado el trabajo de campo en todas las localidades y confeccionado el glosario, éste ha sido consultado en cada uno de los pueblos, de manera que se verificara dónde se decía cada palabra, pues cabía la posibilidad de que no se las hubiera recogido en las entrevistas aunque fueran conocidas. Es así que, siempre y cuando no se especifique expresamente en qué pueblo se ha recogido la palabra en cuestión, quiere decir que se la usa en todos ellos, mientras que, en caso contrario, se señalará de qué localidad se trata. Ello no quiere decir, desde luego, que no se use en un pueblo vecino, no estudiado durante esta investigación, o incluso en muchos otros de Andalucía, sino tan sólo que es en los seleccionados donde se ha constatado su uso y no en otros. Por último, señalar que se trata de una definición breve de cada término, pues en los capítulos precedentes existe más información sobre ellos, a medida que son tratados los temas a que se refieren.

Aguaillo: en Trebujena “bebedizo que es mas clarito que el gazpacho y se tomaba antiguamente trabajando, en un respiro, con el cigarro”. En Carmona se hacía con “un ajo, un poquito de pimiento molido, pan y ni tomate ni nada, un poco de vinagre y ya está”. En Villamanrique, por el contrario, se le dice al aguardiente aguado, lo que en muchos pueblos de la provincia de Huelva es una “palomita”.

Ahogamaridos: en Trebujena guiso de pescado en blanco o de pescado de mala calidad, que se solía hacer a los enfermos, durante la Cuaresma o cuando no había dinero suficiente para hacer algo mejor (ver matamaridos).

Ajos: versión caliente del gazpacho o el sopeao (ver sopeao). Son muy frecuentes en el Marco de Jerez y en Aznalcóllar.

Ajuelas o abuelas (hojuelas): frutas de sartén enmeladas, de forma alargada. Se hacen en la Comarca de Pilas, con motivo de la romería del Rocío. También se

preparan en Carmona y en Aznalcóllar, donde les dicen hijuelas, dulce con la masa como la de los pestiños pero con forma de lazo. En Palos le dicen ajuelas a la parte blanda del palmito² que está entre hoja y hoja.

Alboronía: guiso de verduras que tiene como base la berenjena. Se hace en Trebujena y en Sanlúcar de Barrameda. En Aznalcóllar le dicen también “guiso de calabaza”. En Carmona lo hacen también, añadiendo a la calabaza tomate frito.

Alcaucil: alcachofa, en todos los pueblos. En Alcalá del Valle le dicen también “alcufil”.

Almirez: instrumento de forma semejante al mortero (ver mortero) pero de metal. En los pueblos estudiados es más frecuente el mortero, pero también se lo conoce y utiliza, aunque en muchas ocasiones haya quedado como mero adorno (ver mortero).

Almorahú: en Almonte, Palos, Aznalcóllar, Carmona y Villamanrique, hierba silvestre medicinal. En Sanlúcar de Barrameda le dicen “marabú” y en Trebujena “marahú”. Se utiliza para los dolores intestinales y menstruales.

Alubia: según el Diccionario de uso del español de María Moliner, habichuela o judía (ver chícharo, guisante, habichuela, habichuela verde y judía, pues todos estos nombres se utilizan de modo distinto de un pueblo a otro).

Anafe: especie de hornillo bien sea de obra o portátil.

Arenecas: o arenques, se llama en Alcalá del Valle a las sardinas arenques (ver sardinas arenques, sardinas embarricás y sardinas de la chanca), comida habitual entre los jornaleros. Se trata de sardinas conservadas gracias a la técnica aportada por William Beukelszoon, holandés que, en el siglo XIV, dio con el mejor procedimiento para evitar su putrefacción: limpiarlas y salarlas sin demora en la embarcación, envasándolos allí mismo en un barril.

Arenques: sardinas arenques en Aznalcóllar, Trebujena, Villamanrique y Almonte, donde también les dicen sardinas embarricadas, (ver arena, sardinas arenques, sardinas embarricás y sardinas de la chanca).

Arrope: mosto cocido, casi siempre con melón o calabaza y azúcar, de manera que queda de color negro o muy oscuro. Es una conserva en retroceso, que también se hace en Castilla y Extremadura. De los pueblos estudiados, la elaboran en Palos, Trebujena, Almonte y Villamanrique. Antes se tomaba con pan.

Arroz de franco: en Aznalcóllar, Almonte y Palos, potaje de trigo que se comió en casi todos los pueblos durante la posguerra.

Aviolentado: en Palos, se dice refiriéndose a los potajes que se hacían sobre leña o sobre el tizo de la copa (braseo).

2. Ver Apéndice III.

Avíos: provisión de cualquier cosa. En estos pueblos se utiliza, sobre todo, para referirse a los “avíos del puchero” o a los “avíos del cocido”, es decir a la carne, chacina y huesos que llevan estos guisos.

Barreño: o plato barreño es, en Carmona, la fuente común de donde los jornaleros comían en el campo; en el Marco de Jerez le decían, sin embargo, lebrillo y, en Aznalcóllar, donde eran de corcho, cucharro (ver lebrillo y cucharro).

Berruga: en la Sierra de Aracena, recipiente de corcho de forma parecida a la del dornillo (ver dornillo) y distintos tamaños que sirve para beber agua en el campo y también como recipiente para comer (ver cucharro).

Berza: aunque algunos autores la definen como guiso a base de coles propio de la provincia de Cádiz³, también se utiliza este término en otras provincias. Su uso más común es como sinónimo de verdura o de guiso de “cuchareo” con abundante verdura. Así, en Trebujena, Villamanrique, Alcalá del Valle y Aznalcóllar se refieren a ella como verdura, como “el forraje que se le echa a la comida⁴ de tronchos, tagarninas, espinacas, o acelgas”. En Carmona es “la comida de calabaza o de acelgas”. En Sanlúcar de Barrameda tiene muchas variantes y se refiere, en general, a todos los guisos de verduras y legumbres. La misma acepción tiene en Palos y Almonte⁵.

Bisteles: filetes de carne.

Blandón: en Carmona, bandeja donde se llevaban los dulces al horno (ver tabla, tartera y tortera).

Bocadillo: se llama de forma genérica, a la comida que los trabajadores agrícolas llevan al campo, aunque no tenga por qué ser un bocadillo, sino que pueda tratarse también de un trozo de pan con pescado, queso, una lata de atún, huevos u otro alimento (ver cundío, talega y vianda).

