

Recursos culinarios para tiempos de hambre. Una aproximación etnográfica a la posguerra en Extremadura

DAVID CONDE-CABALLERO

Universidad de Extremadura
dcondecab@unex.es

BORJA RIVERO JIMÉNEZ

Universidad de Extremadura
brivero@unex.es

LORENZO MARIANO JUÁREZ

Universidad de Extremadura
lorenmariano@unex.es

RESUMEN

En la posguerra española cientos de miles de familias se vieron inmersas en un clima de recelos, sospechas y enfrentamientos, a los que se vendrían a sumar la pobreza y el hambre. A muchos no les quedó entonces otro remedio que recurrir a un conjunto de maniobras de lucha y resistencia cotidiana. A partir de una etnografía llevada a cabo en Extremadura se analizan algunos de los recursos culinarios que se pusieron en liza, caracterizados por intentar mantener el acervo gastronómico cultural de la zona. En tiempos donde ya nada quedaba de lo que había servido para organizar la comensalidad, muchos extremeños se las ingeniaron para modificar el valor simbólico de lo disponible y posibilitar un ensanche de la categoría “comestible”. Este conjunto de estrategias de afrontamiento supera el ámbito inmediato de la alimentación y trazan espacios sociales de lucha y resistencia.

PALABRAS CLAVE: *Hambre; etnografía; cultura; posguerra; Antropología; Extremadura; recetas.*

ABSTRACT

Culinary resources in times of hunger: An ethnographic approach to the post-war period in Extrema.

In Spanish post-war period, hundreds of thousands of families were immersed in a climate of suspicion and confrontation, to which poverty and hunger were added. Many had no other choice then to resort to a set of daily struggle and resistance practices. Based on an ethnography carried out in Extremadura, certain

culinary resources are analyzed which were put into competition, characterized above all by the fact that they tried to maintain the area's gastronomic and cultural heritage. At a time when there was nothing left of what had been used to organize the diners, many extremadurans managed to modify the symbolic value of what was available and make it possible to expand the "edible" category. This set of coping strategies goes beyond the immediate sphere of food and outlines social spaces of struggle and resistance.

KEYWORDS: *Hunger; ethnography; culture; post-war; Anthropology; Extremadura; recipes.*

1. INTRODUCCIÓN

Políticas enfrentadas sin ánimo de reconciliación, problemas económicos con profundas raíces históricas, antagonismos de clase, odios enraizados, la militarización de las disputas políticas y, en palabras de Paul Preston, el choque entre el reformismo y la reacción, son algunas de las causas que desencadenaron la Guerra Civil española (Preston, 2011:32; Brey, 2016). Acabada, el nuevo Gobierno de Franco trató de eliminar todo resquicio de pensamiento liberal. Se incluyeron para ello importantes cambios en el ámbito de lo social, lo sindical, lo político, lo cultural y lo económico. Se desarrollaría entonces una estrategia financiera apoyada sobre varios pilares esenciales: una pretendida independencia económica, autoabastecimiento, intervencionismo, control total de la producción y el mercado o preponderancia de la industria sobre el sector agrario (Barciela & López-Ortiz, 2003; Carreras & Tafunell, 2010; J García-Pérez, 2019).

El estudio de aquella política económica, conocida con el nombre de autarquía¹, ha sido objeto de una notable producción científica (Moliner & Ysàs, 1998). Muchos trabajos han subrayado que constituyó un desastre para el país. El hundimiento del Producto Interior Bruto, un fuerte descenso de la renta familiar y un abatimiento del Índice de Producción Industrial son solo algunas de sus consecuencias, todas ellas causantes de los peores datos macroeconómicos del país en todo el siglo XX (Payne, 1987; Carreras, 1989; García-Delgado, 2000; Moradiellos, 2000; Barciela et al., 2001;

¹ La autarquía tendría su pistoletazo de salida oficial con el anuncio hecho por Franco el 5 de junio de 1939 y refrendado el 9 de octubre del mismo año bajo el nombre de "Fundamentos y directrices de un plan de saneamiento de nuestra economía armónico con nuestra reconstrucción nacional" (Payne, 1987:263).

