

Aproximación a los hábitos alimentarios y gastronómicos de los extremeños en la transición secular (siglo XIX-XX)

ANDRÉS OYOLA FABIÁN

«A través de las vicisitudes de la comida, de los sistemas de producción y de los modelos de consumo, ...[se manifiesta].. posiblemente la historia de nuestra civilización, cuyos múltiples aspectos (económicos, sociales, políticos, culturales) han tenido siempre una relación directa y privilegiada con los problemas de la alimentación».

(Massimo Montanari)

Conscientes de la complejidad del tema, tratamos de aproximarnos a lo que fueron los hábitos alimentarios y gastronómicos de los extremeños en los momentos de la transición entre los siglos XIX y XX. Caracterizada la alimentación de la mayoría de la población por su precariedad, se constata con todo una dieta basada en lo que hemos dado en llamar la «triada» formada por la secuencia migas-cocido-gazpacho, según testimonios de la tradición oral y escrita. No obstante el medio ecológico ofrecía otras posibilidades dietéticas incluso a los económicamente débiles. Por otra parte se documenta una gastronomía bien asentada y documentada en la existencia de un buen número de recetarios manuscritos, cuya tenencia responde a lógicos recursos de índole económica y cultural.

CONSIDERANDOS

Ante la dificultad que implica cualquier intento de apreciación global sobre la alimentación y su adjunto concepto de gastronomía, no podemos sino intentar cuando más unas pautas de aproximación a los comportamientos de un grupo humano aquí identificado como los extremeños de la transición entre los siglos XIX y XX. Tales comportamientos, si en conjunto pueden dar lugar a lo que se

entiende por tradición en esta materia, se verán modificados en parte sólo a partir de la década de los sesenta del presente siglo, o dicho de otro modo, la tradición alimentaria y gastronómica de los extremeños mantiene unas pautas de conducta similares hasta tiempos recientes en que diversos y cambiantes condicionamientos sociales han podido incidir en el cambio de las mismas.

De tan complejo panorama dan cuenta al menos dos series de variables, la primera de tipo teórico y la segunda de contextualización o histórica:

De las primeras tomamos en consideración tres:

a) La cuestión terminológica misma acerca de los conceptos de alimentación y gastronomía. Sin entrar más a fondo en la cuestión, postulamos que el concepto de alimentación es más comprensivo que el de gastronomía. El segundo implica al primero y connota actuaciones inteligentes tales que sólo debe decirse del viviente humano, frente al de alimentación predicable de todos los vivientes¹.

b) La cuestión metodológica. Dado el marco social e histórico en que pretendemos movernos, dificultaríamos la comprensión de la realidad estudiada, si nos dejáramos llevar de una atención excluyente, es decir, la que sólo se ocupase y preocupase de la comida en su aspecto estrictamente gastronómico. Seguimos en esto las pautas marcadas ya en nuestro estudio introductorio a los recetarios manuscritos (Oyola, 1994 a).

Para aproximarnos al conocimiento histórico suficiente dentro de los límites que impone este trabajo, seguiremos una metodología lo más simplificadora posible en cada uno de los dos apartados que vamos a estudiar. Dada la diversidad de espacios, pretendemos conseguir una información mínima que facilite una visión general del tema, aun siendo conscientes de la relativa falsedad que impone cualquier simplificación.

c) las fuentes. Entre las primarias hemos localizado recetarios manuscritos y con ellos, formando incluso colección, recetarios impresos que nos han servido para interpretar los primeros. Para informarnos sobre gastronomía histórica hemos vaciado información de los libros de cuentas de diversas cofradías religiosas, que incluyen datos sobre productos y costumbres relacionadas con la cocina. Otras noticias pertinentes provienen de diversa bibliografía, como es la que se indica en su lugar.

¹ Como referencia ilustrativa puede servir la definición etimológica según la cual gastronomía significa tratado de la glotonería, y desde ella es el arte de preparar una buena comida, afición a comer bien. (*Diccionario Larousse*).

Particularizando, si para el s. XVIII abunda las noticias culinarias o gastronómicas localizadas en los libros de cuentas de las diversas cofradías que dominaban el panorama de la religiosidad popular, a medida que nos adentramos en el s. XIX, y al hilo de las desamortizaciones eclesiásticas, caminamos hacia una carencia o aminoración de tal información. No queremos decir que ciertas costumbres de componente gastronómico allí reflejadas desaparecieran, por cuanto tenemos conocimiento de muchas de ellas por su vigencia aun en nuestros días.

La segunda serie incluye las variables sociales o espaciales, ejes de intersecciones múltiples, cuya consideración ofrecemos para una más correcta comprensión del tema:

a) la sociedad: en nuestro caso el espacio social de referencia se enmarca dentro de los límites históricos de lo que a escala nacional y local se conoce como la Restauración, caracterizada por una estamentación estructural (Sánchez Marroyo, 1985: 993 y ss. et alii) que a grandes rasgos y por polarizar la cuestión se concreta en las clases aristocráticas por una parte y por otra en las capas populares, siguiendo en ello una usual nomenclatura en la literatura consultada. Se sustantiva la primera en la aristocracia urbana o rural y la segunda en realidades estrácticas del arco social tan diversas como los propietarios medios, clerecía, funcionarios, artesanos, yunteros, braceros, pobres de solemnidad...