Bocas de barrilete: en Palos, molusco.

Bolo: voz con que se detenía el ritmo de la comida común de los trabajadores agrícolas en el campo en torno a un sólo recipiente, ya sea porque fueran a echar “un riego de vino” o porque alguno tuviera que levantarse. Se evitaba así que unos comieran más que otros. En Alcalá del Valle, sin embargo, se dice “bolo” al resto de sopa del puchero, hecha con pan o, en el mejor de los casos, con almejas, que queda en el fondo del plato después de tomarse el caldo con la cuchara, y al que se añade un chorreón de aceite de oliva, de manera que se termina de comer valiéndose para ello de más pan.

Boniatos: variedad de batata, cuyos tubérculos son dulces y comestibles. Se hacen en almíbar y también al horno. Durante la posguerra se comieron cocidas como si fueran patatas, hasta el punto de que algunas personas mayores las confunden.

3. Capel, J. C.: *Comer en Andalucía*, Penthalón, 1.981.

4. Comida significa guiso.

5. 2.1.1.5. Cocidos, potajes y panes.

Botifuera: en Trebujena, guiso de pavo o de cordero que se daba a los jornaleros al terminar la vendimia. Según los lugareños viene de “darse el bote y fuera”.

Buñuelos: masa de agua y de harina, y, según los casos, de otras materias alimenticias, que una vez frita queda como una bola crujiente. En Palos es frecuente que les digan “muñuelos”. Se suele hacer en Semana Santa, sobre todo en Almonte, Trebujena, Carmona, Alcalá del Valle, Palos y Aznalcóllar.

Burraco: en Aznalcóllar, burro pequeño que comían los hombres en el campo (ver burrino).

Burrino: en Cazalla, burro pequeño que comen los hombres en el campo (ver burraco).

Caballas de “ajorrar”: la caballa, que ya de por sí es un pescado barato, en Palos recibía, además, este calificativo (de ahorrar) que venía a reforzar su condición.

Cachuelas: en Almonte, el hígado del conejo. El Diccionario de Autoridades se refiere a la cachuela como “Especie de guisado que hacen en Extremadura de la asadura del puerco. Y entre los cazadores se llama también así el guisado que se compone de los hígados, corazones y riñones de los conejos. Es más usado en plural cachuelas”.

Cala: en Sanlúcar, Trebujena, Villamanrique y Aznalcóllar, trozo de sandía o melón. Viene a indicar un trozo más pequeño que la “tajá”⁶ y se utiliza, desde luego, como vocablo más refinado o, al menos, más del gusto de los más jóvenes, mientras que los viejos siguen utilizando aquélla.

Calentitos: en Carmona, Almonte, Palos y Villamanrique, llaman así a los churros o tejeringos. En Alcalá del Valle les decían hasta hace poco por este último nombre y ahora, churros. En Trebujena les dicen bollos calentitos (tejeringos).

Callos: según el Diccionario de Autoridades “El vientre de la vaca, carnero, y ternera, que hecho trozos se vende y guisa para la gente pobre por ser comida barata, aunque muy gustosa”. En Palos, se refieren con este nombre al estómago del cerdo (ver cuajar).

Canal: en Alcalá del Valle, hierro triangular del que se cuelga el cerdo después de matarlo.

Canasto: en Carmona y en Palos, donde también le dicen el hatillo, es donde se llevaba la comida al campo (ver capacha, esportilla, hatillo, mochila, quincana y talega).

Capacha: en Alcalá del Valle y Trebujena, donde también le dicen capacho, es el recipiente de esparto o de enea, donde los trabajadores agrícolas llevaban la comida al campo (ver canasto, esportilla, hatillo, mochila, quincana y talega).

Cardos remoleros: en Carmona, cardos que se cogían durante la posguerra para utilizarlos como pique en los guisos de los caracoles.

6. Ver 6.1.1. Tipos de establecimientos, sistemas de venta y consumo local.

Carpa o panarra: pescado barato, que se ha comido en Sanlúcar, Trebujena, Villamanrique, Almonte y Carmona. Los sanluqueños y trebujeneros las pescaban y secaban, hace unas décadas, para venderlas, junto con otros animales muertos, a los “guanós” o fábricas de piensos de Bonanza (Sanlúcar de Barrameda) y Coria del Río. También se llama panarra a los murciélagos.

Cenacho: en Aznalcóllar, Trebujena, Villamanrique, Alcalá del Valle y Carmona, cesto de palma o empleita, casi siempre de forma ovalada y con tapadera, que se utilizaba para llevar la comida al campo y también para guardar el pan o los dulces en casa. En la provincia de Málaga, según dicen los de Alcalá del Valle, se llamaba “cenachero” al hombre que vendía el pescado, acarreándolo en cenachos de esparto.

Ceñiscar: echarle especias al guiso o añadirle algún ingrediente frotándose las palmas de las manos circularmente. En Sanlúcar, cortar pan en trozos con las manos. En Trebujena se llama ceñiscar o “espeluchar” (despeluchar) a partir un alimento pellizcándolo, ya se trate de pan, pescado o carne (ver desmerluzar).

Chero: mal sabor que, a veces, se atribuye a las carnes, en particular a la de borrego y a la de caza. En Almonte, Palos y Alcalá del Valle le dicen también fato.

Chícharo: como tal se denomina en Almonte, Aznalcóllar, Villamanrique y Cazalla, a las alubias, habichuelas o judías secas; en Alcalá del Valle, Palos, Carmona y Almonte, a las verdes; y en Trebujena, a los guisantes (ver alubia, guisante, habichuela, habichuela verde y judía).

Chivarro: en Aznalcóllar, el chivo o borrego que el patrón pagaba al finalizar las faenas agrícolas (ver macho).

Chuscós: trozo de pan seco.

Comer “a sopas”: cuando se come algo caldoso sin ayuda de cuchara, sino sólo de pan, ya se trate de un “sopeao” o una caldereta, entre trabajadores agrícolas o pastores, o de un guiso de pescado, en el caso de los marineros.

Comer a “montadeo”: comer pan o tocino valiéndose de pan y una navaja, en la Sierra de Huelva.

Comida: sinónimo de guiso caliente, ya sea cocido, puchero, potaje o berza; en general, todo lo que es “cuchareo”. Se utiliza como “comida de garbanzos”, “comida de calabaza”, etc. (ver berza y cuchareo).

Cooperativa: se utiliza en Trebujena como sinónimo de supermercado o establecimiento alimenticio de libreservicio.