López & Ortiz, 2003; Barciela & López, 2014; Cazorla, 2015). Hasta que la política autárquica desapareció, por ejemplo, la renta de los españoles cayó a un 23% respecto de la de antes de la guerra, en tanto que los precios se incrementaron en un 25% (Carreras & Tafunell, 2010; de la Escosura et al., 2011).

Derivado de aquello llegaron años en los que una buena parte de los ciudadanos se vieron obligados a vivir bajo una economía de subsistencia empujados hacia el hambre más atroz. Tiempos de pobreza y miseria que por ello han sido conocidos como el año o los años del hambre (Eiroa, 1995; Martí, 1995:104; Moradiellos, 2000:114; Di Febo & Juliá, 2005:42; Del Cura & Huertas, 2007:72; Rodríguez-Barreira, 2011:6; Conde-Caballero, 2019b:119). Una informante de 89 años de un pueblo del norte de la provincia de Cáceres (Montehermoso), hija de jornaleros, recordaba aquellos años de la siguiente manera:

“No fue lo malo cuando estalló la guerra. Fueron los años que vinieron después... cuando lo requisaron todo, no nos quedaron nada. Porque tú si tenías cuatro jamones en tu casa te los quitaban y se lo llevaban, y te quedaban sin nada. Aquellos fueron años muy malos, los peores que uno puede pasar, porque no tienes nada que comer. Y eso es lo peor que le puede pasar a uno...”

El Gobierno de Franco respondió a aquella situación a través del racionamiento de los artículos de primera necesidad (Eiroa, 1995). Sin embargo, la incapacidad gubernamental para garantizar los suministros fue total, sobre todo en el entorno rural (García-Pérez, 2015; Conde-Caballero, 2019b). Lo ideado como solución pronto se convirtió en parte del problema, y la escasez en las raciones fue la tónica general (Ibáñez, 2014). Un asunto crucial fue la falta de pan. Un alimento básico en la cultura mediterránea (Velasco, 1990) que en la posguerra vio reducido su consumo a poco más que unos “cuantos gramos por persona y día” (Lafuente, 1999). Tal fue la cuestión que es posible encontrar relatos que afirman haberse soñado con este alimento: “Soñé con pan, con mucho pan blanco. No con el pan del racionamiento, sino con el pan que solo se puede comprar de estraperlo” (Martí, 1995). Ante su ausencia, se llegó a hornear pan de avena, de cebada, de centeno, de mijo, de patatas, de maíz o de bellotas, de cualquier cosa que se pudiera conseguir. Sucedáneos de pan que tenían el denominador común de su escasa calidad y su limitado parecido respecto de aquel que realmente se añoraba, el pan de trigo. Los relatos de

la etnografía muestran las angustias por la falta de un alimento que para todos era principal:

“Al no comer pan había hambre por todos lados, porque el pan era lo que satisfacía. En las casas que había pá comprar el pan no, pero en las casas que no había ni pá comprar el pan había la enfermedad esa del hambre...”

La Dirección General de Sanidad, el 29 de abril de 1942, se refería a la situación que se estaba dando en los siguientes términos (Molinero & Ysàs, 1998): “Es completamente imposible vivir con las cantidades que dan en el racionamiento...”. Mientras que el embajador del Reino Unido en España, Samuel Hoare, escribió a Winston Churchill apuntando (Posada, 2020): “España, en la actualidad, está en peores condiciones que nunca en su historia. El Gobierno es miserable, no hay comida...”. Un viajero que llegaba desde Lisboa se refería a la “verdaderamente espantosa y catastrófica hambruna de España”. Una niña escribía: “Queridos Reyes Magos: este año preferiría que me regalaseis cosas para comer. Adjunta os envío la cartilla de abastecimiento” (Geli, 2018). Tanta era la necesidad que “un burro cayó muerto en Campillo (Huelva) el otro día, y la gente comenzó a pelear para conseguir una pieza” (del Arco Blanco, 2006). Alan Hillgarth, comandante de la *Royal Navy*, informaba de ello en noviembre de 1939: “Un cuarto de la población de España está prácticamente muriéndose de hambre” (*Ibid.*). El mismo comandante británico afirmaba: “me pregunto si se creará que la gente está comiendo nada más que bellotas y castañas, e incluso estas son muy escasas y caras”. Una mujer anónima se quejaba amargamente de la situación que se estaba dando en mayo de 1943 (Marco, 2020):

“¡Pero qué ración! Lo único que te dan es pan, 100 gramos, y a la semana, un cuarto de litro de aceite y boniatos. De lo demás ni hablar: ni arroz, ni judías, huevos, carne, pasta para sopa. Todo eso lo tienes que comprar de estraperlo a precios elevadísimos, y los jornales están como en 1936. La miseria en la clase humilde es horrorosa. Aquí solo pueden vivir los elementos oficiales o los enchufados. Como podéis ver, esto es una paraíso...”

