

Las Hurdes como imagen de una sociedad local en transformación*

(Hambre, mendicidad, usura en la «Tierra sin pan»

filmada por Buñuel en 1933 y, finalmente, gastronomía)

MAURIZIO CATANI

CNRS-MNA TP

(Traducción de Enrique Barcia)

INTRODUCCIÓN

A partir del mes de agosto de 1979 empecé a «revisitar», como dicen los colegas norte-americanos, la *Tierra sin pan* filmada por Buñuel en 1933'. Ni que decir tiene que volver algo más de cuarenta años después del cineasta a esta comarca montañosa de quinientos kilómetros cuadrados, cinco municipios, unos cuarenta pueblos y seis mil habitantes en números redondos, supone constatar innumerables cambios, especialmente en el terreno de lo que un clínico famoso, el doctor Gregorio Marañón llamó, en 1922, «el mal de Las Hurdes» por antonomasia: el «hambre crónica»-'. En 1927, al mostrar los efectos de la deficiente

* Una primera versión de este trabajo se publicó en *Ethnologie française*, «Pratiques alimentaires et identités culturelles», 1997/1, p. 103-112 bajo el título de «Faim, mendicité, usure dans la «Terre sans pain» (Buñuel, 1933) et, finalement, gastronomie».

Situada en la región española de Extremadura, la comarca de las Hurdes forma parte de la provincia de Cáceres y limita al norte con Castilla.. Cf. CATANI, M. 1985, «Come e quando accettare l'obbiettivo dell'estraneeo. Rivisitare luoghi e stereotipi filmici cinquant'anni dopo *Terre sans pain* di Luis Buñuel», *Quaderni del Laboratorio antropologico universitario*, «Teorie e tecniche di antropologia visuale», n°4. Palermo. CATANI, M., 1989, *La invención de Las Hurdes. Una sociedad local centrada en si misma*, Editora Regional de Extremadura, Mérida, Col. Cuadernos Populares, n° 27-28, 60 p., II.

' G. MARAÑÓN, 1922, «El problema de las Hurdes», *La Medicina ibera*, t. XVI, vols. 240 y 241. En 1993 este texto, junto con el cuaderno de viajes de Marañón, fue nuevamente publicado en G. MARAÑÓN, *Viaje a Las Hurdes*, El País-Aguilar, Madrid, 1993.

alimentación en su tesis de geografía humana³, M. Legendre indicaba que en esa época eran muy numerosos los jóvenes que no alcanzaban la talla requerida para poder incorporarse al ejército. Tres años después de la *transición hacia la democracia* (1976) los informantes septuagenarios de baja estatura confirmaban haber sido declarados inútiles para el servicio por esa razón, pero al mismo tiempo resulta evidente que, dos generaciones más tarde, sus nietos, mejor alimentados, la sobrepasaban ampliamente. He aquí un dato que testimoniaba *-i enhorabuena!*- la feliz desaparición de una penuria secular. Sin embargo, diecisiete años después de ese primer viaje, resulta desconcertante comprobar que la antigua «tierra sin pan» habría sido dotada de una «gastronomía» local y «tradicional» que, en la actualidad, se concreta en *comilonas* abundantemente regadas con las que se pone el broche de oro a los cantos y bailes de los días de fiesta, y que debe ser promocionada para atraer el «turismo rural y ecológico» que «llama a sus puertas». Difundido en los folletos a todo color de las oficinas de turismo, este hallazgo provoca en un primer momento la sonrisa y más aún cuando, sobre el propio terreno, parece que se confunden cantidad y calidad. Sin embargo, pensándolo bien, se hace necesario explicar la acogida entusiasta con que la población ha recibido esta *patraña*. Ante esta auténtica negación colectiva de las realidades pasadas, cabe preguntarse qué ha sucedido con la «memoria popular».

3 M. LEGENDRE. 1927. *Les Jurdes étude de géographie humaine*. Féret et Fils. Paris-Bordeaux. Bibliothèque de l'École de Hautes Etudes Hispaniques. fase. XIII.

(L.297. B.277) A los hurdanos, como hemos dicho, les horroriza el servicio militar. Es cierto que la mayor parte de ellos encuentra en el ejército mejor comida, mejor ropa, mejor alojamiento y trabajos menos duros que los que realizan en su tierra. Por otra parte, también es cierto (sobre todo bajo el antiguo régimen) que los hurdanos figuraban entre los contingentes que tenían mayores posibilidades de participar en la ingrata campaña de Marruecos, pero esta perspectiva era superflua para alejados del servicio militar. Para escaparse del servicio, los hurdanos exploran su miseria, y muy especialmente su miseria fisiológica. Retrasan su crecimiento realizando trabajos excesivos y con una alimentación deliberadamente insuficiente. Cuando estuvimos en Nuñomoral, en 1921, nos dijeron que de un total de veinte reclutas, solamente dos habían sido declarados aptos para el servicio. Pasada esa edad, una buena parte de esos mozos continúan desarrollándose y creciendo.

(B.286) La carencia de alimentos nitrogenados se manifiesta por un síntoma observado frecuentemente en las Hurdes: la detención del crecimiento.

Por supuesto la interpretación de los propios hurdanos es mucho más compleja, pero se puede resumirla sintetizando las observaciones tanto de María como de Eusebio «¿cual da la mejor brasa, el eucalipto o la encina?». CATANI. M., 1989. «Aproximación a las creencias mágico-religiosas hurdanas», *Antropología cultural en Extremadura*. Primeras Jornadas de Cultura Popular, Asamblea de Extremadura. Editora Regional de Extremadura. Mérida. p. 811834, ISBN 84.7671.130.1.

Desde el primer viaje, en una tasca de La Saucedá, bebiendo un vaso de vino en compañía de un anciano harto de la mala fama de la comarca pudimos constatar un rechazo, entonces marginal, de la «leyenda negra», de Las Hurdes -alimentada por los escritos de los hurdanófilos de finales del siglo XIX y del primer tercio del XX que denunciaban el aislamiento y la pobreza de la comarca con su cortejo de males, hombre, mendicidad y usura-. Pues bien, ese rechazo es hoy en día un sentimiento extremadamente generalizado. Los jóvenes ya no comentan, como sus abuelos, la anécdota tantas veces repetida según la *cual*, durante la visita del Rey Alfonso XIII, en junio de 1922, la gente le saludaba agitando ramas de cerezos cargadas de frutas, que eran el único alimento de esa época del año. Actualmente, bien porque ignoren este hecho o bien porque pretendan olvidado o quizás porque lo reduzcan a las dimensiones de una estratagema picaresca, los Hurdanos que no conocieron esa época mantienen que, hablando con propiedad, la población no sufrió nunca hambre y *que* si bien es cierto que había escasez de víveres de abril a junio, también es verdad que los que iban a segar a las llanuras de Extremadura o de Castilla solían exagerar las cosas. También habrían hecho lo mismo, -con mayor motivo, durante la visita real. Esto es, en efecto lo que escriben dos alumnos de quinto curso de E.G.B en una carta dirigida al director de un periódico regional:

En Las Hurdes, como en todas partes, se ha pasado hombre y se han vivido malos momentos. Lo que ha sucedido es que, con la visita del Rey Alfonso XIII, que vino a distribuir dinero, ingente se ha acostumbrado a poner la mano y muchos han cogido la costumbre de quejarse aunque no tengan ningún tipo de necesidad; esto *tan sólo lo hacen en plan de picaresca*.

Al insistir en el filón picaresco se diría que muchos toman por bueno y generalizan el chiste, mil veces contado, del falso ciego que al ver que un perro cuyo amo, irritado por un mendigo inoportuno había azuzado contra él, «se coje la punta» escapándose a todo correr. Por su partes sin adoptar una posición tan extrema, F. Barroso *Gutiérrez*, maestro y excelente conocedor de la comarca, se hace eco de esta mentalidad desde 1993. Una vez recogidas las observaciones de

s Carlos MARTÍN MARTÍN y Sara ALONSO PANADERO, alumnos de quinto curso, Colegio Isabel de Moctezuma, Caminomorisco. La carta ha sido *publicada* por el Diario Regional *HOY*, del 15 de mayo de 1995. Digamos también que ese es el colegio en el que trabaja el autor que citaremos más adelante. F. Barroso, que se estableció hace veinte años en la comarca donde, por otra parte, dirige un grupo *folclórico*.

numerosos quincuagenarios, especialmente de los nativos de un pueblo en otros tiempos famoso por sus mendigos profesionales, reformula la cuestión en los siguientes términos:

Por las sendas gastronómicas de Las Hurdes

Y como en las fiestas, compañera, nunca falta la correspondiente comilona y el mucho trasiego de vinos, aguardientes y otros líquidos que enervan el ánimo y el cuerpo, bueno es que dediquemos unas líneas a tales menesteres gastronómicos, que la fiesta no sólo es ocultar y bailar.