Copa: brasero de cisco que todavía se utiliza en algunos pueblos para hacer el potaje o el puchero diario.

Coral: hueva de los mariscos, en Sanlúcar de Barrameda y Almonte.

Corcho de habas: guiso de patatas y habas nuevas con un manojo de hierbabuena, en Sanlúcar de Barrameda.

- Cortar a sopas*: en Sanlúcar, cortar pan en rebanadas.
- Coscorrones*: cuadrados pequeños de pan frito que se suelen añadir a las sopas, en Trebujena y Villamanrique, donde también le dicen costrones (ver costrones, cuscurros, picatostes y taquitos).
- Costo*: en Almonte y Carmona, es la comida que los jornaleros y campesinos llevaban al campo; en Villamanrique los avíos (ver avíos) que se le echan al cocido; en el interior del Coto de Doñana y de las Marismas, lo que su población diseminada tenía que comprar (arroz, aceite, azúcar, café, etc), porque no pudieran cultivarlo, cazarlo ni recolectarlo; entre los pescadores de Sanlúcar de Barrameda, lo que se les pagaba en especie, pues en muchos casos trabajaban al 50% con el patrón del barco; entre la gente joven es, en la actualidad, la droga.
- Costrones*: cuadrados pequeños de pan frito que se añaden a las sopas, en Villamanrique, donde también les dicen coscorrónes, en Almonte, donde también los llaman cuscurros, y en Sanlúcar de Barrameda (ver coscorrónes, cuscurros, picatostes y taquitos).
- Cuajar*: según el diccionario de Autoridades, “La parte donde los animales reciben el alimento para hacer la primera cocción, que corresponde al estómago en el hombre, o al buche en el ave”. En Aznalcóllar y Cazalla se refieren con este nombre al estómago del cerdo (ver menudo).
- Cuchareo*: guisos calientes, ya sea de legumbres, patatas o verduras (ver berza y comida).
- Cucharro*: en Aznalcóllar, recipiente de corcho de distintos tamaños, que se utilizaba tanto para beber agua como para comer los trabajadores en el campo, ya fuera en raciones individuales o, casi siempre, en común, participando todos de un mismo recipiente, en el que se hacía el gazpacho o el sopeao, o se servía el potaje (ver berruga, dornillo y lebrillo).
- Culantro*: hierba aromática, utilizada en la cocina de Andalucía desde la antigüedad que se siembra en el campo o en macetas. Se utiliza en Trebujena, Villamanrique, Almonte, y, sobre todo, en Aznalcóllar y Palos. Se le echa, por ejemplo, a las tortillas, al gazpacho de invierno⁷, al cocido de habas⁸ y a las habas enzapataadas. En Extremadura y Portugal le dicen cilantro.
- Cundío*: en Aznalcóllar, la comida que los trabajadores agrícolas llevan al campo (ver bocadillo, talega y vianda).
- Cuscurros*: cuadrados pequeños de pan frito que se suelen añadir a las sopas, en Carmona, donde también les dicen picatostes, y en Almonte, donde los llaman también costrones (ver costrones, coscorrónes, picatostes y taquitos).

7. Ver 3.1.1.3. C. Gazpachos, sopeaos y ajos, y Apéndice I.

8. Ver Apéndice I.

Desmerluzar: trocear pescado u otros alimentos, en Palos y Sanlúcar. En Trebujena denominan la misma acción como “espeluchar” o ceñiscar, ya se trate de pescado, carne u otro alimento que se parta a pellizcos con las manos (ver ceñiscar).

Dobladillo: en Palos y en Almonte, cortadillo de sidra.

Dornillero: en los pueblos donde se utilizaba el dornillo, el hombre encargado de hacer el gazpacho para los demás en el campo.

Dornillo: escudilla de madera en la que se majaba el gazpacho. Se utilizaba en Almonte, Palos, Villamanrique y Alcalá del Valle, aunque en Setenil, localidad cercana a esta última, le digan “machacandera”. En Aznalcóllar se utiliza también este término cuando es de madera, mientras que si es de corcho, le llaman “cucharro”. En Trebujena y Sanlúcar se solía hacer en lebrillos (ver berruga, cucharro y lebrillo).

Eco: se utiliza en Sanlúcar de Barrameda como sinónimo de supermercado.

Economato o “colomato”: se utiliza en Palos como sinónimo de establecimiento alimenticio de libreservicio.

Encastrados: se dice en Palos “pimientos encastrados” para un tipo de conserva de pimientos.

Encurtidos: en Aznalcóllar conserva de pimientos (ver encastrados).

Espichas: en Palos son “sardinas de espicha” las sardinas embarricás (ver arenca, arenques, sardinas arenques, sardinas de la chanca).

Esportilla: en Almonte, donde también le dicen el canasto, y en Villamanrique, es donde se llevaba la comida al campo (ver canasto, capacha, hatillo, mochila, quincana y talega).

Espurreao: buchada de aguardiente que se escupía con violencia sobre el vientre o la espalda de los niños empachados para sanarlos.

Farandolita o farandola: en Almonte, Villamanrique y Palos pan cortado en rebanadas para tostadas.

Fato: mal olor, en Alcalá del Valle, Palos y Almonte. En este último se utiliza especialmente para referirse al olor que sueltan las tripas con que se hace el “revoltillo almonteño”. Lo utilizan más las personas mayores, mientras que los más jóvenes dicen más “chero”.

Forraje: se dice en tono despectivo de las verduras.

Frijones: alubias secas en Sanlúcar de Barrameda (ver alubia, chícharo, guisante, habichuela, habichuela verde y judía).

Friturillas: fritos de pescado, gambas, huevos, carne, verduras, etc. muy frecuentes, hasta hace unas décadas, como segundo plato de la cena, en las casas de la burguesía.

Gachas: comida compuesta de harina cocida con agua y sal, que después se adereza con leche, miel u otro aliño. Según el Diccionario de Autoridades, es “un género de comida compuesto de harina y miel, suelta con agua, y cocida al fuego. Algunos añaden azéite, arrobe, ajos fritos, u otras cosas, conforme al gusto de cada uno. Por otro nombre le llaman puches.” Es comida de pobres, muy común también en otras regiones. Se dice gachas en Sanlúcar, donde también le dicen gachuelas, y en Cazalla, Castaño del Robledo y Carmona, mientras que en Almonte, Palos, Villamanrique y Trebujena son poleás (ver poleás), y en Aznalcóllar utilizan los dos términos.