El hambre se convirtió entonces en algo cotidiano. Aquellos que no tuvieron la posibilidad de refugiarse en el mercado negro se vieron obligados a convivir con un consumo de calorías similar al de los campos de concentración alemanes o la hambruna holandesa de 1944 o la griega de 1941-1944 (Abella, 2008). Tratar de comer se convirtió en la prioridad absoluta para los

españoles. Domenech (1941), en un texto que se convertiría en un clásico de la época, relataba la angustia de aquellos que no sabían si al día siguiente podrían llevarse algo a la boca: “Al levantarnos y al acostarnos no teníamos otro pensamiento que la comida y de qué manera la resolveríamos. ¡Esta era la única obsesión de la mayoría de los españoles, la comida!”.

Para Extremadura las consecuencias fueron, si cabe, aún peores que para el resto del país (Linares & Moruno-Parejo, 2013). Si bien durante la Guerra Civil los daños habían sido limitados en comparación con otras regiones por su condición de ocupada desde el principio, las consecuencias de la crisis autárquica fueron muy profundas, puesto que en ella la precariedad hundía sus raíces en motivos históricos. La riqueza de la región ya partía de una frágil situación determinada por un modelo particular de especialización agraria, a lo que había que añadir un desarrollo muy limitado de las actividades industriales y otro casi residual de las mineras (García-Pérez, 2015: 145). En Extremadura, ya antes de la guerra había una sociedad atravesada por la pobreza, donde la desigualdad y la precariedad eran monedas de curso corriente. Una tierra donde, como quedara escrito Arconada (1934), “los niños llevan también una tristeza profunda y vieja que no se sabe de dónde viene, pero sí de que viene: es la tristeza de una miseria común...”. Un escenario que vino a agravarse con la guerra y la posguerra, ampliándose mucho los estratos sociales afectados y la profundidad con la que golpeó el hambre. Un hecho que quedaría retratado incluso por el propio régimen al hacerse pública su consciencia sobre el atraso económico, las tensiones sociales y las malas condiciones de vida existentes en la región. En la visita que Franco realizó por varios núcleos pacenses entre el 17 y el 19 de diciembre de 1945, llegó a afirmar que la provincia de Badajoz tenía “el problema social más hondo de entre todas las provincias españolas” (García-Pérez, 2015: 139). Pero no solo, también en la memoria de quienes padecieron aquellas circunstancias aparecen marcadas con la fuerza que lo hacen los tiempos duros:

“No había de ná...no había ná para comer. Hambre, hambre y hambre. Hambre era todos los días. No es que un día pasaras hambre. Es que todos los días tenías hambre en aquellos tiempos. Lo pasamos muy mal en Extremadura. Muchas penurias que hubo...”.

“Todo era siempre muy escaso, muy escaso, muy escaso... si aquello que nos daban para comer era agua con un garbanzo ahí flotando... Eso sí, lo poco que teníamos lo repartíamos todo... por lo menos para intentar que hubiera para todos”.

“Es que no había, no había, prácticamente no había, pero en general. Ponía a lo mejor la madre un puchero para cenar, que decían, y nos quedábamos con hambre, y a medianoche había que comer el que dejaba cocer pues a las 4 de la mañana, a medianoche había que comerlo porque el hambre obligaba, no había otra”.

Este artículo pretende contribuir al análisis de aquellos tiempos y aquellas circunstancias. Desde un particular enfoque culturalista y con una metodología etnográfica llevada a cabo en la región de Extremadura, se persigue profundizar en el conocimiento de algunas de las dinámicas sociales que se dieron ante aquella situación de pobreza generalizada. Se analizan algunos recursos culinarios que se pusieron en liza, estrategias de afrontamiento que se encuadraban de acuerdo con las lógicas simbólicas de la alimentación en esta región. Se disecciona una parte de la vida cotidiana de posguerra con la aspiración de ofrecer otro relato de aquellos tiempos sombríos de lucha y resistencia.