De sobra sabes, compañera, que sobre Las Hurdes han planeado nubarrones tétricos, tremendistas, infames. Frases como «Las Hurdes. tierra sin tierra», «tierra sin pan», «afán de miseria»... pueblos del hambre... se han convertido en tópicos que piden a gritos su rotunda desmitificación.

Naturalmente que, en Las Hurdes, hubo épocas ya superadas, en que la necesidad hirió los estómagos. Pero eso ha sucedido en grandes zonas del medio rural, con una dilatada repercusión en las zonas urbanas. Un pedrisco, una sequía o unas lluvias torrenciales dieron al traste, mas de una vez, con las esperanzas puestas en una agroeconomía de subsistencia. Y ello aconteció tanto en Castilla como en Aragón, en Andalucía como en Extremadura...

Pero los vaivenes de los tiempos, debidos a factores históricos o geográficos, no son elementos radicalmente determinantes para que una zona goce de una serie de platos gastronómicos, arraigados en la tradición alimenticia de un pueblo. En Las Hurdes, pese a lo que digan, existe toda una gastronomía, que bien merece ser revatorizada y potenciada cara a ese turismo rural y ecológico que llama con frenesí a sus puertas.

Después de estas consideraciones iniciales, F. Barroso continúa su artículo con polémicas puntualizaciones relativas a la autenticidad de ciertos

platos mencionados por otro autor, con la enumeración de los alimentos básicos, como las patatas (se alaban mucho las de El Gasco), la chacina, la carne de cabra («la fama del cabrito hurdano ha traspasado los límites de la comarca»), con alusiones a los peces de río e incluso al lagarto que se caza en primavera, con la mención de algunos sencillos dulces caseros, para acabar recordando las bebidas: el prácticamente desaparecido aguardiente de madroño, el vino e incluso una bebida elaborada con polen, producto reciente si donde los haya Cierran el capítulo cuatro recetas: la *Cazuela «le Rebujonos»* (cazuela hecha a base de casquería, es decir, de patas, cartflagos y cabeza de cabrito); el *Freje* en el que una vez coagulada en agua hirviendo la sangre de cerdo, se mezcla con una fritura de menudillos; *los Socochones*, castañas «pilongas» (secas) cocidas en leche de cabra y finalmente, los *Peces Argañeros* (peces de río salmos y puestos a secar en un enrejado de cañizo).

De hecho, aunque estos alimentos hayan tardado demasiado en estar al alcance de todos, sin embargo, tal y como prueban las recetas, no son más que los ingredientes habituales de una alimentación que te llena. Entonces ¿cómo se ha llegado en sesenta años (1933-1993) por una parte a la defensa y exaltación de una gastronomía local y, por otra a la negación del hambre crónica, cuando sabemos que, al margen de aquella conversación mantenida en una tasca, desde 1979 todos los informantes septuagenarios nos han confirmado que la insuficiencia de reservas alimenticias era la causa de la mendicidad que podía impulsar al robo y desembocar en la usura? ¿Cómo se articulan denegación y selección del recuerdo, olvido y reconstrucción del pasado'?

Para aclarar estos cambios, es necesario comenzar citando algunos autores del primer tercio de nuestro siglo. En primer lugar, L. Buñuel y su colaborador P. Unik, después el gran especialista de la época, el francés M. Legendre y también el doctor G. Marañón, amigo de éste último, que recorrió la región en abril de 1922 preparando, con otros sabios, la visita del Rey Alfonso XIII. Leeremos también las observaciones de un HuMano sobre el hambre y la

B.281-282 «En octubre de 1921, una Real Orden del Ministerio del Interior nombraba una Comisión científica, encargada de estudiar las causas de la degeneración de la población hurdana. En estos términos eran expuestos [al Rey] los considerandos:

«Señor, la angustiosa situación de todos los habitantes de la provincia de Cáceres, pertenecientes a los municipios y alquerías de la región de las Hurdes, situación que se traduce en una terrible degeneración física e intelectual de la raza, obliga a este ministerio a buscar la solución de este problema desde sus dos perspectivas distintas, la médica y la social.

* F. BARROSO GUTIÉRREZ, 1993, *Las Hurdes: visión interior*, Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, Col. «Páginas de Tradición», n° 14, p. 38. Dans le titre du livre on croit engendre l'écho de la bipartition qui charpentait, lors du 2° *Congres de Hurdanos et Hurdanophiles* (Casares de Las Hurdes, aout 1988), ma causerie intitulé e «Las Hurdes por dentro y por fuera». Cf. *Alcántara Revista del Seminario de Estudios Cacerenses*, 1994, n° 3132.

mendicidad en el pasado y, finalmente, después de algunas observaciones sobre la gastronomía, haremos algunas consideraciones sobre la negación de esos hechos.

I. LA «TIERRA SIN PAN» SEGÚN BUÑUEL

A pesar de que se apoyan en la tesis de M. Legendre, las observaciones de L. Buñuel y el guión de la película, redactado por P. Unik, no están exentos de

En primer lugar necesitamos tener un conocimiento exacto de las causas que determinan efectos tan funestos sobre el desarrollo físico, intelectual y moral de los habitantes de toda esta región, y que hacen de estos individuos unos seres degenerados, incapaces de llevar una vida socialmente civilizada. Es igualmente indispensable conseguir una organización de la asistencia médica y farmacéutica preventiva y constante, ya que en la actualidad en estos municipios existe una absoluta carencia de dichos servicios.

Esta región está tan absolutamente abandonada, que en las estadísticas demográficas solamente figuran como causas de fallecimiento, la muerte natural o una «enfermedad desconocida: la tasa de mortalidad sobrepasa, sin duda alguna, las tasas más elevadas que hayan podido registrarse en nuestro país...»

«El mes de abril de 1922. la comisión científica, nombrada por el Ministerio del Interior. emprendió el viaje para proceder al estudio de la situación sanitaria de las Hurdes. No queríamos -comenta Legendre- perder la ocasión de poner una vez más de manifiesto, cuán recientes son las manifestaciones de la solicitud del Estado por las Hurdes.

La comisión estaba compuesta por hombres de reconocido prestigio: dos miembros de la Academia de medicina de Madrid, el cirujano José Goyanes y el doctor Gregorio Marañón, el profesor de antropología Luis Hoyos Sainz así como por un inspector de los servicios de sanidad, el doctor Bardají, y contaba además con la asistencia de un joven médico de Madrid, el doctor Ortega, y de dos médicos del Casar de Palomero, los doctores Sánchez Hoyos y Pizarro. Estos dos últimos conocían directamente. y muy bien, el país hurdano».

Legendre añade en nota: «Nosotros coincidimos en las Hurdes con la comisión oficial, y pudimos aprovechar la competencia de nuestros eminentes amigos para observar un aspecto capital de la vida en las Hurdes. Habíamos llegado al país acompañados por otro médico francés, nuestro buen amigo el doctor André París. Este último había sido durante muchos años médico de las tropas coloniales francesas de Marruecos. y con mucha frecuencia, a lo largo de este viaje, puso de manifiesto las similitudes verdaderamente impresionantes de muchos aspectos de las Hurdes (el tipo de sus habitantes, sus costumbres etc.) con otros tantos aspectos de Marruecos. Legendre añade: Esta región española tiene -lo mismo que España en su conjunto- algunos elementos africanos, pero, por supuesto, estos rasgos no son tan predominantes ni tan degradantes, como gratuitamente pretenden algunos malintencionados».

Buñuel ha hablado de Las Hurdes en un libro de recuerdos redactado por J. Cl. Carriere, *Mon dernier soupir*, Laffont, París, 1982, y en *Le Christ a éran d'arrèt*, Plon, París, 1995. Esta última obra, compuesta de artículos, trata en dos ocasiones de Las Hurdes, en las páginas 243-252, a *Tierra sin pan*. y 272-285, "Autobiografía". Citaremos algunas líneas del primer texto, pero tomaremos como hilo conductor el segundo, más condensado. Estos extractos están sacados de las páginas 281-283.

errores. En las citas que siguen, para advertir al lector, reproduciremos en cursiva los pasajes erróneos que, sin embargo, sólo rectificaremos cuando estén directamente relacionados con el tema que nos ocupa: hambre, mendicidad, usura

Buñuel: Autobiografía en los Estados Unidos 1938

(...) Existe en España una región que era prácticamente desconocida para los Españoles hasta que el Rey Alfonso XIII la visitó en 1923 (de hecho, 1922). Siempre estubo al margen de la vida y de la civilización españolas, y su obstinación es un problema social y un enigma. Esta región, llamada Las Hurdes, es una de las más miserables de la tierra, y está aislada del mundo exterior por montañas difíciles de franquear: tiene una población de 6.000 habitantes, repartidos en cincuenta aldeas alquerías:".

Sus orígenes datan del siglo XVI, fecha en la que instalaron allí a algunos supervivientes de la expulsión y de la persecución de los judíos ordenadas por los Reyes Católicos. Su población aumentó enseguida con la llegada de muchos delincuentes que, huyendo de los rigores de la justicia, buscaban un refugio en estas montañas (fuente: Legendre).