Gachuelas: gachas en Sanlúcar de Barrameda. En Cazalla y Aznalcóllar, le dicen así a las cachuelas o asaduras de conejos.

Ganadero: en Cazalla y Aznalcóllar, los pastores y cabreros. En los demás pueblos, es el propietario del ganado.

Gancho: en Aznalcóllar, montería que tiene lugar en una superficie más pequeña.

Gañote: fruta de sartén, enrollada en forma cilíndrica y enmelada, que se hace en Palos, Alcalá del Valle, Aznalcóllar, Villamanrique y Almonte. En Alcalá del Valle le dicen también gañote al esófago del cerdo que, después de la matanza, se daba a los gitanos o a los vecinos más pobres.

Gasto: en Carmona, el dinero que ponía cada jornalero para comprar los avíos de la comida, cuando debían permanecer varios días o semanas en el campo,

Guisante: según el Diccionario de uso del español de María Moliner, es “Planta de huerta que produce una legumbre de semilla redondeadas que se comen principalmente verdes y también secas”. Este significado es el que se le da en Alcalá del Valle, Carmona, Aznalcóllar, Palos, Almonte, Cazalla y Villamanrique; mientras que en Sanlúcar de Barrameda se refieren con este nombre a las habichuelas secas y en Alcalá del Valle a las verdes (ver alubia, chícharo, habichuela, habichuela verde y judía).

Guiso de patas: en Alcalá del Valle, guiso hecho con el cuajar, la oreja y el rabo del cerdo, que se hace después de la matanza (ver menudo y revoltillo).

Guiso lavado: aquel que no tiene grasa, ya sea aceite o tocino. En los años de la posguerra eran frecuentes las quejas de los jornaleros en el campo, cuando la casera o el rancharo (ver rancharo), por falta de medios, les servía un guiso en el que los “condimentos estaban sueltos, como flotando por separado”. También se le dice a los guisos de pescado en blanco (ver matamaridos).

Gurumelos: seta endémica de la provincia de Huelva. Conocido en Castaño del Robledo, Aznalcóllar, Almonte y Villamanrique.

Habas cochas: en Trebujena y en el Condado, habas sancochadas (ver sancochar), es decir, cocidas con agua y sal (ver recetario), que los hombres se llevaban como comida al campo.

Habas en capirote: habas rehogadas con aceite, ajo fresco y pimienta molido, a las que se escalfan huevos. A veces se hacen con chocos o con corvina. En Almonte.

Habas encuero: habas cocidas con cebolla, pimiento, ajo, laurel perejil, tomate, comino y aceite, en Trebujena.

Habas enzapatás: en Almonte, Palos y Villamanrique, habas cocidas.

Habichuela verde: en Trebujena, la judía verde (ver alubia, chícharo, guisante, habichuela y judía).

Habichuela: según el Diccionario de uso del español de María Moliner, es sinónimo de judía. Este significado, de judía o habichuela seca, es el que le dan en Palos, Trebujena, Carmona, Almonte y Alcalá del Valle, mientras que en Aznalcóllar se refieren a las habichuelas verdes (ver alubia, chícharo, guisante, habichuela verde y judía).

Hatillo: en Palos, donde también le dicen el canasto, es donde se llevaba la comida al campo (ver canasto, capacha, esportilla, mochila, quincana y talega).

Hallulla: pan sin levadura que se comía, aun caliente, el día que se amasaba, bien fuera con sal y aceite o migado en el café. Tanto en Almonte, como en Carmona, Villamanrique y Aznalcóllar era, en muchos casos, el único pan recién hecho que se tomaba en la semana.

Hornazos: torta que se hace para Pascua de Resurrección en Trebujena, Palos, Almonte y Alcalá del Valle, además de en muchos otros pueblos de la provincia de Huelva y en otras regiones. Según los pueblos, se come con chorizo y huevo duro, o bien sólo.

Huesos de santo: en Sanlúcar, Trebujena, Palos, Carmona y Villamanrique, dulces de yema y almíbar que venden las confiterías para la festividad de Todos los Santos.

Jabato: en Cazalla, Aznalcóllar, Almonte, Villamanrique, Palos, Trebujena y Sanlúcar, jabalí o cochino salvaje.

Judía: según el Diccionario de uso del español de María Moliner, es “Planta leguminosa anual que da frutos alargados y semillas de forma arriñonada de distintos colores según la variedad. Se come el fruto verde antes de granar y las semillas una vez secas. El mismo nombre tiene cada fruto y cada semilla”. Ese es el uso que se le da en Palos al vocablo, pero refiriéndose sólo a las secas (ver alubia, chícharo, guisante, habichuela y habichuela verde).

Jureles: pescado barato.

Látigos: en Sanlúcar de Barrameda, las tripas del cerdo y en Trebujena, su lomo.

Latilla: en Carmona, Cazalla, Castaño del Robledo y Aznalcóllar, recipiente para beber que hacía el hojalatero aprovechando una lata vacía de leche condensada a la que se soldaba un asa. En el entorno de las Marismas del Guadalquivir le decían pote (ver pote). Era, en muchos casos, lo único que había en las casas para beber y, al decir de algunos, donde mejor sabía el vino.

Lebrillo: se refiere a él el Diccionario de Autoridades como “Especie de barreño

vidriado, de hechura redonda y más ancha la boca que el suelo”. En Almonte, Villamanrique, Palos, Trebujena, Sanlúcar, Carmona y Alcalá del Valle, llaman así a recipientes de hechura semejante, tanto si son vidriados como si no. Se utilizaban para hacer el gazpacho y, en general, para las comidas que los jornaleros hacían en común (ver berruga, cucharro y dornillo).

Macho: en Almonte, la carne de cabra; en Alcalá del Valle, la de cabra y la de cerdo “si huele a macho”: en Aznalcóllar, la de “chivo grande” y en Villamanrique, la de borrego (ver chivarro).

Maja: instrumento con el que se golpean los alimentos sobre el fondo del dornillo, del mortero o del almirez.

Mancón: se dice en el entorno del Coto de Doñana y de las Marismas del Guadalquivir, a los patos cuando, a partir de Julio, con la muda de las plumas remeras, quedan temporalmente incapacitados para el vuelo y resulta más fácil capturarlos.

Mantas: dulces de sartén, de forma alargada y liados o no, hechos con la masa de los pestiños, en Aznalcóllar.