El ámbito temporal de referencia, la transición secular, se extendería desde las dos últimas décadas del s. XIX hasta las primeras del XX, haciendo notar, no obstante que, dada la materia en estudio, sólo metodológicamente es asumible el corte cronológico impuesto.

b) los espacios: polarizados en el rural y el urbano, y éste a su vez en los subespacios también polarizados en el centro y la periferia. Para nuestros propósitos adelantamos una conocida tesis aplicable a cuanto cae bajo la denominación de «saber popular» o tradicional: se conservan más lo «tradicional» y sus formas de conocimiento y modos de vida en el espacio rural, puesto que las clases urbanas, al menos las del polisémico centro ocupado tipológicamente por la aristocracia, se muestran más permeables a las influencias de la educación, la lectura, los viajes,... que las populares, a priori de inferior status económico-cultural.

Aparte del componente ecológico o específicamente el climático, consideramos otras variables de menor calado, pero presentes en las cuestiones que tratamos:

c) las fronteras administrativas: las tierras leonesas, al norte; La Mancha, al este; Andalucía al sur y Portugal en toda la banda oeste. Establecer las fronteras

culturales resulta cuestión difícil, pero determinante a la hora de hablar de influjos o intercambios mutuos y lógicos como los que se localizan en los diversos apartados de las costumbres. Del interés que suscita esta realidad dan cuenta estudios y publicaciones recientes de carácter monográfico².

d) los ejes vertebradores, si realmente lo son, del territorio y sus trasiego, más o menos mediadores de los intercambios de todo tipo. Así lo han sido sin duda los caminos, especialmente las cañadas reales, espacios de aportes culturales múltiples.

e) los testigos: Aunque la mayoría de los testimonios aducidos acerca de lo que comían los extremeños de referencia nos vienen dados por «ilustrados», es verdad, sin embargo, que los testimonios orales los confirman en parte desde la propia memoria y representación que los extremeños tienen de su propia realidad.

SOBRE ALIMENTACIÓN

El panorama alimentario de la época y espacio de referencia nos es bien conocido desde la documentación primaria disponible y la literatura histórica, en la que destaca el estudio de reciente aparición debido a M. Baumeister (1996). En él se dedican muchas páginas a la alimentación de los jornaleros y su incidencia en los comportamientos sociales.

Se nos puede objetar que, como el citado, nuestro estudio sólo trata de un contingente social como es el de los campesinos sin tierra, a lo que respondemos que tal contingente constituía precisamente la más numerosa de las llamadas «clases populares»³.

Agravada la situación por los recientes procesos de desamortización, acaparamiento y redistribución de la propiedad y sus consecuencias, se constata

² Así el estudio monográfico sobre *Relaciones Culturales entre Extremadura y Andalucía* (Demófilo, nº 21, 1997) o el volumen sobre *Cocina Popular de Extremadura y el Alentejo* (1995) en recetario comparado.

³ A modo de ejemplo, sirva el informe del párroco de Segura de León sobre la situación social de su pueblo en 1907, según el cual los 1200 o 1300 vecinos se distribuyen así:

«Acaudalados.....	50
Clase media.....	500
Pobres.....	700»

(Relación de la parroquia y otras Iglesias enclavadas en la feligresía. Segura de León 1907. Arch. Parroquial, ind.)

que la mayoría de la población extremeña de la transición secular se mueve no precisamente en la abundancia; justamente la escasez de recursos alimentarios será motivo de movimientos sociales reivindicativos a uno y otro lado del límite secular, o de una criminalidad específicamente causada por la búsqueda del alimento. El llamado «hurto famélico» (Baumeister, 1996: 183) ocasiona procesos innumerables en los juzgados extremeños en las décadas de transición secular, como hemos tenido ocasión de comprobar en los fondos de Juzgados Comarcales o Municipales de diversas poblaciones extremeñas (Oyola, 1994 a: 31).

Frente a una minoría que dispone de toda clase de recursos económicos y culturales, una inmensa mayoría carece dramáticamente de los mismos. Así la tan manida, (manida por lo recurrente), «cuestión social» que ocupa la pluma de particulares concienciados del tema y puesta de manifiesto en artículos, conferencias, o estudios y conclusiones de Congresos, como el Católico de Burgos de 1899⁴ ..., no es más que reflejo de un estado de cosas en el que la situación concreta alimentaria y sus carencias se hacen presentes. Por todo ello, si se accediese al estudio de las colecciones gastronómicas disponibles en forma de recetarios impresos o manuscritos y a las largas nóminas de platos inventariados en ellos sin prestar atención a la necesaria contextualización, se llegaría a una falsa perspectiva de abundancia indiscriminada. Su contraste son las informaciones sobre alimentación conseguidas en la documentación y literatura disponibles, a las que ya hemos aludido.

Los testimonios, aun dentro de una perspectiva generalizadora y por tanto excesivamente simplificadora, repiten monótona y cuasi sinópticamente el menú cotidiano de la mayoría de la población extremeña, caracterizado entre otras cosas por su escasa o nula variación. Hay que decir que vienen a coincidir además con las informaciones orales recogidas en trabajos de campo en comarcas tan distantes y distintas como las Hurdes o la comarca de Tentudía⁵.

Aunque principalmente se refiera al ámbito jornalero el que vamos a exponer, podemos extenderlos a otros espacios sociales, sin temor a equivocarse.