2. METODOLOGÍA

Este trabajo se enmarca dentro de un proyecto de investigación que inició su andadura en el año 2013 interesado por aproximarse a las dinámicas cotidianas que tamizaron la vida en los años de posguerra en Extremadura (Conde-Caballero, 2018, 2019a, 2019b; Conde-Caballero & Mariano Juárez, 2020). Una aproximación que podría ser considerada como una suerte de “historia antropológica”, puesto que en todo momento ha buscado la confluencia de la Historia y la Antropología. Algo perfectamente factible, puesto que el estudio de un acontecimiento pasado no puede circunscribirse únicamente al hecho histórico en sí, sino que además también hay que ser conscientes de que lleva implícito un hecho social y cultural. Solo de esta manera resultaría posible apreciar los complejos flujos de la vida social para, como indica Mark Roodhouse (2006), poder conocer no solo la realidad histórica en sí misma, sino también, por ejemplo, las dinámicas sociales o los valores morales implícitos en un periodo dado.

Los materiales empíricos que dan soporte al estudio se han producido apegados al método etnográfico, con una clara inclinación hacia el rescate de las fuentes orales. Hemos tratado de dar voz a aquellos que vivieron los tiempos de posguerra en primera persona y que constituyen, por ser los protagonistas, “la mejor visión de esos años” (Portelli, 1989; Llona, 2010; Rodríguez-López,

2015). Hemos llevado a cabo para ello trabajo de campo en diferentes localidades de la Comunidad Autónoma de Extremadura en los que hemos realizado entrevistas semi-estructuradas a un total de 64 personas mayores de 80 años, de las que 40 fueron mujeres y 24 hombres. Se trataba de personas que vivieron la posguerra en primer plano, 39 de las cuales vivieron en la provincia de Cáceres en los tiempos de posguerra y 25 de ellos lo hicieron en la provincia de Badajoz. Las preguntas se han referido a la década de los años cuarenta (más concretamente desde el final de la Guerra Civil hasta el final del racionamiento en España), por ser la de mayor carencia de alimentos. Todos los participantes tenían en el momento de la entrevista sus capacidades cognitivas intactas, y firmaron un formulario de consentimiento en el que se les informó del propósito y los objetivos de la investigación y su participación. También se les informó de su derecho a abandonar la investigación en cualquier momento sin ninguna consecuencia. La confidencialidad de los datos de los participantes se garantizó durante todo el proceso de investigación. Se ha respetado lo expresado por los informantes con una fidelidad absoluta en las transcripciones. Un diario de campo proporcionó información adicional sobre contextos y temas específicos, lo que permitió construir una imagen más completa de los participantes (Vallés, 1997; Cantero-Garlito et al., 2020).

Es justo subrayar las dificultades metodológicas de un enfoque como el que aquí se ha empleado. Los hechos no hablan por sí solos y hacerlos conversar tampoco ha resultado sencillo. Máxime cuando los informantes han sido personas de edad muy avanzada en los que los problemas de salud, cognitivos o de comunicación sensorial resultaban habituales. Es importante apuntar en este sentido que la memoria no es un contenedor vacío en el que se van almacenando recuerdos que permanecen invariables por el resto de la vida. Más bien se trata de una caja llena de significaciones, de sentidos y, sobre todo, de representaciones que se modifican en función de aspectos culturales y experiencias vividas, y que se muestra capaz de modificar los tiempos lejanos para llegar incluso a recubrirlos de una verdad que no siempre es tal. Pliegues enrevesados de una memoria que en ocasiones dibujan trazos de renglones un tanto torcidos. Aún así, creemos que la memoria construida es esencial en el rescate de las experiencias vividas, puesto que como indica Schwarzstein (2002: 172), la llamada memoria “desconfiable” supone más un recurso que un problema al ser una fuente crucial en el acontecimiento de los hechos pasados, “aún con sus tergiversaciones, desplazamientos y negaciones”, apostilla Jelin (2002: 75) al respecto.