Manteca colorá: manteca con pimentón y algún tropezón, ya sea de chicharrones o hígado, que se prepara durante la matanza y se suele tomar para desayunar untándosela a las tostadas que acompañan al café con leche.

Marrajo: pescado de cuerpo alargado, que puede alcanzar incluso los cuatro metros, dientes estrechos y muy agudos y vientre blanquecino. Conocido en Sanlúcar de Barrameda, Almonte, Palos, Villamanrique y Alcalá del Valle.

Matamaridos: en Alcalá del Valle, guiso de pescado en blanco (ver ahogamaridos).

Melaza: en Palos, mezcla de miel con que se enmelan los dulces. En Carmona es, sin embargo, el caldo que sueltan los pimientos asados, tras ser retirados del horno y que, después, se añade al aliño.

Migajón: trozo de miga de pan de forma irregular, pues se parte con las manos, que se añade a las sopas o a los majados.

Miguitas de gato: papilla que se hace tostando harina en una perola de barro, para después añadirle aceite, ajo y agua o leche. En Sanlúcar de Barrameda.

Mochila: en Castaño del Robledo, donde se llevaba la comida al campo; en Aracena, sin embargo, le dicen “el paño” (ver canasto, capacha, esportilla, hatillo, quin-cana y talega).

Mondongo: en Alcalá del Valle, menudo del cerdo.

Mondonguera: la mujer que durante la matanza se encarga de limpiar los intestinos.

Montoros: dulces industriales que se venden en Palos durante las navidades.

Mortero: al decir del Diccionario de Autoridades, “Instrumento redondo y hueco, de piedra y madera, que sirve para machacar en él especias, semillas y drogas...

1680". Muy utilizado en la cocina semita y, desde luego, en la cocina actual de Andalucía, en todos los pueblos saben distinguirlo perfectamente del almirez, de forma parecida pero de metal (ver almirez).

Nieve: se decía del hielo, cuando se compraba por barras, antes pues de la introducción de la red del frío en los hogares.

Ñora: en Sanlúcar, Trebujena, Almonte, Palos, Alcalá del Valle y Cazalla, pimiento morrón seco.

Olla capona: cocido de garbanzos o chícharos con tagarninas y tocino en vez de carne y morcilla. En Almonte.

Orza: tinaja pequeña (ver tinaja y tinajones).

Pajarilla: pulmón, en Sanlúcar de Barrameda.

Palmito: planta silvestre que se coge en Almonte, Trebujena, Sanlúcar, Villamanrique, Palos, Aznalcóllar y Carmona, y se come cruda.

Pan retorcío: en Cazalla, en vez de freír los cuadrados pequeños de pan (ver coscorrones, costrones, cuscurros, picatostes y taquitos), se toman más sin freír, cortados con las manos. Es lo que llaman "pan retorcío". Una anciana jornalera lo explicaba así: "pan retorcío son los migajones (trozos de miga) y las cortezas chiquititas que se echaban, por la noche, a la sopa de pimiento y tomate con el caldo por lo alto, o a la de berros. Si el pan está duro, mejor. Cuando hierve se le echa el pan retorcío en el plato y lo demás por encima. En Villamanrique le dicen "pan retorcío" al que se miga por el mismo procedimiento en la leche o en el café.

Papocha: rebanada o canto de pan al que se abrían unas rajadas con el cuchillo para que empapara mejor y que se acompañaba, según los pueblos, con una u otra cosa. Así, en Carmona se tomaba con aceite y azúcar, para merendar (ver hoyo), o, "se le echaba por encima vino negro (moscatel) y se tomaba con una naranja. Muchas noches era lo que teníamos para cenar". En Aznalcóllar, por el contrario, es pan con aceite, vinagre y cebolla; en Trebujena pan con aceite y azúcar; y en Villamanrique, un canto de pan con un huevo cocido o un aliño.

Patatas de paseo: guiso de patatas a base de aceite, ajo, cebolla, perejil, laurel, pimienta, vino blanco y un poco de pescado. En Almonte.

Peces: en Cazalla y Aznalcóllar el pescado de río o de pantano. En Trebujena, sin embargo, a los del Guadalquivir les llaman pescado de río.

Pedazo de capote: en Aznalcóllar, trozo de plástico de los capotes que se recortaba para ponerlo debajo de la tapa del cenacho, de manera que la comida que los trabajadores llevaban al campo no se mojara con el rocío o la lluvia.

Pella: grasa del cerdo tal y como se saca de él. en Alcalá del Valle le dicen "empella".

Peros: según el Diccionario de Autoridades, es "especie de manzana" y esa es la acepción que se le da en todos los pueblos, salvo en Trebujena, donde les dicen "perillos".

Perrillo: en Palos es un pan pequeño (ver pan).

Perritos: en Palos y Almonte es una viena pequeña. Se dice “dar los perritos” a un procedimiento curativo que se utilizaba con los niños távros y que consistía en suministrarles durante una serie de días seguidos un caldo hecho con perritos recién nacidos. Al decir de C. Spínola, en la provincia de Cádiz llaman también por este nombre a los verdigones (berberechos).

Pestiños: dulce de sartén de forma rizada.

Petaca: donde se llevaba el tabaco (ver preciso).

Picadillo: en Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Villamanrique, Carmona y Aznalcóllar, ensalada de tomate, pimientos y cebolla, aliñada con aceite, vinagre y sal, que, a veces, lleva también pepino, atún u otro pescado.

Picatostes: cuadrados pequeños de pan frito que se suelen añadir a las sopas, en Aznalcóllar, Palos y Carmona, donde también les dicen cuscurros (ver costrones, cuscurros, costrones y taquitos).

Pijota: pescada pequeña, que se pueden freír en forma circular, mordiéndose la cola. En Carmona se refieren a una variedad, más barata, a la que llaman “pijota de piedra”.

Pimentá: en Aznalcóllar y en Palos, aliño de pimientos asados. En este último pueblo se le suele echar por encima a las caballas asadas.

Piñonate: dulce de azúcar y almendras, al que el Diccionario de Autoridades se refiere como piñonata, “género de conserva, que se hace de almendra raspada, y sacada como en hojas, y azúcar en punto, para que se incorpore: y porque con ella forman unos bocados en figura de piñas se llamó así”. La hacen en Almonte, Palos, Alcalá del Valle, Aznalcóllar, Villamanrique y Carmona.

Piri: el resultado de echarle al resto de gazpacho que queda en el dornillo, después de beberse el caldo, un chorreón de aceite y sardinas u otro tipo de pescado. En Villamanrique.