⁴ Cf. *Boletín del Obispado de Badajoz*, 1899, conclusiones del Congreso Católico de Burgos, sección 3ª.-«Asuntos sociales. Punto primero: Triste estado a que se hallan reducidas las clases agrícolas y manera de aliviarlas». pág. 352.

⁵ Agradecemos la información de campo al antropólogo Maurizio Catani. Con él y el profesor Rufino Acosta nos hallamos empeñados en la actualidad en un proyecto de estudio sobre fiestas, ciclo de vida y gastronomía llamado «Memoria colectiva de la comarca de Tentudía», financiado con fondos de la Comunidad Europea.

nos mucho. Lo que no cierra la posibilidad de variación del menú alimentario, habida cuenta de que la cantidad y calidad son susceptibles de incremento según se asciende en la escala social.

Según los textos disponibles, referidos en su casi totalidad a la época en estudio, el jornalero

«desayuna migas o sopas, come un mal cocido y cena un gazpacho; y fuera de estas épocas, cuando le falta trabajo y, por consiguiente dinero, ha de resignarse a pasarse los días enteros con un pedazo de pa seco»⁶.

El siguiente texto, esencialmente coincidente con los anteriores, está referido a los jornaleros de Llerena de principios de siglo según recoge Baumeister:

«no prescinden los hombres del tabaco ni de la copa de aguardiente en la mañana, comen pan al mediodía en el tajo y gazpacho o cocido de garbanzo o habichuelas con papas, potajes sin tocino, embutidos ni carne, a no ser en la época de la siega por la noche» (Baumeister, 1996: 95).

Siendo la siega una de las tareas más duras, se proporcionaba al jornalero hasta dos cocidos al día en los que estaba presente algún producto cárnico. Así lo informa el siguiente testimonio:

«...comenzada la siega de las mieses...y siendo como es costumbre suministrar a los jornaleros el alimento de dos cocidos de garbanzos y cecina cada día...»⁷

Llamamos la atención sobre lo último que informa este como otros testimonios, a saber, la presencia de la carne en la dieta del jornalero. En el habla popular carne lo es la fresca, de la que ni siquiera se habla; lo demás es chacina, es decir, embutido o salazón.

⁶ MERINO, A: *El obrero del campo, Badajoz 1912*, citado en Bohoyo Velázquez, 1984: 66.

⁷ Arch. Munic. de Segura de León, legajo 121, Libro de sesiones 1846, 28 de junio.

En tono menos irredento y más festivo, pero sociológicamente valioso y completamente superponible a otros textos, encontramos la letrilla popular:

«Soy gañán y como miga(s)
y a mediodía, gazpacho;
y a la noche mi puchero
con mucha chicha y garbanzo.
Soy gañán y como miga(s)»⁸.

Su autor no parece estar agobiado precisamente por la carencia de alimentos, como se deja ver. Es más, claramente hace exhibición de la abundancia en que nada con el disfrute del cotidiano menú tradicional, que así se evidencia sin complejo alguno, por cuanto que su repetición debe valorarse como totalmente positiva y no como lo contrario (Catani, *infra*).

Ampliando nuestra información incluimos otro testimonio que trata de la alimentación colegial en un internado de la época, al que asisten alumnos de clase media-baja rural y que son considerados «pobres» por el fundador del mismo. El menú, aun dentro de una racional y clara superior fortaleza alimentaria, sigue coincidiendo esencialmente con los demás:

«Desayuno: Chocolate con medio panecillo blanco de 4 onzas.

Comida: Sopa variada y a voluntad, cocido también a voluntad, carne, tocino y morcilla y chorizo, con un postre en ración.

Merienda: Medio panecillo como a la mañana con fruta del tiempo

Cena: Ensalada o gazpacho, un plato de legumbres, pescado o carne...y un postre» (Oyola Fabián 1994 a: 33).

Si tenemos en cuenta que el texto se recoge programáticamente en el reglamento del centro, no debemos valorarlo más que en calidad de menú tipo, por cuanto que habría que contrastarlo con lo que fue la realidad cotidiana, y esta dependió de los distintos momentos económicos, no siempre boyantes, como leemos en la correspondencia del fundador del colegio; por ella sabemos de la protesta ocasional de los internos.

⁸ GIL GARCÍA, B: *Cancionero Popular de Extremadura*. 1956. t. II, pág. 119.

De fecha cronológicamente más lejana (1948), pero sociológicamente coincidente en este tema, el siguiente texto se recoge en un estudio introductorio al conocido Plan Badajoz. Precisamente su relativa lejanía cronológica es indicativa del estado de cosas del que venimos hablando.

El menú diario y su costo están pensados para familias compuestas por el matrimonio y tres hijos, como las que se preveía que habían de ocuparse en el cultivo de las parcelas de colonización. El apunte responde evidentemente al tipo de alimentación que los autores del estudio estimaban como tradición y norma en el momento del mismo. Para nuestros propósitos el texto no tiene desperdicio:

«Alimentación.- Los artículos que constituyen la base principal de la alimentación de las familias campesinas, especialmente de los obreros eventuales, son fundamentalmente los mismos en todas las comarcas de la Provincia: pan, aceite, chacina, garbanzos, patatas, sardinas y hortalizas.»