A pesar de estar situadas a unos cincuenta kilómetros de Salamanca, uno de los centros de la cultura europea, y a un poco más de tres de Las Batuecas que son uno de los centros más interesantes de la cultura paleolítica Las Hurdes están increíblemente atrasadas.

El pan es prácticamente desconocido. Sus habitantes tienen que trabajar duramente unos campos que apenas producen alimentos suficientes para

Para una más amplia información histórica, consúltese la nota I y FERNÁNDEZ GÓMEZ L., "Las Hurdes: de la Prehistoria a la Baja Edad Media" *Mélanges «la Casa de Velázquez»* Tomo XX, Diffusion De Bocard. Paris p. 63-82.

[...] Il existe en Espagne une région qui est restée presque inconnue des Espagnols jusque que le roi Alphonse XIII y fasse une visite en 1923 [en fait. 1922]. Elle est toujours le marge de la vie et de la civilisation espagnole, et son opiniâtreté est un problème social et une énigme. Cette région, appelée Las Hurdes, est l'une des plus misérables de la terre, et est isolée du monde extérieur par des montagnes difficiles à franchir: sa population est de 6000 habitants, répartis dans cinquante deux hameaux.

A une centaine de kilomètres de Salamanque, l'un des centres de la culture européenne, et à un peu plus de trois de Las Batuecas, qui sont l'un des centres de culture paléolithique les plus intéressants, Las Hurdes sont pourtant incroyablement arriérées.

sustentarlos durante nueve meses. Carecen casi totalmente de herramientas o de materiales de trabajo .

No hay animales domésticos. No hay folklore. Durante los dos meses que duró mi estancia allí, no oí la más mínima canción ni vi una sola imagen en sus pequeñas chozas y chabolas (fuente: Legendre). Pobreza, hambre, incesto -producto de un horrible miseria- explican que numerosos habitantes estén afectados de cretinismo (fuente: Marañón).

A pesar de todo, la mayor parte tiene facultades mentales normales e incluso una inteligencia muy viva.

Lo que resulta patético en esta región, y la razón por la cual su interés psicológico y humano es muy superior al de las tribus bárbaras, es que, aunque desde un punto de vista material su civilización sea rudimentaria y casi prehistórica, su religión, su cultura moral y sus ideas son las mismas que las de cualquier otro país civilizado. Algunos habitantes de Las Hurdes incluso hablan francés porque fueron antiguos emigrantes. ¿Por qué estas gentes no abandonan definitivamente su país? Los geógrafos (por ejemplo, Legendre) coinciden en afirmar que Las Hurdes son inhabitables. Ni los libros ni la película han podido explicar las razones de su permanencia en la comarca .

Legendre

(...) Por muy violenta que haya sido para las gentes que se internaron en Las Hurdes la ruptura con sus tradiciones, en cualquier caso llevaron con ellos algo de la sociedad de la que se separaban, algunas ideas, algunas máximas jurídicas, algunos principios morales.

12 Le pain y est presque inconnu. Les habitants doivent travailler tres dur des champs qui produisent à peine de quoi les nourrir pendant neuf mois. Ils manquent presque totalement d'outils ou de matériel de travail.

13 Néanmoins, la majorité a des facultés mentales normales, et même une intelligence rapide.

14 Ce qui est pathétique dans cette région, et la raison pour laquelle son intérêt psychologique et humain est très supérieur à celui des tribus barbares, c'est que, bien que d'un point de vue matériel sa civilisation soit rudimentaire et quasi préhistorique, sa religion, sa culture morale et ses idées sont les mêmes que celles de n'importe quel pays civilisé. Il y a des habitants de Las Hurdes qui parlent français, car ils ont jadis émigré. Pourquoi ces gens ne quittent-ils pas définitivement leur pays? Les géographes [i. e. Legendre] s'accordent à dire qu'il est inhabitable. Ni les livres ni le film n'ont pu expliquer les raisons de leur maintien là-bas.

Todo eso les ha frenado, y a menudo retenido, en la decadencia a la cual les condenaban las leyes de la naturaleza; todo eso da pie a los que han querido o quieren aún trabajar por la redención de los Jurdanos. (1927:350) .

Buñuel

Gracias a la visita del rey y al magnífico libro del profesor francés Legendre sobre esta región que estudió en profundidad durante veinte años, fui informado de su existencia y tuve el deseo de rodar un documental objetivo, una especie de estudio de geografía humana sobre el tema. Sin embargo, nadie quiso darme el poco dinero que pedía para producirlo. A algunos la idea les parecía repugnante, otros tenían miedo de perder sus fondos, otros decían que no era justo mostrar España desde esa óptica [Marañón].

Como si fuera posible remediar el mal ocultando la verdad 16(...)

15 «... quelque violente qu'ait été, pour les gens qui se sont internés à las Jurdes. la rupture de leurs traditions, ils ont tout de même apporté en eux quelque chose de la société dont ils se separaient. quelques idées. quelques maximes juridiques, quelques principes moraux. Tout cela les a ralentis. et souvent retenus, dans la déchéance à laquelle les condamnaient les lois de la nature: tout cela offre prise à ceux qui ont voulu ou qui veulent encore travailler à la redemption des Jurdanos».

Legendre sigue: La géographie humaine doit être une sorte d'inventaire de ces éléments intellectuels et moraux, sans l'intervention desquels on ne s'expliquerait pas les restrictions que subit heureusement l'action des lois purement naturelles. Car non seulement en négligeant ces éléments la géographie humaine ne traiterait pas les hommes comme des hommes, mais encore elle se condamnerait à ne pas comprendre les phénomènes qu'elle retiendrait en les séparant arbitrairement des phénomènes concomitants. «L'homme n'est ni ange ni bête... il est les deux à la fois et c'est décider de ne pas le comprendre que de prétendre l'étudier comme animal, uniquement.

Il nous reste donc, pour éclaircir les données du problème que nous nous sommes posé, à étudier les rapports des Jurdanos et de la société, qui agit sur eux et qui agit en eux, administrativement intellectuellement, moralement). (Legendre 1927 : 350).

16 Grâce à la visite du roi et au magnifique ouvrage du professeur français Legendre sur cette région, qu'il étudia pendant vingt ans en profondeur, je fus informé de son existence et j'eus le désir de tourner un documentaire objectif, une sorte d'étude de géographie humaine sur le sujet. Cependant personne ne voulait me donner le peu d'argent que je demandais pour le produire. Certains répugnaient à cette idée d'autres avaient peur de perdre leurs fonds. les autres disaient qu'il n'était pas juste de montrer l'Espagne sous ce jour [Marañón]. Comme si on pouvait remédier au mal en cachant la vérité. [...]

Buñuel: Tierra sin pan (conferencia pronunciada en los Estados Unidos) 17

(...) Sólo hacíamos una comida al día. al regreso del trabajo, la devorábamos como leones. El ejercicio físico y el deseo morboso de comer, porque nos encontrábamos en una zona donde no se come, contribuían a ello. El primer día intentamos comer en el lugar de trabajo, pero todo el mundo salía para vernos comer. Nos miraban con avidez, y los niños se precipitaban para recoger las mondas de chorizo o los trozos de pan que dejábamos. Por eso decidimos no comer más durante el trabajo.

Unik: Resumen del guión «le ciertas escenas de la película.

Para cubrirse sólo tienen los harapos que traen los mendigos del exterior.

Las provisiones de patatas o de judías se terminan en mayo o en junio. entonces comen cerezas aún verdes que les producen disentería. Sólo conocen la carne de cerdo, pero únicamente los «ricos» pueden matar uno al año.

Tres niñas comen trozos de pan duro. El maestro les ha dado este alimento casi desconocido y se los hace comer deprisa por miedo a que los padres se los arrebatan.

17 Luis Buñuel, *Le Christ à errer*. p. 252. [...] Nous ne faisons qu'un seul repas par jour. au retour du travail, et nous le dévorions comme des lions. L'exercice physique et le désir morbide de manger, pareil que nous nous trouvions dans un pays où l'on ne mange pas, y contribuait. Le premier jour. nous essayâmes de prendre notre déjeuner sur notre lieu de travail, mais tout le monde sortait nous voir manger. On nous regardait avec avidité, et les enfants se précipitaient pour ramasser nos pelures de salami ou les morceaux de pain que nous laissions. C'est pourquoi nous décidâmes de ne plus manger pendant le travail.

13 Dice el comentario: «Tres niñas comen un mendrugo de pan empapado en el agua. El pan, hasta estos últimos tiempos, era casi desconocido en Las Hurdes. Este pan se la da a las niñas el maestro de la escuela que, generalmente, obliga a las niñas a comerse los pedazos de pan en su presencia, por miedo a que cuando lleguen a sus casas sus padres se los quiten».