De manera paralela a las entrevistas, esta etnografía también ha tratado de atender a la recomendación de un buen número de autores que, como Paul

Thompson (1988) o Ronald Fraser (1990), han hecho a cerca de combinar los testimonios orales con otro tipo de investigación de archivos y/o consulta de periódicos locales, propiciando con ello un dialogo entre las voces del presente y los documentos del pasado. Lewis Dexter (Dexter, [1970] 2006) o Becker y Geer (1960, Cit. en Hammersley y Atkinson, 1994) también se pronunciaron en este mismo sentido, haciendo una reflexión crítica sobre el exceso de confianza que los investigadores tienen en las entrevistas y sugiriendo que éstas deberían estar acompañadas de otros métodos de información. Así, según estos autores, trabajar con otras fuentes al mismo tiempo que se están realizando entrevistas ayudaría a sostener los relatos que ofrecen los informantes, amén de que contribuirían a la mejora de la contextualización propia y al posible engrosado de las categorías de estudio. Este texto incorpora también una búsqueda intensa de información archivística sobre aquellos tiempos y aquellas circunstancias que llevé a cabo en el Archivo General de la Administración en Alcalá de Henares (AGA), el Archivo Municipal de Cáceres (AHMC), el Archivo Provincial de Cáceres (AHPC), el Archivo de la Diputación de Cáceres (AHDC) o el Archivo Histórico Provincial de Badajoz (AHPB), a lo que se unieron las consultas *on-line* en Instituciones como la *Rockefeller Foundation* de la ciudad de Nueva York o el *National Archives* de Londres.



Figura 1. Localidades en las que se ha realizado trabajo de campo etnográfico en la región de Extremadura.

Número de informantes	Localidad
5	Badajoz
10	Cáceres
2	Alcuéscar
2	Campanario
2	Orellana la Vieja
2	Montánchez
3	Navalvillar de Pela
1	Malpartida de Cáceres
2	Navas del Madroño
3	Don Benito
1	Deleitosa
3	Herrera del Duque
2	Puebla de Obando
2	Castilblanco
1	Montehermoso
2	Villamiel
3	Jaraiz de la Vera
1	Berzocana
2	Logrosan
1	Fuente del Maestre
2	Deleitosa
2	Madrigalejo
3	Sierra de Fuentes
1	Membrío
3	Garrovillas
1	Aldea Moret
2	Los Santos de Maimona

Tabla 1. Localidades en las que se ha realizado trabajo de campo etnográfico en la región de Extremadura e informantes en cada una de ellas.

3. TIEMPOS DE LUCHA Y RESISTENCIA

El rescate de las experiencias narradas ofrece de manera precisa las coordenadas a partir de las que describir tiempos de lucha y resistencia. Historias de disputa y perseverancia de muchos extremeños que respondieran al destino que le imponían los acontecimientos a través de una extraordinaria multiplicación de “estrategias” de adaptación frente al hambre. Un conjunto de maniobras que variaron en diferentes momentos o circunstancias condicionadas por los imaginarios y las nociones morales en liza (Rodríguez-Barreira, 2011:19, 2013: 151-158) y que, en tiempos de convulsión, de odio, de imposiciones y de divisiones, es muy probable que se comportaran como estabilizadores sociales, al tiempo que permitieron a muchos sobrevivir. La mayor parte de aquellas personas, se podría decir, respondieron con una batería de “medidas urgentes” (Thompson, 1971), de “retóricas” o “resistencias” (Carrithers, 2009: 6), si el enfoque es el de un etnógrafo, que se multiplicaron en una circunstancia límite moviéndose en la intersección entre lo material y lo cultural. Una pelea contra la apremiante necesidad de llenar el estómago a la que se respondió a través del estraperlo, los robos o la solidaridad. Pero también titánicos esfuerzos que trataban de disminuir la brecha entre el deseo y la experiencia para hacer frente a las nostalgias culinarias que inevitablemente crecían ante las faltas más simbólicas, tal y como se aborda en este texto.