Y se especifica así el menú diario:

«Desayuno: Migas o sopa
Aceite (para el día) 200 gramos
Pan, 1 kilogramo

Comida: Cocido
Garbanzos, 400 gramos
Pan, 1 kilogramo
Chacina, 150 gramos

Cena: Patatas o judías
Fiambre o sardinas (variable)
Pan, 1 kilogramo
Chacina (sobrante almuerzo) (sic)...»⁹.

Téngase en cuenta que el informe trata de unos extremeños que habían de trabajar todo el año y dispondrían de ingresos suficientes para seguir un plan de comidas considerado regularmente bueno. Como en el caso del menú colegial no pasa de ser un esquema alimentario del día a día, pero suficientemente

⁹ *Plan General de Ordenación de la Provincia de Badajoz*, t. I pág. 351 y 352.

significativo de la mentalidad y la información del ilustrado que la redacta. Es de notar la extraña pero significativa ausencia del gazpacho en la dieta indicada. Posiblemente para el informante, en este caso el técnico de turno, su valoración alimentaria no fuera relevante.

De todo lo que deducimos el sistema alimentario de la mayoría de la población extremeña, que esencialmente tiene en el pan solo o hecho migas o en gazpacho, el cocido de garbanzos, alguna legumbre u hortaliza y chacina (pondérese la cantidad de la misma pensada para los futuros colonos del Plan Badajoz), la base de su alimentación. No es indiferente la posición primera del pan en la lista de los alimentos: no sólo se detecta su valor de símbolo de todo un sistema de alimentación. Al ser ingrediente sustantivo de sopas-migas, cocido y gazpacho, protagoniza lo que podemos llamar la «tríada» alimentaria tradicional de los extremeños, desde luego más completa y suficiente de lo que en una primera lectura podría parecer... siempre que se accediese regularmente a ella.

Después de lo expuesto puede el lector valorar los siguientes testimonios, referidos a la alimentación tradicional tal como se observa desde fuera:

Para el articulista del conocido diccionario Espasa (1927), al caracterizar las comidas de cada una de las regiones españolas, afirma que «...en Extremadura se come el cochifrito y las migas con torreznos...». Esto después de descubrir su «Mediterráneo» alimentario:

«Lo que ocurre en España, como en todos los países, es que las clases sociales aristocráticas y de elevada posición, gozan con mayor abundancia de los refinamientos de una buena cocina (que suele ser comunmente la francesa) mientras que las clases populares se distinguen por su cocina pobre, frugal y aderezada.» (Cocina)

El «mediterráneo» del diccionario francés Larousse no lo es menos:

«La comida de las clases populares estaba muy lejos de poder compararse con la de las clases altas, en especial en las zonas campesinas pobres, tales como Andalucía, Extremadura y la Mancha, cuya alimentación estaba caracterizada por un plato tan elemental como el gazpacho.» (Cocina).

Migas y gazpacho, como puede leerse, siguen incidiendo en las informaciones sobre los hábitos alimentarios extremeños. Paradójicamente los que se tienen por platos paradigmáticos de la gastronomía regional y que podemos considerar como la comida de la escasez y la subsistencia, hoy se exhiben como señas de identidad.

Con lo expuesto no quisiéramos transmitir una visión excesivamente reduccionista o simplificadora de la realidad dietética extremeña. Conocidas son las posibilidades alimentarias y gastronómicas si se dispone del pequeño huerto familiar y sus productos o de los de la recolección de otros con que los extremeños enriquecían estacionalmente su dieta: caracoles, ranas, peces de agua dulce, berros, espárragos, piñones, tagarninas, bayas, algunas setas que gozan de cierta tradición popular (las de cardo, niscalos, gurumelos)¹⁰. Igualmente debemos considerar la caza y pesca regladas o furtivas como fuentes de acopio circunstancial de alimentos con que solucionar la subsistencia individual o familiar. Así lo muestran la tradición y el testimonio de diversos recetarios manuscritos o impresos donde se recogen recetas que tienen estos productos por ingrediente principal.

Como información sociológica pertinente queremos referirnos en último lugar a la permanencia de la costumbre de la «sopa boba» distribuida a la puerta de conventos y casas nobles o pudientes se mantiene hasta entrados los años sesenta del presente siglo. Su desaparición tuvo que ver con causas bien localizadas determinantes de un profundo cambio social a partir de los años sesenta: migración interior (Plan Badajoz), o exterior (Polos de desarrollo o lo que entonces se entendía por Europa) y presencia de otros factores como el turismo, la alfabetización, y la consecuente elevación del nivel de vida nacional y regional.

MATANZA Y ALIMENTACIÓN

Una tradición de especiales resonancias antropológicas como es la matanza del cerdo (Marcos Arévalo, 1989) nos lleva a algunas consideraciones en relación con la alimentación. Importante en el condumio familiar y sabiendo secular la presencia de los productos del cerdo en la dieta no sólo de los extremeños sino de todos los habitantes de la península, conviene establecer oportunas limitaciones. Según el status socioeconómico, se consumen o no todos los productos derivados del cerdo. Muchas familias cuando pueden «matar», se ven obligadas

¹⁰ Tratamos el tema en «Una leyenda negra: las setas en el saber popular» en *Saber Popular* nº 10, en prensa).

a vender las partes nobles (jamón, paletas y lomos), ya en «verde», es decir en fresco, o ya curados, para con su venta incrementar los recursos dinerarios de la familia. El tocino, la grasa por antonomasia, será de consumo intensivo, al punto de ser objeto de trueque con el jamón en proporción de peso de dos a uno en algunas comarcas extremeñas (Catani 1997: 15)¹¹.