Nótese como esto de que los padres pudieran sustentarse antes de dar de comer a los hijos parece a los hurdanos de hoy una barbaridad ofensiva. Cabe, sin embargo, señalar que tal vez podría haber sido posible: el padre tenía que guardar sus fuerzas para trabajar, y se ha visto, incluso en nuestros días hasta qué extremos puede llevar el hambre, aunque, por poner ejemplo, tanto en el caso de sociedades de la selva todavía hoy como de algunos grupos esquimales hace poco más de cincuenta años, sean más bien los viejos y las crías de sexo femenino los que se sacrifican para mantener en vida a los adultos del grupo capaces de cazar, de recolectar comidas silvestres y de reproducirse. (MC).

Observaciones:

Es cierto que los médicos que recorrieron Las Hurdes preparando la visita real de 1922 certifican que el estado de salud era muy deficiente, sin embargo nos gustaría quitar importancia a los comentarios que hicieron a propósito del cerdo «devorado en tres días» 19. Si tuviéramos que tomarla al pie de la letra, la afirmación sería cuando menos, incompleta ¹⁹. Lo que sí es cierto es que ahumadas y conservadas en manteca o en aceite, las provisiones de carne eran insuficientes para cubrir las necesidades de un año. Así para tener de un poco de grasa que

«Los trajes los proporcionan los hurdanos que emigran durante varios meses del año a tierras de Castilla y de Andalucía, donde se dedican, sobre todo, a la mendicidad.

Los meses de mayo y junio son los más duros para los habitantes de Las Hurdes, que en esa época han agotado sus provisiones de patatas y que entonces se alimentan de cerezas, y como el hambre les impide esperar a que maduren, se las toman verdes, lo que les provoca disentería.

Los únicos alimentos casi de que disponen, son las patatas y los habichuelos, y no siempre. Particularmente los meses de junio y julio, incluso esta base de alimentación les falta. Su alimentación cárnica se compone únicamente de cerdo. Y sólo las familias ricas, si es que pueden llamarse así, tienen un cerdo. Cada año matan uno. Su carne es devorada en tres días. En los parajes más fértiles crecen olivos, a menudo su fruto es destruido por los insectos».

19 La expresión es de Buñuel-Unik, quienes se apoyan en Legendre quien dice: «En este relato, recogido en una matanza por un amigo nuestro, las alusiones a la comida aparecen continuamente, con extraña precipitación: los hurdanos dan rienda suelta al apetito una vez al año, los primeros días de invierno. Durante tres días, los compadres se hartan de comer carne de cabra (primera jornada), de cerdo (segunda jornada), de chorizo y callos (tercera jornada), acompañados de copiosas legumbres y de castañas, pero sobre todo, de aguardiente de madroño y de vino. Si después de esos tres días tienen la suerte de participar en la matanza de otro vecino, entonces puede decirse que han conseguido otra victoria más contra el hambre. Pero se trata de una victoria efímera y precaria. Si comen con ese voraz apetito, durante algunas rápidas jornadas de finales de otoño, es porque están acostumbrados a pasar hambre el resto del año (B. 172).

20: «Une fois pourtant, quelqu'un tua un poro sauvage: cette chaire saignante nous parut plus enivrante que le vin; chacun en dévora une bonne livre et je compris alors cette prétendue glotonnerie des sauvages, citée par tant de voyageurs comme preuve de leur grossièreté. Il suffisait d'avoir partagé leur régime pour connaître de telles fringales, dont l'apaisement procure plus que la réplétion: le bonheur». LÉVI-STRAUSS. C., *Tristestropiques*. Plon, 1955.

«Sin embargo una vez alguien mató un cerdo salvaje; esa carne sangrante nos pareció más embriagadora que el vino; cada uno de nosotros devoró una buena libra y entonces comprendí la pretendida glotonería de los salvajes, citada por tantos viajeros como prueba de su grosería. Bastaba con haber compartido su régimen para darse cuenta de hasta qué punto llegaba el hambre, cuyo aplacamiento procura algo más que la repleción: la felicidad». Lévi-Strauss. *C. Tristes tropiques*. Plon, 1955.

consumir de abril a julio, los Hurdanos solían tocar los jamones por dos veces su peso en tocino sin que por ello consiguieran dar sustancia, durante mucho tiempo a la sopa o a las patatas que también terminaban acabándose.

Marañón, Bardají, Goyanes: Memoria médica (1922j

[...] Sobre esta región se ha escrito y se ha hablado mucho por viajeros y escritores y se ha revestido de apariencias pintorescas lo que, en realidad, no es más que un caso de espantosa miseria colectiva tal que quizá no tenga par en ninguna otra nación civilizada [...] el problema jurdano es puro y simplemente un problema sanitario que a la Sanidad pública toca. por lo tanto, corregir. Es cierto, como tantas veces se ha dicho, que la infecundidad de la tierra, la ausencia de caminos, el desaprovechamiento de las aguas, la absoluta carencia de instrucción primaria, el abandono de una vigilancia religioso-social, etc.. plantean en esta región de un modo más agudo y perentorio que en ninguna otra de España problemas elementales para la vida de pueblos que pertenecen a una potencia civilizada. Pero estos problemas con ser tan graves quedan alçados y oscurecidos ante la realidad angustiosa del estado médico de aquellas pobres gentes que en su casi totalidad son enfermas graves y que rápidamente perecen abandonadas de la más elemental de las tutelas sanitarias [...]

Dos son las causas del espectáculo aterrador que este país desventurado ofrece al médico. Estas causas, por orden de su urgencia, no de su importancia, son el paludismo y la insuficiencia nutritiva o. dicho en romance, el hambre crónica [...].

El jurdano de los pueblos bajos [que tiene] *elementos aunque rudimentarios de organización social* (subrayado nuestro), se alimenta poco más o menos, como el de cualquiera de las muchas regiones pobres de nuestro país [...] pero en los poblados de las alquerías altas [...] la mayor parte de los vecinos carecen del trozo de tocino y aún del aceite con que dar una exigua sustancia al puchero [...] [hay un mal de Las Hurdes: *es el hambre aguda* (.3 En la patogenia de las endemias biocretínicas interviene en primera línea un factor hipoalimenticio [...].

Las constataciones del equipo médico iban acompañadas de algunas recomendaciones. Referimos sólo algunos fragmentos de la primera y de la cuarta:

I.º El estado actual de Las Hurdes constituye, tal vez, el mayor baldón de nuestro estado y de nuestra sociedad. [...]

4.* Inmediatamente debe plantearse también la lucha contra el hambre I

Organización de un envío periódico de los alimentos de primera necesidad, y sobre todo, pan y grasa a los pueblos y alquerías más miserables21 [...]

Terminemos citando la opinión de Legendre y la motivación que llevó a Buñuel a rodar la película:

Legendre: Es extraño, increíble... » (1927).

La geografía física proclama que el país Jurdano es rebelde no al hábitat, sino también al tránsito humano (...) Es extraño, increíble y, de alguna manera, escandaloso que Las Jurdes estén habitadas; y, puesto que hay que admitir, por muy inverosímil que sea, el hecho de que estén habitadas, la lógica de la leyenda exige que los hombres que las poblaron no sean como los demás. (1927: XV y XVI);

Además de observadores pertinentes hay en la *Memoria* una serie de juicios morales entremezclados con observaciones científicas que sesenta años después C. García-Moro (1986) ha tenido que invalidar desde el punto de vista de la antropología biológica demostrando que no ha sido tanta la consanguineidad como para que «degenerara» la población a la vez que la «sangre nueva» de los expositos no ha desempeñado un papel biológicamente significativo con sus «injertos periódicos de sangre no jurdana» atraque, desde su punto de vista socio céntrico, en 1922 los tres médicos atribuyesen a estos «injertos» el hecho de que «la pobre raza no haya desaparecido ya. autoaniquilada en su aislamiento».

Desde el punto de vista de la antropología social, se puede añadir que los médicos no llegaron a entender, aunque hubieran comprobado la secular vitalidad de la vivencia jurdana, que justamente por ello se encontraban delante de una totalidad cultural quedándose apenas en la primera fase de su trabajo: la segmentación, metodológicamente necesaria pero insuficiente, dirigida al conocimiento de causas separadas y sin relación entre sí llegaron entonces los médicos a aconsejar «soluciones radicales» como el «traslado y destrucción de algunas alquerías». Como a los demás hurdanófilos que desde los tiempos del Obispo Porras Atienza pensaron en esta solución, tal incompreensión les impedía captar cabalmente las relaciones entre elementos que, si bien fueran observados con sutileza e indudable simpatía hacia los hurdanos, hacían de aquellas gentes una sociedad nada «rudimentaria».

«La géographie physique proclame que le pays de las Jurdes est rebelle, non seulement à l'habitat, mais encore au transit humain. [...] li est étrange. incroyable et. en quelque serie. scandaleux que le pays las Jurdes soit peuplé: et, puisqu'il faut admettre, tout invraisemblable qu'il soit, le fait du peuplement, la logique de la légende veut que les hommes qui l'ont peuplé ne soient pas des hommes comme les autres». (1927: XV et XIV).