Plaza: mercado minorista de alimentación que, en estos pueblos, es un recinto destejado en parte, rodeado de una serie de puestos de carne, verdura, pescado, ultramarinos, etc. También le dicen mercado de abastos o plaza de abastos.

Poleás: gachas en Almonte, Palos, Villamanrique y Trebujena (ver gachas y gachuelas).

Pote: lata, casi siempre de leche condensada, que el hojalatero arreglaba, matándole los bordes y soldándole un asa, de modo que se pudiera utilizar a modo de taza.

Preciso: en Alcalá del Valle, bolsa pequeña que los trabajadores del campo se colgaban en la parte trasera del cinturón y donde guardaban el mechero, el tabaco y el papel de fumar (ver petaca).

Quesito: en Palos, carne de membrillo en porciones individuales. En Villamanrique, queso fresco.

Quincana: en Carmona, donde también le dicen canasto, es donde se llevaba la comida al campo (ver canasto, capacha, esportilla, hatillo, mochila y talega).

Ramplas: en Palos, turnos que hacen para sentarse a la mesa las familias numerosas, cuando no caben de una vez. También en Palos se dice que “está ramplando” al que está “desmayado por comer”.

Ranchero: el hombre que guisaba en los ranchos para el resto de los trabajadores agrícolas (ver rancho).

Rancho: en Cazalla y Aznalcóllar, es el lugar donde comían los corcheros o trabajadores que recogían el corcho, y también la comida misma. Comer “arranchados” es en estos dos pueblos hacerlo todos juntos, del mismo recipiente. En el entorno del Coto de Doñana y de las Marismas del Guadalquivir los ranchos son, sin embargo, las chozas donde viven los pocos habitantes que quedan en el interior de estos territorios⁹ y los pescadores de la playa de Castilla; mientras que el profesor Bernal¹⁰ se refiere a ellos, como trozos de cortijos que eran divididos para su arrendamiento.

Raspa: espina de pescado.

Rebanada: según el Diccionario de uso del español de María Moliner rebanada es una “porción delgada y de espesor uniforme cortada de una cosa en toda su anchura; particularmente, de un pan”. En Palos y Almonte, son de pan frito.

Recovero: la persona que vendía o intercambiaba alimentos y otros productos de primera necesidad a la población diseminada, cuando ésta era más abundante que en la actualidad y carecía de vehículos propios para acudir a por ellos al pueblo más cercano. En la actualidad su función se ha transformado y se dedican, en gran medida, a la compra y venta de alimentos; sobre todo, de piezas de caza.

Repelar: en Alcalá del Valle, durante la matanza, limpiar los huesos de carne.

Revoltillo: en Palos, Villamanrique y Aznalcóllar las tripas del cerdo y también el guiso que se hace con ellas; en Almonte, las tripas de cabra y en Trebujena, las de cordero, que en estos pueblos eran, hasta hace unas décadas, las carnes más consumidas respectivamente.

Ripiar: eliminar la parte de un alimento que no se consume; por ejemplo, quitarle a las acelgas las hebras del tallo o a las tagarninas, las hojas. Se utiliza en Almonte, Trebujena y Aznalcóllar. En Alcalá del Valle se dice que algo está “más salado que un ripio”, cuando tiene demasiada sal.

Rompepiedra: en Aznalcóllar, hierba para el riñón.

Roncaores: en Palos y Almonte, roncador, pescado de forma fusiforme y hasta 55 cms de longitud, ojos grandes, boca y dientes pequeños. Color gris pardusco en el dorso y plateado en flancos y vientre.

9. García Alvear, M.: *Los ranchos de Doñana*, Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transporte, Sevilla, 1985.

10. Bernal, A.M. y otros: *Historia de Andalucía*, Planeta, Madrid, 1980, vol. III, pág. 234.

Rosas: fruta de sartén enmelada, de forma de cilindro cruzado en su interior. Las hacen en Palos, Villamanrique, Almonte, Aznalcóllar y Castaño del Robledo.

Sable: pez sable, de cuerpo acabado en flagelo, puede alcanzar hasta 1,5 m. de longitud. Color plateado y punta del morro grisácea. Nombrado en Carmona como sable.

Salmorejo: aunque en algunas comarcas andaluzas es un gazpacho espeso, en otras tiene todavía la acepción antigua, de guiso de carne de caza. Es el caso de Almonte y de Carmona, donde llaman con este nombre a un gazpacho espeso con trozos de tomate y carne de conejos o de perdicés.

Salmuera: agua con gran concentración de sal que se utiliza para la conservación y preparación de alimentos. Se utiliza en todos los pueblos para conservar las aceitunas, y en los del entorno de las Marismas del Guadalquivir también para la carne. En Alcalá del Valle la utilizan para mojar el pan antes de freírlo.

Sancochar: según los pueblos, es un alimento a medio cocinar o, por el contrario, carne cocida con agua, sal y, a veces, otros ingredientes, que se conserva varias semanas y que los hombres llevaban para comer en el campo. Así, en Palos es rehogar poco un alimento; en Trebujena es un guiso a medio hacer, al igual que en Aznalcóllar donde también significa cocer carne con pimienta, perejil, aceite, laurel y sal. Este mismo significado tiene en Almonte y Villamanrique, donde a veces sólo se utiliza agua y sal; en Sanlúcar es cocer ligeramente el pescado para quitarle la piel; en Alcalá del Valle, cocer verduras; y en Carmona, un “guiso de sancochado” es un guiso pobre, ya sea de habas u otras verduras. El Diccionario de Autoridades lo define como “cocer, o freír algún manjar, dexándole algo crudo, y sin sazonar. Pudo venir de Sal, y Cocho, quasi Salcochar, y el uso ha mudado la l en n”.

Sardinas “embarricás” o “emborricás”: en Palos y Almonte, las sardinas arenques (ver arencas, arenques, sardinas arenques y sardinas de la chanca).

Sardinas arenques: (ver arencas, arenques, sardinas embarricás y sardinas de la chanca).

Sardinas de la chanca: en Carmona y Palos, sardinas arenques¹¹. En Carmona un chanca, chanco o cabañil llevaba la olla con la comida diaria a los trabajadores desde la gañanía al tajo. El diccionario de M. Moliner se refiere a chanca como “persona achacosa” o “trasto inútil”. Al decir de Carlos Spínola¹² la chanca era el edificio de la sal de las antiguas almadrabas gaditanas.