SOBRE GASTRONOMÍA

Por las razones indicadas hemos tratado el apartado de alimentación insistiendo en la de la clase o clases menos favorecidas y cuantitativamente más numerosas. Lo contrario haremos al tratar de los aspectos gastronómicos y por razones que exponemos.

Evidentemente podemos hablar de gastronomía de forma general en cuanto descubrimos acciones encaminadas a la manipulación inteligente de los alimentos para satisfacción del viviente humano. Pero lo usual es que hablemos de ella en condiciones tales que esas mismas acciones persigan objetivos más allá de las puras exigencias alimentarias. Los fines gastronómicos no suelen ni tienen que coincidir con los estrictamente alimentarios, al menos los básicos.

Por tanto, con todas las limitaciones que queramos dar a esta afirmación, creemos que sólo se da la posibilidad de ejercer la gastronomía, al menos «in extenso» como es la que refleja un recetario, cuando existen disponibilidades para variar. Y tales disponibilidades suponen recursos culturales y económicos. De ahí que al tratar de la gastronomía en la transición secular la refiramos principalmente a grupos minoritarios, precisamente los que disponen de capacidad económica o cultural o las dos cosas a la vez, que coinciden en ser los que detentan el poder omnímodo en la comunidad urbana o en la rural. Podemos formularlo de otra manera: la posibilidad gastronómica o de variación es directamente proporcional a la capacidad económica y cultural de la familia o de los individuos. Perogullesca tesis en la que insistimos por cuanto que se obvia con excesiva alegría metodológica en tratados o introducciones que, se pretenden históricas, sobre la cocina regional, como si en el espacio estudiado se hubiesen disfrutado de forma general prebendas económicas y culturales ilimitadas.

No excluimos ni mucho menos la cualidad gastronómica de cualquiera de los más humildes o sencillos platos, al alcance de cualquier fortuna. Las mismas

¹¹ Con cierta dosis de irónico y resignado humor el saber popular lo certifica: «Cuando un pobre come jamón, o está malo el pobre o está malo el jamón». Y no hay que pensar que el pobre de referencia lo sea de solemnidad.

sopas ofrecen variedad de preparación e ingredientes: de tomates, de cocido, de espárragos, de jamón... Igualmente el cuasi universal cocido de garbanzos tiene sus variantes gastronómicas: hasta trece de ellas incluye el recetario de las hermanas García Hernández (1980: 11 y ss.), aunque, bien examinadas, no pasan de mínimas diferencias en algún ingrediente o la circunstancia social que lo propicia.

LA GASTRONOMÍA DE LOS RECETARIOS Y SUS LIMITACIONES

Nuestro acceso al conocimiento de la gastronomía regional nos vino a través de la investigación en archivos privados y en otros ámbitos. Ello nos ha llevado a inventariar un buen número de recetarios manuscritos de la época de referencia, al punto de concluir su existencia obligada y sistemática en cualquier familia de recursos medios culturales, y en las de más nivel adquisitivo el interés por recetarios impresos, en muchos casos de origen francés, ya traducidos, ya en el idioma original.

Tales recetarios manifiestan claramente el interés de la sociedad extremeña por la cosa gastronómica y de paso desautorizan las opiniones simplistas sobre la pobreza tradicional de la gastronomía de los extremeños de la época, como parece desprenderse de los testimonios más arriba expuestos. Allá donde hay recursos de los exigidos en grado mínimamente suficiente detectamos la costumbre de anotar recetas y recetas, que razonablemente se espera poder llevar a la práctica.

Es bien sabido que nos encontramos ante una sociedad ágrafa mayoritariamente, circunstancia que afecta a las mujeres más que a los hombres, incluso de la clase media o media-alta. No es infrecuente, pues, que los varones se dediquen a la copia de recetas, separadas o formando un corpus en recetarios enteros... para que sea la mujer quien las lleve a la sartén o a la olla. A ella se dirigen, además, sin ambages los tratadistas en los prólogos de sus obras, evidencia que se concreta en cuanto se accede a la introducción de cualquier recetario impreso: «El ama de casa debe...»

Insistimos. Por el lado de la abundancia no creemos que se diera como norma una variación frecuente y compulsiva; al contrario y contra lo que pudiera desprenderse de la generosa nómina de platos presentes en los recetarios manuscritos o impresos, afirmamos la cotidiana repetición de menús, sobre todo en el plato fuerte o central del día, como era el tradicional cocido de garbanzos, que alternaba con platos fríos para la canícula, como pudiera ser el gazpacho o sus variantes y parecidos. Es más, muchos de los platos que se recogen en los recetarios manuscritos escasamente pasarían del papel a la sartén o a la olla, pues

en muchos casos y dado su relativo exotismo responden al afán coleccionista del amante de la buena mesa.