Todavía en 1955 Legendre consideraba Las Hurdes como una tierra fuera de la historia: «Mientras los refugiados de Las Jurdes han sido relegados fuera de la historia y no tienen tradiciones. La Alberca tiene un intenso sabor histórico» (LEGENDRE, M. «La Alberca y Las Jurdes». *L. N. Monterrey*, 1955, n. 1. p. 42).

Buñuel

Lo poco que sabía (de ese país) por mis lecturas me había conmocionado (1995: 243)-3.

II. EL PUNTO DE VISTA DE LOS INFORMANTES MAYORES DE EDAD

En junio de 1981, condensando y ordenando lo que durante dos años había oído decir por todos los confines de la comarca a los informantes ya entrados en años, Eusebio Martín Domínguez, mi aforado interlocutor hurdano, sintetizaba el contexto regional y la realidad local explicando que durante los años que precedieron a la guerra civil y en los inmediatamente posteriores, habían existido dos categorías de mendigos. Los que, impulsados por el hambre salían en busca de trabajo y los enfermos, igualmente hambrientos, pero físicamente incapaces de trabajar. He aquí las consideraciones de Eusebio:

«No le daban las fincas pa mantenerse»

Iban a trabajar y, al dir a trabajar, se le terminaba la merienda y no habían encontrao trabajo. Pedían trabajo y, al mismo tiempo, al no haber trabajo, pedían limosna, ¿sabe? Y cuando se iban, desde abril hasta el mes de San Juan que llamábamos esto, abril y mayo, -que decía los viejos:

En abril de hambri me puei morir
y en mayo de hambri me esmayo
y en San Juan ya no digo ná...

pos, al no haber comía, se diban a pedir, ¿sabe? Y el que se iba en San Juan, que se iba a la siega -que se celebraba la fiesta de San Antonio, el día 13, que es cuando se iba a la de Santa Ana cuando se regresaba, 26 de julio ¿sabe? Claro, un hombre que va por ahí, usted mismo que será emigrado, se le acaba su dinero, pues, pedirá trabajo. Y no le dan trabajo. Pues, pedirá un pedazo de pan.

Aquí eran dos clases, ¿sabe? Y otra clase era aquel que no podía trabajar /,no? Que no podía trabajar y, vamos, estaba manco a lo mejor, estaba mal. Y diba uno de su familia con él, a pedir. Aquél era el verdadero pedigueño. Luego, es el otro que era el pedigueño-trabajador, claro. Pero como no tenía trabajo... No, ése no estaba manco. Me acuerdo yo bien, no le daban las fincas para mantenerse, y tenía que dirse a pedir.

Eusebio Martín Domínguez, El Gasco, 3 de junio 1981.

El lector habrá observado que, movido por el deseo de contar todo, «/sabe?», Eusebio ha atiborrado su explicación de frases incisivas que se superponen unas a otras. Pongamos un poco de orden en su discurso. Como sus minúsculos huertos, construidos en bancales, no eran suficientes para alimentarlos durante todo el año, hasta el punto de que un viejo proverbio decía que en abril corrían el riesgo de morir de hambre, que en mayo perdían sus fuerzas y que sólo en junio podían tomarse un respiro, durante los meses de finales del invierno, los que no tenían suficientes reservas para esperar la fecunda lactación de la primavera y las primeras cosechas de legumbres, salían a mendigar. Por su parte, los segadores -a veces se trataba de las mismas personas- salían alrededor del día de San Antonio, a saber, el 13 del «mes de San Juan» (24 de junio). (Salvo excepciones, en ambos casos la mujer y los hijos se quedaban en casa). El periplo de los que sabían manejar la hoz, instrumento raro y poco usual en Las Hurdes, duraba de cinco a seis semanas puesto que regresaban por Santa Ana (26 de julio). Como salían a pie y las provisiones del viaje se agotaban rápidamente, por el camino todos buscaban trabajo y, si no lo encontraban, pedían un trozo de pan (el pan sobrante lo llevarían a casa). Estamos, pues, en un contexto de pobreza estructural debida al número insuficiente de parcelas cultivables poseídas.

De mendigo sub-alimentado a usurero

Moralista, pero perspicaz, Legendre observa:

Los mendigos han constituido una especie de aristocracia de la inteligencia y de la riqueza. A diferencia de otros Jurdanos, conocían el mundo exterior, y lo observaban; eran psicólogos (...). Económicamente supieron, a diferencia de la mayor parte de sus paisanos, constituir capitales en una región reacia a la constitución de los mismos. Aumentaron su capital dedicándose a la usura. En ocasiones, cuando no caían en la vida disoluta que su dinero les permitía llegar a hacerse dirigentes, constituyendo la aristocracia política y social, después de haber constituido la aristocracia intelectual y económica de la región (1927: 349-350).

«Ces mendiantes [ont constitué une sorte d'aristocratie, d'intelligence et de la richesse, à la différence des autres Jurdanos, ils connaissaient le monde extérieur, et ils l'observaient; c'étaient des psychologues [...]. Économiquement ils ont su, à la différence de la plupart des autres, constituer des capitaux dans un pays qui se refuse à la constitution de capitaux, ils ont accru leurs capitaux en faisant de l'usure. Et, quand ils n'ont pas sombré dans la vie crapuleuse que leur richesse leur permettait, ils leur est arrivé de devenir des dirigeants, de constituer l'aristocratie politique et sociale, après avoir constitué l'aristocratie intellectuelle et économique du pays» (1927: 349-350).

Cerca de sesenta años más tarde, aunque no se pueda mantener que los mendigos hayan sido el único vivero del que habrían salido los usureros porque muchas otras personas ahorraron lo suficiente para hacerse prestamistas, y aunque no podamos sugerir que habría sido directa y principalmente esta «aristocracia intelectual y económica» y después «política y social» la que escapando a «la vida disoluta que su riqueza les permitía» habría acabado por introducir, ella o sus descendientes, la modernidad (y la «astronomía») en Las Hurdes y subrayando, por el contrario, que la relación de causa-efecto no es tan inmediata, sin embargo, la observación de Legendre cuanto a la utilidad personal y social de experiencias múltiples sigue siendo pertinente. Por contradictorio que pueda parecer al compararlo con las citas que abren este estudio, lo que resulta importante retener, es que los Hurdanos nunca dejaron de tener contactos humanos con el exterior y, esto, Legendre lo detectó perfectamente aunque sólo se fijara, algo morbosamente, en los mendigos potencialmente disolutos. Pero, desde esa época, (y, de hecho, desde hacía siglos), los intercambios han sido más variados y no se han limitado a los que podían tener lugar entre las únicas personas dotadas de la capacidad de acumular un primer capital. Aunque sólo fuera con ocasión de los trueques con los habitantes de las comarcas colindantes o con los comerciantes chalanos o los ciegos cantando y vendiendo sus coplas el complemento necesario y, si se nos admite el término polémico. La salvación siempre vino del exterior y, por lo tanto, en definitiva la paradoja es sólo aparente, de la nación como tal. Así pues, de la misma manera que se da por descontado que como consecuencia de la guerra civil, de la reanudación de la emigración, de la llegada del gas butano o de la televisión..., se produjo un contacto mayor con el resto de la región y del país, no hay ninguna duda de que por esos canales aparecieron y se generalizaron la equivalencia monetaria universal y las nuevas representaciones que ello implica en cuanto a la comida y a la sociabilidad que acompañan a la asunción de esos factores⁵. Es, pues, muy posible que esa sea la brecha por donde haya entrado la idea de que, siendo ya finalmente abundantes, los productos de la tierra son, en la actualidad, una clara muestra de la gastronomía hurdana.

Primun víveres, deinde philosophari.

No obstante a pesar de que la evolución es nítida, sigue siendo lenta. Así, si volvemos al texto de Barroso, podemos extraer dos temas fundamentales. Por una parte, como habíamos dicho anteriormente los productos son básicos y poco variados, por tanto a más que a la gastronomía, las recetas remiten a una cocina que en Francia o en Italia sería calificada de campesina o familiar; por otra parte en el primer párrafo se mencionan ciertas características que acompañan a la nueva sociabilidad que se desarrolla con motivo de las fiestas. Releamos:

Y como en *las fiestas* (los subrayados son nuestros), *compañera*, nunca falta la correspondiente *comilonay* el mucho *trasiégode* vinos, aguardientes y otros líquidos que enervan el alma y el cuerpo, bueno es que dediquemos unas líneas a *tales menesteres gastronómicos*

Queda sobreentendido, en esta frase, que el nuevo marco de tales placeres es el restaurante. Desarrollemos, pues, los dos temas comenzando por el primero. Recientemente, los restaurantes se han multiplicado como consecuencia la mayor parte de las veces, del dinero ahorrado en la emigración, pero no es seguro que esas inversiones resultaran rentables si se les aplicasen los criterios que exige una gestión «moderna». Pero eso no tiene una gran importancia para unos propietarios que están aún, como el conjunto de la comarca, en una fase de montaje, por así decir. Por el momento, el lucro es menos importante que el hecho de disponer de un local. Proponerlo o disfrutarlo, significa mostrar que propietario y feligrés están al corriente de lo que se hace y de lo que debe hacerse. Lo que cuenta, por ambas partes, es ante todo la posibilidad conseguida al fin de realizar un *acto social* (acto a la vez público y ritualizado) en un lugar concebido al efecto. Por esa razón, todo el mundo se ve y se siente como los demás. La expresión ciertamente quiere decir «como cualquier otro», pero aquí también se sobreentiende «como debe ser».