Serenar: según el Diccionario de Autoridades “Vale también poner el agua, à que reciba el sereno de la noche”. Se utiliza en estos pueblos, sobre todo, para cuando airean por la noche las carnes que tienen “chero”, con objeto de que pierdan el mal sabor. En Palos, por ejemplo, serenaban los gatos monteses: “Mí padre

11. 2.1.4.4. Las sardinas arenques.

12. Spínola, C.: *Gastronomía y cocina gaditana*, Universidad de Cádiz, Cádiz, 1990.

los mataba de monte y los hacía en caldereta. Se ponían a serenar por la noche, para quitarle el chero. Cuando se hacían las presas, se le quitaba con un palito el tuétano del hueso, para que no diera mal sabor”.

Sobreusa: fórmula para aprovechar el pescado frito del día anterior, casi siempre a base de aceite, ajo y vinagre. En Sanlúcar de Barrameda, Palos y Trebujena¹³.

Sopeaos: variantes espesas o migadas de los gazpachos, que ofrecen muchas variantes de unos pueblos a otros y eran alimento habitual de los trabajadores agrícolas, sobre todo, del Marco de Jerez, Villamanrique, Aznalcóllar, Alcalá del Valle y Carmona.

Sopeás: en Cazalla, sopas cocidas, que se hacen sólo con ajo, cebolla, ñora (ver ñora) y pan.

Soplillo: en Carmona y Villamanrique especie de abanico redondo fabricado con empleita que servía para avivar el fuego de la cocina. Una jornalera de Carmona explicaba: “En invierno, cuando nos quedábamos parados, hacíamos escobas, soplillos y cestos; se vendían y con eso nos íbamos arreglando”. En Aznalcóllar y en los pueblos de la provincia de Huelva le decían “aventador”.

Suspirón: en Almonte, especie de chimenea pequeña, que cuando no se enciende sirve para guardar alimentos.

Tabla: en Trebujena bandeja donde se hace el pescado al horno o donde se llevaban los dulces al horno (ver blandón y tartera y tortera).

Tablones: en Palos y Alcalá del Valle, borrachera.

Tagarnina: planta silvestre que se utiliza en los guisos, sobre todo en el cocido.

Taja: palo pequeño que servía para marcar en él a los trabajadores agrícolas lo que habían trabajado o lo que le habían pagado, ya fuera en dinero o en especies. Un jornalero de Trebujena lo explicaba así: “eran los palos de las fanegas que se hacían en el campo; te daban dos, una para contar lo que habías trabajado y otra para marcar lo que te habían dado en dinero o en especies, de manera que cada uno tenía dos tajas”. En Villamanrique se utilizaba también para llevar las cuentas de la carnicería, pues, al tratarse siempre de una misma compra que eran los avíos del guiso, el carnicero señalaba cada vez un tramo igual en los dos palos, de los cuales retenía uno y otro se llevaba el cliente.

Tajá: tajada, al decir del Diccionario de Autoridades “Porción, o parte de alguna cosa cortada, separada de otra: como tajada de carne, de queso”. Se utiliza, sobre todo, para el melón y la sandía (ver cala).

Talega: en Alcalá del Valle, se dice, igual que al recipiente mismo, para referirse a la comida que los trabajadores agrícolas llevan al campo (ver bocadillo, cundío y vianda).

13. Ver Apéndice I.

Talega: en Trebujena, donde también le dicen capacha, es donde se llevaba la comida al campo (ver canasto, capacha, esportilla, hatillo, mochila y quincana).

Taquitos: le dicen en Alcalá del Valle a los cuadrados pequeños de pan frito que se suelen añadir a las sopas (ver costrones, cuscurros, costrones y taquitos).

Tartera: bandeja donde se llevaban los dulces al horno (ver blandón) y donde se hacía el pescado al horno. En Trebujena, donde también le dicen tabla, y en Almonte (ver blandón, tabla y tortera).

Tasajo: trozos de carne groseramente cortados. La mujer de un pastor de Cazalla utilizaba el término de este modo: “Si se moría un borrego y mi marido veía que no tenía nada, que la asadura no estaba podrida, que estaba gorda, lo partía a tasajos y, en vez de comérselo guisado, echaba los tasajos en un baño con mucha sal, después los colgábamos en el chozo que es donde vivíamos, y se ahumaba. Y cuando estaba seco ponía un pedazo en agua y con eso hacía el cocido.

Táviro: se dice en el entorno del Coto de Doñana de los niños endebles y anémicos.

Tejeringo: churros¹⁴ hasta hace poco en Alcalá del Valle.

Terreras: en Aznalcóllar, migas tiernas que se comen antes de secarse.

Tinaja: según el diccionario de Autoridades, “Vasija grande de barro cocido, y algunas veces vidriado: desde el asiento va siendo mas ancha, y capaz, y forma una como barriga hasta el gollete, o cuello que es mas angosto” (ver orza).

Tinajones: tinajas grandes, en Palos, Almonte, Alcalá del Valle y Trebujena, donde también le dicen orzas.

Tizo: en Carmona, Palos y Aznalcóllar, ascuas de carbón de la copa (brasero) o brasero que se utilizaban para guisar.

Tomates de palma: en Palos y en Carmona, los que tienen forma de botijo. Son muy cotizados pero no son del lugar.

Tonga: en Alcalá del Valle, Aznalcóllar, Palos, Almonte, Trebujena y Sanlúcar, disponer alimentos por capas, casi siempre en un recipiente de horno y acompañado de sofrito.

Tortera: en Aznalcóllar y Villamanrique, bandeja de chapa donde se llevaban los dulces al horno (ver blandón, tabla y tartera).

Trébede: según el Diccionario de Autoridades “Instrumento conocido, que consta de un cerco de hierro, ò triángulo con tres pies. Su uso es para poner à la lumbre las calderas, ò peroles, fin que lleguen a ella”. En estos pueblos se ha utilizado, sobre todo, entre la población diseminada y también en las embarcaciones.

14. Vega, L. A. de: “Cocina marroquí y su influencia en la gastronomía española”, en *Conferencias del CSIC*, Madrid, 1966.

Tronzar: en Aznalcóllar y Trebujena, partir, tronchar; en Sanlúcar, partir almendras.

Verdigones: en Palos, Almonte y Trebujena, donde, sin embargo, les dicen más “almejas”, molusco de concha rizada y forma casi triangular y abultada.

Vianda: en Villamanrique, la comida que los trabajadores agrícolas llevan al campo (ver bocadillo, cundío y talega).