Bien conocida es la variación cualitativa y cuantitativa que propician momentos puntuales del calendario anual de fiestas sociales, o las que circunstancialmente originan lo que los antropólogos llaman ritos de paso: bautizo, primera comunión, petición de mano y boda, quintas... Fuera de tales ocasiones, en las que hasta los más económicamente débiles se esfuerzan en superar las estrecheces de la cotidianidad, abogamos por la repetición del menú básico diario ya expuesto en el apartado de alimentación. Extremo que además puede buscarse precisamente como signo de normalidad económica y placer y tranquilidad de su disfrute y no como lo contrario¹², como ya hemos dicho.

PORCOFILIA Y MICOFOBIA

De cerdófila se ha calificado a nuestra sociedad (Marcos Arévalo: 1989), calificativo extensible a toda la península ibérica, cuando menos. De las patas a las orejas cualquiera de las partes del despiece del cerdo origina innumerables recetas de cocina.

EMBUTIDOS, IDENTIDAD EXTREMEÑA

La gastronomía extremeña resulta secularmente quintaesenciada en sus embutidos, según se manifiesta en juicios que, aunque en exceso simplificadores, se repiten en diversas literaturas, gastronómicas o no. Valga como muestra el texto de Angel Muro en el que se caracterizan diversas cocinas regionales o nacionales:

«Cada pueblo tiene su afición decidida por un alimento determinado ... Para un andaluz están el **gaspacho** y las **naranjas**; para un castellano, las **sopas de ajo**; para un valenciano, la **paella**; para un extremeño, los **embutidos**; para un catalán, las **monjetas**; para el gallego, los **grellos**; para un parisiense, las **setas, hongos, agaricos, o champignons**, que dicen ellos, y que nos lo hacen decir a todos, para entendernos mejor». (El Practicón).

El anónimo autor de «El Cocinero Práctico» ensalza en más de una ocasión los embutidos de Extremadura, incluyendo fórmulas para su fabricación:

¹² Observación que de nuevo debemos al profesor Catani, quien pudo comprobarlo en el sur de Italia a propósito de la presencia continuada de la pasta en el menú cotidiano.

«...y la fama que gozan las montañas de Cataluña, Asturias y Galicia por sus jamones en conserva y Extremadura por sus embutidos». (Pág. 581).

El mismo tratado incluye fórmulas o recetas para confeccionar chorizos y salchichas de Extremadura.

Por último insistimos en la importancia del uso de la manteca. Tanto en lo salado como en lo dulce, esta grasa del cerdo es elemento transformador, ingrediente o conservador de muchas recetas. Contra lo que pudiera desprenderse de la teorización y práctica de alguno de los recetarios (el conocido de las Hermanas García Hernández), se utiliza la manteca como transformador en número de recetas superior a aquel en que se utiliza el aceite.

MICOFOBIA

Disentimos de quienes han calificado de micófila a la sociedad extremeña (Pitt-Rivers, 1989: 225) y nos alineamos al lado de quienes piensan exactamente lo contrario (Manzano Alonso - Barbancho Cisneros, 1992: 73). El «boom» micófilo de los últimos años puede enmascarar la realidad histórica de un pasado relativamente reciente. El recelo o micofobia se detecta claramente tanto en los tratados finiseculares impresos como en los recetarios manuscritos. De ello tratamos en un trabajo de próxima publicación (cf. Bibliografía).

Todo lo relacionado con las setas aparece tradicionalmente envuelto en el oscurantismo, la desconfianza y el miedo, cuando no en la más supina ignorancia, motivos que han impedido el conocimiento y aprovechamiento de estos productos vegetales y así muchas de sus mejores especies aún siguen siendo exóticas en la cocina que podemos llamar popular o tradicional. Sin embargo, un rastreo detenido y sistemático nos ha llevado a matizar el uso maximalista del adjetivo, ya que tradicionalmente se han recolectado diversas especies, a veces de forma cuasi «monográfica» en cada pueblo o pueblos; se recolecta una o lo más dos o tres especies conocidas, pocas en relación con la riqueza y variedad que ofrecen los distintos hábitats micóforos de la región. Tal especialización habla a las claras del miedo más que fundado ante esta clase de productos naturales.

Bastarían como argumentos dos principales: la doctrina misma expuesta en los recetarios impresos españoles y la ausencia sistemática de recetas con setas en ellos como en los manuscritos. En aquellos se llega a tachar tal afición de afrancesada o incluso se relaciona con los romanos afeminados de la decadencia, que lo consideraban «cibi (sic) deorum». Es moda, pues, una más, «de ellos... los que nos hacen decir champignons» (vid. supra)

Por otra parte el esquema reduccionista setas-criadillas presente sistemáticamente en los recetarios tradicionales, sin especificación de las primeras, invalida o al menos aminora a nuestro entender cualquier prurito micófilo. Incluso en la actualidad tenemos la impresión de que el citado «boom» o moda de las setas ha partido y se circunscribe a círculos que podemos llamar «ilustrados», aunque es verdad que cada vez se extiende más su afucción con encuentros, exposiciones, publicaciones etc.

ADDENDA CULINARIA SOBRE CONSERVAS, LO FRANCÉS Y LO COLONIAL

En la transición secular, en Extremadura como en el resto de España, todavía la alimentación y la gastronomía se ven condicionadas por la estacionalidad de los productos disponibles. Aunque tradicionalmente se conocen técnicas conserveras para algunos productos, habrá que esperar a que pasen cuatro o cinco décadas del nuevo siglo para que disponga de los adelantos frigoríficos o químicos que faciliten el consumo de productos fuera de estación. Por ahora se dispone de los métodos tradicionales de conservación: manteca o aceite para las carnes sobre todo, salazón para carnes y pescados, cuelga o secado para algunos frutos; el montón de granos para enterrar en él frutas varias, como las manzanas ... y la imaginación desbordada en los consejos de recetarios muchos de ellos poco creíbles, pero que al menos reflejan el sueño del gastrónomo de disponer de productos para la cocina al propio antojo y en contra de los ciclos naturales.