Poco importa por lo tanto, y este es el segundo tema, que por el momento, no se cuestionen la variedad ni la calidad de las viandas o del servicio pues, maravillados aún, fundamentalmente, por la abundancia al fin conocidas, la gente se limita al registro de las «comilonas» bien regadas en las que se pueden comer alimentos durante mucho tiempo inalcanzables. Subrayar esto no es una descortesía por nuestra parte. Aunque sabrosos, esos platos siguen siendo preparaciones cuya función primordial es saciar los estómagos antes que deleitar el paladar; lo que cuenta, por ahora, es que quienes *se hartan de comida* ya no son las brujas que, como decían los abuelos, se deslizaban por la noche a *la bodega* y lo pasaban en grande, sino hurdanos de carne y hueso que pasan al fin de la quimera a la

⁵ M. Cátedra Tomás examina con perspicacia hechos análogos en su obra *La muerte y otros mundos*, Júcar Universidad. Madrid, 1988.

realidad. La veracidad de estas afirmaciones en cuanto a esta casi exclusiva valoración de la abundancia, queda demostrada por otro pasaje del mismo capítulo en el que, de una manera más relacionada con lo que sucede actualmente, se dice que:

si no hay cabrito, se echa mano del chivarro (chivato) o de *la cabra*. e incluso del *macho cabrío*, que, preparados por un buen cocinero hurdano, se convierten en un plato jugoso y sabrosísimo.

De hecho, cuando hoy los hurdanos deciden darse el gusto de comer carne, en familia o con los amigos, la que se sigue apreciando (o mejor dicho la carne que las representaciones de la cultura disponen todavía hoy que se aprecie), no es la de cabrito lechal que es la que buscan, dispuestos a pagarla en lo que vale, tanto la gente de ciudad como el etnógrafo, sino la carne de cabra o de chivo de desecho, que se consume poco hecha y que, tal y como me explicaron el día que me disponía a invitar a informantes de dos generaciones diferentes, tiene el sabor y la fuerza (el poder, la *vis* en el sentido latino de la palabra) de la sangre. Esta es la razón por la que la carne debe pasarse muy ligeramente por la brasa.⁶ Vemos, por tanto, que si, entre el deseo de atracarse y el medio de desarrollar el turismo, nos aventuramos a hablar de gastronomía, el fondo del asunto es todavía la reciente generalización de la posibilidad ideológica y material de franquear por sí mismo, eventualmente del brazo de una buena compañía, las puertas de un restaurante. Establecimiento cuyos propietarios no se lanzan a cualquier forma de «nueva cocina» sino que ofrecen a todos, presentando los platos de siempre, el protocolo burgués de una comida de tres «servicios» en la que el cliente puede, no obstante, tener la certeza de que siempre encontrará aquello que está habituado a considerar como bueno. *Primum vivere*, decían los antiguos, *deinde philosophari*.

III. LA GASTRONOMÍA CARNAVALESCA y SU REINTERPRETACIÓN A TRAVÉS DE LA SOLIDARIDAD ALIMENTICIA»

Esta es la lenta evolución de las cosas. En este sentido hay dos frases dedicadas a las fiestas del carnaval, que permiten precisar la coexistencia de

LAS HURDES COMO IMAGEN DE UNA SOCIEDAD LOCAL EN TRANSFORMACION

antiguas representaciones sobre lo que es bueno y lo que recientemente hemos comenzado a calificar de gastronómico operando un rodeo por la general revalorización de los alimentos «familiares» y «naturales», tan apreciados por los turistas:

[...] la *gastronomía* carnavalesca merece otro punto y aparte: sus ollas de orejas de cerdo con garbanzos, devoradas *confrucción* el martes de carnaval; sus jarras de «la polienta» (vino *casero*) endulzadas con miel; los *enormes* y *gruesos* trozos de tocino asado que se *engullen* el llamado «Domingo Gordo» (Domingo de Carnaval). Y hay que *recordar* que en carnavales se practicaba una gran solidaridad alimenticia. Las personas que no *hubieran podido hacer* la matanza, eran *obsequiadas* por sus vecinos con un chorizo, una morcilla y una presa de tocino, a fin de que pudieran hacer la olla el martes de carnaval (*Barroso* 1993: 57).

Redactado desde la perspectiva contemporánea de las «comilonas» alegres (una vez más *¡jenhorabuena!*), este recuerdo de las prácticas de la «solidaridad alimenticia» confirma la antigua realidad del hambre pero reinterpreta también, a través del empleo de la palabra «casero», las realidades del tiempo pasado sometiéndolas a las representaciones actualmente valoradas, proponiendo ahora una lectura diferente de los hechos de campo.

Si en primer lugar restablecemos el curso del tiempo, invirtiendo la posición respectiva de cada frase, observaremos que, lejos de encontrar, como sería de esperar, el tema de la mendicidad que implica la relación con el exterior, la frase que comienza por «Y hay que recordar que» sustituye el concepto de mendicidad por el de la «solidaridad alimenticia». Esta elección que magnifica la cohesión del cuerpo social (es una de las formas que puede adoptar el rechazo del pasado), relega a un segundo plano, desdibujándolas, las relaciones de dependencia con el exterior (mendicidad). Al mismo tiempo, la frase que exalta la «gastronomía carnavalesca» enumerando los sólidos alimentos consumidos en esa época y que son, como el vino, de origen casero (debe entenderse la palabra en el sentido de producción realmente familiar y no genéricamente local), permite operar, a través de este término que también remite al pueblo percibido como una realidad únicamente centrada en sí misma, el deslizamiento-superposición de épocas y representaciones.

En efecto, en nuestros días, aún su empleo sea indiscriminado y un tanto atemporal, el adjetivo *casero* ha adquirido sutilmente nuevas connotaciones. La palabra ya no significa únicamente «hecho en la casa» y no remite, pues, a la antigua obsesión hurdana de alcanzar una casi imposible autosuficiencia alimenticia a través de la autarquía familiar (o del ahorro obsesivo de los que se

⁶ Muchas otras cosas habría que decir a propósito de la cocción completa a la que, por contraste, debe ser sometido el pescado. Eso nos llevaría a considerar una serie de oposiciones que giran alrededor de lo húmedo y lo seco, lo caliente y lo frío

hicieron prestamistas) sino que también designa una no mucho mejor definida «autenticidad» análoga a la de aquellos productos industriales que se presentan como elaborados «a la antigua» y que, en el caso de las comidas se supone actualicen imágenes y sabores naturales y campesinos de otros tiempos. No es una casualidad que los apicultores hurdanos sigan produciendo actualmente polen. Precisamente porque resulta fácil deslizarse de un sentido a otro (ayer «hecho en la casa» y hoy «auténtico», «natural», «campesino») se produce lo que unas líneas más arriba hemos llamado la «reinterpretación de las realidades del tiempo pasado sometidas a las representaciones actualmente valoradas».

Con independencia del orden de lectura ahora podemos «ver claramente lo que las dos frases deben a la amalgama entre los productos ofrecidos en nombre de la antigua «solidaridad alimenticia» y la esperanza actual de que, al atraer al turismo, la «gastronomía» produzca la prosperidad a través de la oferta de unos productos investidos del prestigio de la etiqueta «casero». A través de este filtro y con esta clave interpretativa se han reducido las diferencias a las que Eusebio era tan sensible y se ha reinterpretado la penuria pasada que, sin embargo, justificaba no sólo la solidaridad alimenticia interna del pueblo sino también la mendicidad en el exterior de éste. De esta manera, los alimentos que en otros tiempos, eran escasos y se reservaban para los días de fiesta, se han convertido hoy, gracias a la valoración de lo natural y no contaminado, en el soporte de un rechazo y en el signo, positivo, de una hasta entonces impensable gastronomía local. Sin embargo, aunque todavía no separemos demasiado la abundancia y la calidad, en Las Hurdes hoy en día se representan los «enormes y espesos trozos de tocino» como la marca distintiva -por analogía, no porque estén directamente implicadas- de los productos del campo, productos que están como garantizados por su autenticidad natural y que por eso precisamente se oponen a los productos desnaturalizados por la química que serían, en sentido propio o figurado, los que caracterizan la ciudad. Si recordamos la recomendación nº 4 de la Memoria médica, relacionándola con la afirmación de la mujer del Tío Picho -7, madre de familia que decía orgullosamente que «en mi *casa nunca faltó grasa*», podremos darnos cuenta de que la característica común a esos alimentos de fiesta hoy situados en el registro de la gastronomía, es su riqueza en grasas. De manera que, detrás de

la «solidaridad alimenticia» de ayer y de las sabrosas «orejas de cerdo con garbanzos» de los carnavales de hoy, es el «mal de Las Hurdes» lo que se dibuja en filigrana

- Finalmente, como resultado de la modernización inducida por la progresiva generalización del equivalente monetario universal ya discernida por Legendre y más allá de la actual activación de una economía monetaria ignorada durante mucho tiempo, podríamos llegar más lejos y preguntarnos si todo este lento proceso de apropiación no remite a la actualización de representaciones, características tanto de la ciudad como del campo, que son las que siempre han imperado los días de fiesta: *comer, beber, más recientemente fumar*, y, absit iniuria *verbis, joder*. Representaciones de una vez por todas también accesibles, por fin, a la mayor parte de los hurdanos (hombres y mujeres, aunque estas últimas estén aún un poco postergadas). En cuanto al resto, *flatus vocis*...