Cuando ya nada quedaba de lo que había configurado platos y había servido para la comensalidad, los extremeños trataron de consumir aquello que se tenía a mano -muchas veces alimentos denostados en periodos de suficiencia- de la manera menos “degradante” y lo más apegada a la tradición cultural. Si comer bellotas, castañas, almorta u otros alimentos del campo acercaba de alguna manera a las personas a lo animal, algunas estrategias se apoyaron en la cultura para tratar que al comerlas no se perdiera mucha humanidad. Para explicar como muchos extremeños afrontaron esta compleja cuestión podemos apoyarnos en aquello que en su momento reflexionó López García (2005) en su obra *Carne y sangre animal en crisis alimentarias y rituales*. Siguiendo su tesis, para que alimentos antes denostados se conviertan en buenos para comer hay que pensarlos de otra manera. En el caso de la posguerra, aquello que permitió una nueva forma de pensar ciertos alimentos y dotarlos de propiedades culturalmente aceptables vendría en forma de recetas culinarias que fueron auténticos ingenios culturales. Formas de camuflaje y arquitectura que posibilitaron el cambio topológico y con él, la modificación del estatus ideológico que permitía que lo lejano se acercara. Recetas como estratagema de combate

cuando faltaban los ingredientes, cuando había que disimular sabores extraños de todo tipo de hierbas y otros ingredientes de lo más variado, algunas de las que hemos recopilado por sostener que deben formar parte del patrimonio gastronómico, igual que lo hacen aquellas que se elaboran en tiempos de bonanza (Conde-Caballero & Mariano Juárez, 2020).

López García (2005) llega a identificar hasta tres formas distintas de ingenios de la cultura que permitirían pensar de otra forma, para con ello establecer una negociación a la hora de incorporar este tipo de alimentos denigrados. Tres posibilidades diferentes cuya aparición dependerá esencialmente de la duración de la crisis alimentaria. Se trataría, según el autor, de alejar o acercar de forma simbólica un determinado alimento para situarlo en la distancia óptima, que diría Fischler (1990), en la cual resulta posible que sea consumido sin caer en la “deshumanización”. Tres formas que, siguiendo los testimonios de nuestros informantes, son posibles también encontrarlas en el contexto extremeño de la década de los cuarenta.

La primera estrategia vendría determinada por la posibilidad de comer algo por otro sin más, haciendo creer a quien lo come que se trata de otra cosa. Al fin y al cabo, se trataría simplemente de engañar a quien comía disimulando las características del alimento en cuestión. Ana, una mujer de Malpartida de Plasencia (Cáceres), recuerda en una entrevista de López García (2005: 64) lo que vendría a ser un buen ejemplo de lo que aquí estoy tratando de argumentar:

“En la cazuela había trozos de carne en salsa que parecía conejo y me dijo, cómelo que está bueno; me dio una presa y me lo comí, luego le pregunté qué era y me contestó que eran perrinos, que ella los había desollao, los había frito y después los había puesto en salsa...”

En segunda instancia fueron habituales las recetas conocidas de otro pertrecho que trataban de camuflar los alimentos “lejanos”. Aquel que comía sabía bien lo que estaba degustando, si bien siempre se buscaba mantener el nombre y la apariencia de aquello que se deseaba. Así ocurría para el caso de las “hierbas del campo” que se hacían en “potaje” o en “tortilla”. La “Tortilla de Conejuelas”, una especie de tortilla sin huevos a base de harina y agua a la que se añadían Conejuelas (*Silene vulgaris*) y un machado de pimiento y ajo, que se elaboraba en la zona de Casas de Millán (Cáceres), es un buen ejemplo de ello. Pero no solo, las bellotas, por ejemplo, formaron parte de todo tipo de guisos, tortillas o, incluso, chocolates:

“La tortilla de bellota se cogía una rayaera. De eso de rayar el pan me parece que es... bueno pues la bellota se rayaba, se echaban en una sartén, sin aceite, porque la bellota tiene aceite, y entonces se pegaban un poco. Yo lo he comido alguna vez, aquella tortilla, que no estaba muy buena, la verdad...”.

Las habas se comían en recetas de arroz, “fritas, con un poquito de ajo”, recuerda Encarna. Otras muchas veces se comían “cocidas o mezcladas con lo que se podía”, según Santiago. El caso es que tanto se comían que, según Pedro, hasta los niños cuando jugaban canturreaban canciones que hablaban de habas: “¡Ay, ay, ay! Las patatas y las carillas que se van y se terminan, y nos vienen las habas...”:

“El arroz con habas de nuestro huerto, pos mira, se le echaba un pimiento al aceite, pimiento frito, pimiento colorao, y luego le echabas las habas. Las rehogabas, le echabas un poquito de pimentón y luego echabas el arroz, después que estaba cociendo un poco las habas, y le echabas un machao de ajo y perejil y estaban mu buenas... estaban tan tiernas que no hacía falta echarlas en calor la noche anterior...”.