La moda de lo francés, como dejan claro los textos del Espasa o El Practicón arriba citados, (y no sólo en el ámbito de la cocina), da curso a una aguda dialéctica de enfrentamientos comprensibles desde la propia crisis del 98. La misma producción de recetarios nacionales, masiva en el último tercio del s. XIX, responde en parte a una voluntad clara de afirmación de lo español frente a lo extranjero. Hasta la Iglesia tomará partido frente a la invasión de productos exógenos, en particular de lo francés, en todos los ámbitos de la vida cotidiana, y específicamente en lo referido a las modas alimentarias. En concreto el pan de Viena o el francés resultan simbólicamente anatematizados por los obispos, cuando el problema para muchos no era si español o francés, sino si pan¹³.

¹³ Véase el siguiente texto: «No parece sino que somos una nación de estúpidos ó de salvajes, que necesitamos, a causa de nuestra impotencia, que todo se nos dé...desde el pan del cuerpo, que ha de ser francés ó de Viena,...». «Las notas del patriotismo de buena ley» en Boletín Eclesiástico de Sevilla, reproducido en el *Boletín del Obispado de Badajoz*, 1898, pág. 163.

Asentado totalmente el consumo de productos de origen americano (tomate, patata, el pavo) presentes en innúmeras recetas como ingredientes sustantivos o adjetivos, de la cocina colonial aparecen fórmulas referidas a platos originados en las últimas colonias, como son las de Cuba y Puerto Rico (Potaje portorriqueño, diversos ajiacos cubanos (matancero), olla podrida cubana): desaparecerán de los recetarios fechados a partir de la segunda década del nuevo siglo.

CONCLUSIÓN

Se constata en la literatura histórica la existencia de un agudizado problema alimentario en que se halla sumida la mayoría de la población extremeña al lado de una minoría que dispone de toda clase de recursos.

Según testimonios escritos, corroborados por la memoria histórica oral, fundamentalmente se establece un menú tipo constituido por la tríada migas-cocido-gazpacho, de gran fortaleza alimentaria, cuando se dispone de ella. No quiere decirse que la dieta de los extremeños no tuviera posibilidades de variación como la que facilita la recolección de diversos productos silvestres animales o vegetales, o los procedentes de la caza y la pesca.

Por otra parte, afirmamos que ni siquiera se daba la variación de forma sistemática en las clases sociales pudientes. Precisamente el mantenimiento de la misma se constituía por sí misma en garantía y señal de disponibilidades.

Conocida la cerdofilia de los extremeños de esta época, como del resto de los españoles, defendemos sin embargo una actitud micofóbica en los mismos protagonistas.

La existencia de recetarios demuestra el interés por la cosa culinaria allá donde se dispone de recursos suficientes. Insistimos no obstante: la abundancia de recetas coleccionadas impresas o manuscritas no implica una variación sistemática de menús.

BIBLIOGRAFÍA

A) Bibliografía general

ASAMBLEA DE EXTREMADURA (1990): *Antropología cultural en Extremadura* (Coordinadores: J. Marcos Arévalo-Salvador Rodríguez Becerra) Editora Regional. Mérida.

BAUMEISTER, MARTÍN (1996): *Campesinos sin tierra. Supervivencia y resistencia en Extremadura (1880-1923)*. Madrid.

BOHOYO VELÁZQUEZ, I. F. (1984): *Situación socio-económica y condiciones de vida en la provincia de Badajoz (1880-1902)*. Editorial Universitat. Salamanca

BULLÓN, A. (1986): «Historia Político-Militar de la Baja Extremadura en el siglo XIX» en *Historia de La Baja Extremadura*, T. II, pp. 1027 y ss. Badajoz

CARAPETO MATEOS, J. (1986): «Cambios y movimientos obreros durante el siglo XIX» en *Hª de la Baja Extremadura*, T. II pp. 1105 y ss. Badajoz

CATANI, MAURIZIO: «Faim, mendicité, usure dans la «Terre sans pain», filmé par Buñuel en 1933 et, finalement, gastronomie. Las Hurdes comme image d'une Europe qui change». En *Ethnologie française*, 1997/1 pp. 9-27 de la separata.

PÉREZ DÍAZ, A. (1990): *Crisis y cambio agrícola en la Baja Extremadura*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura. Cáceres 1989. Impresión Madrid

RAYA TÉLLEZ, J.- GONZALO CARAPETO, J. (1979): «El movimiento obrero en Badajoz» en *ALMINAR* nº 9 (Noviembre 1979) pág. 20-23

ROSIQUE NAVARRO, F.: *La Reforma Agraria en Badajoz durante la IIª República*. Servicio de Publicaciones de la Diputación Provincial. Badajoz 1988.

id. y otros (1986): «La Baja Extremadura desde 1900 a 1936» en *Hª de la Baja Extremadura*, T. II pp. 1.235 y ss. Badajoz

SÁNCHEZ MARROYO, F. (1985): «La sociedad extremeña de la Restauración: desequilibrios patrimoniales y prácticas asistenciales», en *Historia de Extremadura*. T. IV, pág. 933. Badajoz

id. (1991): *El proceso de formación de una clase dirigente. La oligarquía agraria en Extremadura a mediados del siglo XIX*. Universidad de Extremadura. Cáceres

B) Bibliografía culinaria

ANÓNIMO: *Manual de la Cocinera Extremeña*, 3ª Edición (1923) (Reeditado en Villanueva de la Serena en 1988 por la Imprenta Parejo, con motivo del 75 aniversario de la fundación de la misma).