Vinagreras: espinacas silvestres.

Vinatera: en Sanlúcar de Barrameda, propietaria de bodega y en Palos, por el contrario, calificativo despectivo que se daba a las mujeres que bebían o que entraban en los bares, como “¡tía vinatera!”.

APÉNDICE II

Nombres científicos de las especies vegetales silvestres y de los animales citados

A través de la consulta de fuentes bibliográficas especializadas se ha intentado aportar el nombre científico de cada una de las especies vegetales silvestres y de los animales que han sido citados por los informantes a lo largo del trabajo de campo. Es de más conocido, sin embargo, el problema que supone la identificación de muchas especies. Ocurre con frecuencia que un mismo nombre vulgar se aplica a diferentes especies vegetales, que una misma especie vegetal recibe diferentes nombres vulgares o que se producen contradicciones entre nombres vulgares y científicos¹⁵. Estos obstáculos sólo pueden ser salvados recogiendo y analizando la especie misma sobre el terreno. Pero esta tarea, además de sobrepasar las posibilidades de esta investigadora, resultaba poco menos que imposible, pues muchas de las especies citadas ya no son recogidas o cazadas (lo fueron durante los años de la posguerra), y aquellos que salían a buscarlas no tienen ya edad para hacerlo ni conocimientos científicos suficientes para dar más información al respecto. Es así que, en muchos casos, ha habido que contentarse con el nombre y la descripción de la especie en cuestión, a sabiendas de que se corría el riesgo de ofrecer un nombre científico equivocado.

- champiñones (*Agaricus campester*)
- faisanes (*Amanita cesárea*)
- gallipernos (*Macrolepiota procera*)
- gurumelos (*Amanita ponderosa*)
- níscalos (*Lactarius deliciosus*)
- setas rojas (*Lactarius deliciosus*)
- tentullos (*Boletus*)
- trufa blanca, turma o criadilla de tierra (*Tefreia Leonis*)

- achicoria (*Cichorium intybus*)
- acidera, acedera o espinaca silvestre (*Rumex acetosa*)

15. Hernández Bermejo, E.: *Dificultades en la identificación e interpretación de las especies vegetales citadas por los autores hispanoárabes Aplicación de la obra de Ibn Bassal*, Córdoba, s.f.

alborrajas, morraja o borraja (*Borrago officinalis*)
 alcachofas (*Cynara cardúnculus*)
 almajo dulce (*Suaeda vera*)
 almajo salado (*Arthrochemun macrostachium*)
 berros o mastuerzos (*Nasturtium officinale*)
 colleja (*Silene vulgaris*)
 espárrago de las salinas (*Asparagus albus*)
 espárrago triguero (*Asparagus acutofolius*) (*Asparagus aphyllus*)
 esparraguilla (*Tammus communis*)
 hinojo (*Foeniculum vulgare*)
 lenguas de buey (*Anchusa azurea*)
 madroños (*Arbutus unedo*)
 marabú, marahú o almoraduz (Doñana y su entorno) (*Thymus mastichina*)
 orégano (*Origanum vivens*)
 palmitos (*Chamaerops humilis*)
 poleo (*mentha pulegium*)
 romero (*rosmarmus officinallis*)
 sapina (*Sarrocornia fructicosa*)
 tagarninas (*Scolymus hispánicus*)
 tronchos de amapola (*Papaver rhoeas*)
 verdolaga (*Portulaca oleracea*)

alondras (*Alauda arvensis*)
 arendajo (*Garrulus glandarius*)
 avefría (*V. vanellus*)
 bobilla (*Upupa epops*)
 caracoles (*Helix spp*)
 charrán (*Chidonias hybridus*)
 cigüeñuela (*Himantopus himantopus*)
 codornices (*Coturmix coturmix*)
 cojutos
 conejos (*Oryctogalus Cunniculus*)
 galápagos (Doñana y su entorno) (*Mauremys carpica*), (*Emy Orbicularis*)
 gallareta (*Fulica atra*)
 gallineta o focha (*Fúllica atra*)
 gorriones (*Paser domésticus*)
 jabalíes (*Sus scrofa*)

liebres (*Lepus capensis*)
 mirlas (*Turdus merula*)
 mochuelos (*Atene noctua*)
 mojinos o rabilargos (*Cyanopica cyanus*)
 noveleta (*Podiceps nigricollis*)
 pagazas (*Gelochelidon nilotica*)
 paloma torcaz (*Columba palumbus*)
 perdiz (*Alectoris rufa*)
 pitorreal (*Picus viridis*)
 polluela (*Gallinula chloropus*)
 Porrón (*Aythya ferina*)
 tordos o estorninos (*Sturnus vulgaris*)
 tórtolas (*Streptopelia turtus*)
 venados (*Cervus elaphus*)
 zorzales (*Turdus philomelos*) (*Turdus pilaris*) (*Turdus iliacus*)

acedías (*Buglossidium Luteum*)
 albur (*Mugil chelo*)
 albur (*Lisa spp*)
 almejas (*Tapes pullastra*)
 anguila (*Anguilla anguilla*)
 angula (*Anguilla anguilla*)
 bailas (*Dicentrarchus punstatus*)
 barbo o pitrón (*Barbus*)
 blabla (*Micropterus salmoides*)
 boga (*Allosa allosa*)
 boga (*Boops boops*)
 borgallo (*Barbus barbus bocagei*)
 breca (*Pagellus erythrinus*)
 camarón (*Crangon crangon*)
 cangrejos de río (*Procambarus*)
 carpas (*Cyprinus carpio*)
 cinta (*Cepola rubescens*)
 coquinas (*Tellina tenuis*)
 corvinatas (*Argyrosomus regius*)
 esturiones (*Acipenser sturio*)
 herrera (*Lithognathus mormyrus*)

jurel (*Decapterus ronchus*)
langostinos (*Peaeus kerathurus*)
lenguados (*Solea vulgaris*)
mojarra (*Diplodus vulgaris*)
muergos (*Ensis ensis*)
pez guitarra (*Molra molra*)
pintarroja (*Scyliorhinus*)
raya (*Raia clavata*)
robalo (*Dicentrarchus labrax*) o el rape (*Lophius piscatorius*)
sábalos (*Alosa alosa*)
saboga (*Alosa fallax*)
saffio (*Conger conger*)
salmonetes (*Mullus barbatus*)
tapaculo (*Bothus podas*)
tembladera (*Torpedo marmorata*)
truchas (*Salmo trutta fario*)



PORTADA