IV. EL TIEMPO QUE PASA CONDUCE A DENEGAR LA ANTIGUA POBREZA

«*¡Qué van a creerlo, hombre..., nada!*».

El resto, es decir, lo que han vivido los viejos, no puede ser comprendido por los jóvenes. Estos jóvenes modernos de las «melenas», como no conocieron «aquellos tiempos» y no pueden «poner una comparanza», se resisten a creer a quienes, como Dionisio o Eusebio antes de morir, cuentan su vida pasada. Veamos lo que mis dos interlocutores dijeron a este respecto:

E. Aquí nos ponemos [...] una casa vieja que está habitada. ¿Cómo es esto, eh?». No, hace falta vé... [Dicen los jóvenes:] «¿Cómo podían vivir en esta casa en aquellos tiempos?». Ahí tenéis, en llegando a F., pero debíais dil donde ese hombre, el mi compadre V., un hombre que conserva la casa entodavía. entactamente como estaba de antes, con sus cuevinas y con sus todos/eh?». Ese hombre lo mandas entrá en su casa. y no entra a enseñá, ni en que le dieran un millón, y claro, le pedís una declaración a una persona así. pa ponerlo pa la historia [i.e. la etnografía], y dices: «Ah. este es pa reirse de mí/¿sabes?». Es eso.

Hoy ya no, hoy ya no. Porque hoy, aquí, ya se hace un bar, es pequeñito, pero vamos, ya sirve pa nosotros, ya esto es humanitario. Pero. como era antes, estos hombres no lo han visto y esto no paece ni historia.

D: No, esto no lo han visto.

²⁷ Salido de la nada. el Tío Picho se había hecho «rico», pues en vano era, según se decía. propietario de cinco mil olivos.

- E: Esto no parece ni historia. Y eso lo dicen y no lo creen i sabes? Bueno, como hoy, que le diga a uno: "Es que yome tiré. en invierno y en verano, en el río Jurdes. durmiendo con cabras y viviendo p'ahí». ¿Hoy lo tren'?
- D: Qué van a crearlo, hombre, nada.
- E: Allí tenéis los restos, allí tenéis los restos de pared de las majás.
- D: Si. allí están los restos.
- E: Pero, ¿quién lo cree'?
- D: ¿Y quién son los que lo pueden contar?, los que lo han pasao. ¿no'?
- E: Aquello. pues eso no lo creen. Ahora va un hombre, de estos melenas: «¿Pero, aquí diban a está tanto tiempo durmiendo?».
- D: Díselo a mi yerno..., que se temple a reir.
- E: Quién dice que se llevaba la patata pa asá con el...
- D: ¿Ellos? ¡A vé si las llevaban ellos!
- E: Y sacá una poca de leche cruda, y echásela pol las patatas y comelas. Eso no... claro. Y es lo que no tiene historia. Ahora. de hoy, vos encontrais con un cabrero, lo veís con su pan y su buena tajá de jamón, y sus botas de vino, estas. /eh'!. «Ahora ya está, y yo. ya no vivo en el campo, yo, ya voy a casa». Pos eso es lo que hay que ve, eso es lo que hay que ve.

Ettsebio y Nisio 2Z 6. 80

De hecho, en Las Hurdes como en cualquier otro lugar, hablar de los tiempos de las necesidades provoca vergüenza. Si, como dicen Eusebio y Nisio, los jóvenes se resisten a creer los relatos de los viejos, es porque el hecho de haber oído mencionar en la escuela o de haber visto en la televisión esas realidades terribles (además no se puede estar seguro de que hayan retenido estas informaciones) no significa que los jóvenes estén preparados para admitirlas cuando la gente de la generación de sus abuelos les dicen que eso sucedió en su pueblo. De manera que si un viejo se pone a hablar de los «pilus», de los «pordioseros

de oficio» -9o si hace alusión al hecho de que unos padres pudieron privar de pan a sus hijos para sustentarse ellos mismos (cf. Buñuel y Unik), sus interlocutores cincuenta años más jóvenes no soportan ese relato de un universo para ellos literalmente inconcebible. Angustiados, los jóvenes de veinte años ponen el grito en el cielo y dicen que es mentira, que es una locura, un complot. En consecuencia, ponerse a evocar el pasado supone para los viejos exponerse a la acusación de senilidad mientras que callarse les permite protegerse pero también significa quedarse solos con sus recuerdos»°.

V. EL OLVIDO ES «HUMANITARIO»

Si, cuando se trata de salvaguardar (o de elaborar) una «memoria colectiva», el desgaste producido por el tiempo tiene «efectos negativos» ya que, al actuar sobre la memoria (biológica) o el recuerdo (psicológico) de los individuos, convierte en «anacrónico» el relato de cualquier testigo³¹. con mayor razón el paso del tiempo borra incluso la posibilidad de comprender el pasado, de manera que el testigo que sobrevivió al campo de concentración (el *lager* nazi) recuerda sin embargo que, para vivir, el ser humano¹² necesita también cierta dosis de olvido. Como personas entradas en años, Eusebio y Nisio sabían que su pasado se había convertido en algo impensable para sus descendientes y que, como el pequeño bar «suficiente para nosotros», eso es «humanitario».

⁹ Los mendigos profesionales, repertoriados como tales por la autoridad municipal.

³⁰ Por supuesto el etnógrafo tiene también parte en la fiesta. Una vez se le acusa de haber venido a forrarse los bolsillos como los algunos contratistas, otra vez dicen, sobre todo en las cartas enviadas a los periódicos, que quiere dañar a los hurdanos quitándoles las subvenciones y por fin. éxito extraordinario pero también prueba de una persistente incompreensión recíproca. de presentar como demasiado normales, demasiado «como los demás», a los hurdanos. «Son veinte años que dices que somos como los demás» comenta Solís. «Lo siento mujer, con alguna matización dirigida más bien a las clases dirigentes y a las relaciones que los hurdanos tienen con ellas, esta es, en efecto, mi idea». Hay que añadir, es otra matización, que, aunque, discutan hipótesis e interpretaciones, por supuesto estas querellas no se dan con los informantes principales.

³¹ P. LEVI, 1991, *Les naufragés et les rescapés. Quarante ans après Auschwitz* Gallimard. Paris. p. 19.

³² p. Levi, *Si c'est un homme*, texto didáctico añadido desde 1976. A propósito de este autor y de la memoria colectiva, véanse los excelentes ensayos de CIAFOLINI F., 1991, *Kant e i pastori*, Línea d'ombra, Milano. Cf. también CATANI, M. 1993. «Si lo contamos no nos creerían, la lección de método de Primo Levi.». *Historia y Fuente Oral*, n° 9, p. 137-162. Barcelone, ISSN 0214-7610.

²⁸ Lacantes (pilus de mama) o niños (pilus de pan) entregados a las nodrizas hurdanas por las incluidas de Ciudad Rodrigo o de Plasencia. Escribe Legendre: «es conocida la práctica administrativa consistente durante mucho tiempo en enviar a las Hurdes a los niños huérfanos de las comarcas vecinas para que fueran amamantados y criados por las mujeres hurdanas I (B.105)». «Se trata de una verdadera "cría" de niños abandonados que es simultáneamente. una explotación de la miseria de los expósitos y una explotación de la miseria de los hurdanos». (B.320).