ANÓNIMO (1985): *Así se guisa en Orellana*. Orellana la Vieja. Badajoz. Edita Fundación Santa María. Serie «Siberia Extremeña». Madrid.

ANÓNIMO: *El Cocinero práctico. Nuevo tratado de Cocina, Repostería y Pastelería con interesantes artículos de Economía Doméstica*. Séptima edición. Madrid (sin fecha, 1ª edic. de 1892).

GARCÍAHERNÁNDEZ, I. y C. (1980): *Lamejor Cocina Extremeña escrita por las dos Autoras... Año 1957*. Ribera del Fresno. Edición facsimil con prólogo de Eugenio Domingo. Tusquets Editores. Barcelona 1980.

Recetario de Cocina Extremeña. Estudio de sus orígenes. Cofradía Extremeña de Gastronomía. Universitas Editorial. Badajoz 1985.

Cocina Extremeña (1990). Coleccionable de HOY. Badajoz.

COFRADÍA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA: *La matanza en Extremadura*. Cuadernos populares de la Editora Regional. Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Extremadura. nº 43. Salamanca 1991.

CRUZ CRUZ, JUAN (1991): *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. EUNSA. Pamplona.

DELGADO, C. (1988): *Diccionario de Gastronomía*. Alianza Editorial. Madrid.

GALLARDO DE ÁLVAREZ, ISABEL (1965): *La cocina*. Editorial GAHE. Madrid.

GARINE, IGOR DE. (1992): «Alimentación y autenticidad cultural». En *Folklore Andaluz* nº 9 pp. 13-23.

LISON TOLOSANA, C. (1989): «Notas sobre gastronomía, turismo y cultura.» En *Folklore Andaluz* nº 4 pp. 121-128.

MANZANO, GASPAR y RODRÍGUEZ, MATÍAS (1986): *Las setas en Extremadura*. Cuadernos Populares nº 12. Ed. Regional de Extremadura.

MANZANO ALONSO, G. -BARBANCHO CISNEROS, F. (1992): «Setas en Extremadura». En *Extremadura, Paraíso gastronómico*. Paexpo 92. págs. 69-74

MARCOS ARÉVALO, J. (1988): «Qué comenos los extremeños» En *El Miajón*. Revista extremeña de gastronomía. nº 1 pp. 22-23.

id. (1989): «La cerdofilia extremeña. Una visión desde la antropología». En *Folklore Andaluz* nº 4, Homenaje andaluz a Julian Pitt-Rivers, pp. 129-137.

Id. (1992): «Realidad, símbolo y rituales de la comida en Extremadura». En *Folklore Andaluz* nº 9. pp. 105-129.

MARTÍNEZLLOPIS, M. M. (1989): *Historia de la Gastronomía Española*. Alianza Editorial. Madrid.

id. «Sobre la cocina extremeña». En *Extremadura, paraíso gastronómico*. Paexpo 92. pp. 13-16.

MONTANARI, MASSIMO (1993): *El hambre y la abundancia. Historia y Cultura de la alimentación en Europa*. Edit. Crítica. Madrid.

MURO, ÁNGEL: *EL Practicón. Tratado completo de Cocina*. 14ª Edición. Madrid 1899.

OYOLA FABIÁN, A. «Recetarios manuscritos de Cocina: Aproximación a la gastronomía de la nobleza rural en sus textos.» *Saber Popular*. Revista extremeña de Folklore nº 6 (1992) pp. 33-38.

id. (1994 a): *Recetarios manuscritos: Cocina y Alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960)*. Badajoz.

id. (1994 b): «Bibliografía gastronómica extremeña». En *Jornadas sobre el libro en Extremadura*. Mérida.

id.: «Una leyenda negra: las setas en el saber popular» en *Saber Popular*. Revista extremeña de folklore nº 10 (en prensa)

PITT-RIVERS J. (1989): «Las fiestas taurinas en Extremadura». En *Antropología Cultural en Extremadura*. Primeras Jornadas de Cultura Popular. Mérida. págs. 224-227.

Plan de Ordenación Económica y Social de la Provincia de Badajoz. Gobierno Civil. Badajoz 1948.

PLAZA CARABANTES, J.P. (1986): *Extremadura queso a queso*. Universitas. Badajoz

id. y ARAIAL (1995): *Cocina popular de Extremadura y el Alentejo*. (Recetario comparado) Portalegre.

SERRADILLA MUÑOZ, J.V. (1992): *La cocina tradicional de la Vera*. Jaraíz de la Vera.

VVAA.: *Extremadura, Paraíso Gastronómico*. Edita Paexpo-92. Pabellón de Extremadura. Expo 92. 1992