Incluso considerando el hecho de que apenas sabía leer y que la excitación de nuestra visita espoleaba su deseo de resultar brillante, eran muchos años que Nisio y Eusebio no habían tenido ocasión de volver a encontrarse, creo que Eusebio utilizó a propósito el adjetivo «humanitario» para referirse a un bar-por muy anticuado y rimbombante que pueda parecer en primera instancia el calificativo aplicado de manera tan inesperada y, desde el sentido común, tan incongruente, a un lugar «disoluto» donde los haya-. Eusebio quería decir exactamente lo que dijo. Si el bar, (o, quince años más tarde, el restaurante con sus comilonas, su trasiego de bebidas), es «humanitario» porque representa un cambio «suficiente para nosotros», de la misma manera y con la misma lucidez, una cierta dosis de olvido, dentro de los límites muy claramente asignados por la preocupación de «meter en la historia» ese pasado, tal y como Eusebio subraya, es igualmente «humanitaria» porque permite abrir una puerta hacia el futuro.

«Esto lo han hecho las ideas de mi ilusión»

Hace sesenta o setenta años, por carnavales algunos pueblos, no todos, celebraban dos jueves, el de los compadres y el de las comadres. Aquel día se consolidaban las relaciones de parentesco espiritual porque los que no habían podido hacer vino unos tres meses antes, aprovechaban esta ocasión para probar el vino nuevo (*la polienta*) con sus compadres, personas de confianza. Primero se iba a casa de uno, luego a casa de otro y si tenían con qué, se acompañaban esas libaciones con *chorizos caseros (merienda)*. Estos últimos años se ha perdido un poco la costumbre de hacer vino, pero la de *merendar con* los amigos, bebiendo un vaso, se ha generalizado. La gente que ha construido una casa nueva (casi todos los jóvenes deseosos de casarse lo hacen ahora), no se contentan con las *bodegas* a la antigua, las *cuevinas* excavadas en la misma roca, sino que dejan previsto en el sótano un espacio de grandes dimensiones que acondicionaran como *bodeg_* y despensa cuando tengan los medios.

- Con complicidad y ternura evoco aquí el recuerdo de una de las veladas más apacibles de mis más de veinte estancias en Las Hurdes. En abril de 1994, X, más joven que yo, pero casado y con una buena situación, me había cogido en su coche, más nuevo y potente que el mío, porque tenía que ir a Ciudad Rodrigo. Una vez resueltos nuestros asuntos y como ya estaba al caer la tarde, antes de emprender el camino de regreso, nos detuvimos en un bar en el que al salir del trabajo, muchos hombres hacían un alto antes de regresar a casa. Por supuesto, X conocía a todo el mundo y gracias a eso yo también me integré en las *rondas* de vino y de *pinchos*... Como se nos apareció en la cara una sonrisa al probar uno de los vinos, una persona de unos cincuenta años, de la que supe después que

se había vuelto propietario de su pequeña empresa, se lo tomó a pecho y se empeñó en hacer probar a X, y de rebote a mi también, un vino que tenía en su *bodega*. Henos aquí, pues, en el sótano de su chalet frente a un chorro de hermoso color ambarado que salía del grito de la tinaja, catando un *vino de pitarra*, cosecha propia.

Oficiando detrás del mostrador instalado en la bodega a imagen de las decoraciones rústicas que muestra la televisión, escanciando el vino y cortando el chorizo, el jamón, el queso, todos productos *caseros*, detallando la construcción y la decoración de lo que X llamaba «tu bunker», nuestro huésped expresó sus más íntimos sentimientos que resumía diciendo *esto lo han hecho las ideas de »li ilusión*, lo cual, dicho de una manera más correcta pero menos expresiva, equivaldría a decir «todo esto es la realización de mis sueños». Todo lo que había en esos veinte metros cuadrados era obra de sus manos. Escalera, chimenea, mostrador, mesa, asientos, estanterías de madera maciza-castaño, encina, alcornoque, raíz de brezo- habían sido talladas, pulidas con minuciosidad y después protegidos con una capa de barniz brillante. El suelo y una banda de cerca de un metro a lo largo de las paredes estaban incrustados de *cantos rodados* que la pareja había ido cogiendo uno a uno, pequeños, regulares e innumerables, durante sus salidas dominicales. Las estanterías y la parte alta de las paredes estaban llenas de fotografías de grupo, de trofeos deportivos o de caza y de toda una gama de utensilios agrícolas. Había también un yugo pulido por el uso, modelos reducidos de arado o de carreta que nuestro huésped había hecho él mismo y cantidad de objetos recuperados, mezclados con fósiles -«de miles, de millones de años»- y con todo cuanto los artesanos le habían regalado o vendido. Junto a una azuela forjada a mano, estaba el badajo de una campana que le había regalado un cura. «Aquí es donde me siento a gusto, decía en sustancia nuestro huésped, no participo en la carrera por ganar dinero, he podido darle estudios a mi hijo que es abogado y viaja mucho, pero yo, que no pude estudiar, que tuve que trabajar en el campo y que fui pastor, aquí es donde yo conservo todo lo que evoca mi pasado y aquí es donde recibo a mis amigos».

Nos brillaban los ojos, pero no era sólo a causa del vino. Desde hace años, X acondiciona también su bodega. El acabado y la decoración de la suya estaban

33 El vino de *pitarra*, aunque fuerte en alcohol, debe consumirse en el año porque no contiene ningún producto químico que lo estabilice. Es un vino que sale un poco turbio, lo que quizás explique su nombre.

menos avanzadas y en lugar de cantos rodados, como buen hurdano, X había utilizado pizarras, pero las tinajas y los aperos agrícolas eran prácticamente los mismos y la mesa era la rueda de una carreta fijada sobre su eje. Comparando vinos, probando alimentos que testimoniaban el modesto desahogo adquirido por nuestro huésped (cuarenta años antes, cuando era pastor, nunca había podido beber más que agua, lo mismo que le había pasado a X), yo podía identificarme con esos dos hombres porque objetos y desvelos remitían a las mismas representaciones de lo que los tres entendemos por satisfacción, alegría y esperanza. Aquella tarde, no podíamos, no queríamos, prohibirnos hablar de nuestros hijos y, aunque funcionario seguro de mi salario, no me resultaba difícil sentirme unido con ellos al evocar nuestro orgullo y nuestros temores de padres. X hablaba por todos nosotros.

La joya mayor que yo creo que debemos tener los padres, es procurar que los hijos sean más que nosotros. Pero esto es el no va más. Yo, cuando me bajo a mi bodega, mira, un cacho tirado en el suelo como quiera que sea, vale más que todo el prestigio del parador de Ciudad Rodrigo (X. 7.4.94).

Aquella noche, el placer de comer era incrementado por el hecho de hablar de los alimentos y hacía emerger, a la vez, la consciencia de la paternidad. Fue de esa manera que nos aproximamos a la característica central de la gastronomía, la «comensalidad», si se me admite la palabra por un camino distinto al de los folletos turísticos. Conjugábamos el gusto y la expresión de nuestras esperanzas porque cada uno de nosotros medía, a su manera por supuesto, el paso del tiempo. Ello mostraba que, en lugar de remedar la cultura de la mesa, nos estábamos apropiando de dos de las representaciones fundamentales que la caracterizan, el saber compartir y el saber vivir. Circulando lentamente en la noche estrellada hacia el puerto que nos separaba de Las Hurdes, pensaba en esta sociedad no como en la «quintaesencia de España», tal y como lo escribió Legendre desde su punto de vista de moralista, sino como en la imagen frágil de todas las sociedades locales que conozco en Europa en las que, haciendo de necesidad virtud (o subterfugio y estratagema, no lo ignoro), la gente se esfuerza por no renunciar para sí mismo ni para sus hijos a lo que cada uno considera como «bueno» y que es, a la vez, un legado familiar y un rasgo cultural.

Es evidente que el último punto desarrollado sólo dibuja los rasgos característicos, de ningún modo universales, sino por el contrario muy particulares, de ciertas culturas mediterráneas de la viña y del olivo. La cosa que no puede pasar inadvertida a los ojos de un antropólogo de cultura norteamericana o escandinava (a menudo inclinados a beber, solos, alcoholes muy diferentes y de

mayor grado del vino de pitarra elaborado en casa), ni tampoco a los míos. Pero, *entre nosotros*, esa es la auténtica cuestión. Es de tal manera como, poco a poco, la gastronomía (la «gran transformación», de hecho³⁴) llega -como todo lo que, modestamente, es «suficiente para nosotros» no sólo a los hurdanos sino, *mutatis mutandis*- a todos los antiguos «poveri cristi» como se les llama en Italia, donde «pobre Cristo» significa «ser humano». Es decir, los que pueden al fin saciar su hambre y los que, mirando atrás, pueden lanzar juntos, ya sea bebiendo vino o té con menta, un suspiro de satisfacción, una vez cumplido, por supuesto, el deber de «meter en la historia», con lucidez, el pasado. ¡Ab, el rigor intelectual y moral de Eusebio!

³⁴ Ejemplode otra concepción de la existencia: algunos colegas norteamericanos me dijeron, justamente en el momento en que yo descubría Las Hurdes, que habían decidido no tener hijos para no verse obligados a restringir su tren de vida.

POLANY, K., *La grande transformation*, Prefacio de L. Dumont, Gallimard, Paris, 1983, Col. Bibliotheque des Sciences Humaines.