También “tagarninas” o “lagarnillas”, “lampazas”, “verdolagas”, “criadillas” o “cardos borriqueros” –llamadas de una u otra manera según las zonas-, “cerromámulas”, “arromanzas”, determinados tipos de hongos u otras “hierbas del campo” fueron un buen ejemplo de lo que aquí estoy tratando de explicar:

“Recuerdo como se hacían las tagarnillas: se cocían en el puchero las tagarnillas y se dejaban escurrir. Se pochaba la cebolla y se sofreían las patatas cuando había. Si había, que era raro, se echaba todo junto con los huevos duros, y cuando daba el último hervor se les echa machadas con el ajo al guiso. Si no había huevos, pues solo se echaba el ajo y se freían como se hacía con las otras cosas...”.

Muchos potajes y guisos se elaboraron de esta misma manera. El objetivo, el mismo que venimos describiendo: evocar tiempos de recetas mejores, aunque los ingredientes poco tuvieran que ver con los utilizados anteriormente. Llegó un momento en el que cualquier cocción que llevara hortalizas, setas, verduras u otro tipo de hierba, por ejemplo, recibía el nombre de “potaje”, aunque poco tuviera que ver lo que era antes. Para cualquier cosa había un guiso, una forma no siempre lograda de camuflar el mal sabor, que en la mayor

parte de las ocasiones eran fruto de una paciencia sin límites (González-Turmo, 1995: 74-76).

Y por supuesto, la carne también necesitó de este tipo de argucias. El gato, el perro, la cigüeña, el caballo, la rata de agua, el burro o incluso algunas serpientes fueron consumidos a través de esta forma de “bricolaje culinario”. Algunos de los relatos no dejan lugar a la duda. Ana, nos contaba:

“Yo le he escuchado a mi padre, Valerio Herrera, que su abuelo le llegó a poner culebra para comer algunas veces, con cebolla, solo de una clase, de esa que llaman cervales...”

Santiago, para la zona del sur de Badajoz, o Florentina, para la de Cáceres, lo recuerdan con meridiana claridad:

“Los niños chicos necesitaban comer, y nada había mejor que los perritos recién nacidos para alimentarlos. Estaban muy tiernos, eran carne que les alimentaba muy bien y ellos no conocían de dónde venía el plato. Y al menos, cuando los comían, salían un poco de apuros porque sus abuelas y madres estaban desesperadas por darle algo que los pudiera alimentar...”

“Burranco y burranquino, eso lo he comido yo muchas veces. Es como la ternera, no notas la diferencia. Una carne buenísima. Estaba guisada como otra cualquiera y te la comías.

¿Y gato también?

No sabe mal, está como el conejo

¿Y no le daba a usted asco?

No, no... asco no me daba porque le hacías un guiso, y no sabías lo que comías. Te lo comías y ya está...”

Ya fuera de una u otra manera, podríamos decir, en ninguna de estas dos formas de cocinar en tiempos de escasez había una necesidad de cambiar el estatus ideológico, puesto que el consumo se hacía con una treta y las propiedades simbólicas de lo que se comía permanecían intactas. ¿Cómo lograrlo? Haciéndolo pasar por un alimento que sí ocupaba ese espacio y que se encontraba plenamente integrado en el sistema culinario. Como sí de un “trilero” que cambia los cubiletes de lugar estuviéramos hablando. A través de estas estrategias en la posguerra se logró no sólo aumentar las posibilidades de consumo al hacer crecer el espectro de lo que era comestible, sino, además, saciar

el apetito simbólico al consumir -o al menos creerlo- un alimento con sobradas significaciones.

No obstante, que un alimento pasara a formar parte de lo que es “bueno para comer” no era una cuestión tan sencilla. Dado que el estatus ideológico no cambiaba, si se producía el descubrimiento de lo que realmente se estaba comiendo aparecía una severa repulsa en forma de rechazo al que le acompañaban incluso manifestaciones del orden de lo fisiológico: “todavía cuando lo recuerdo me da asco y ansias...”, nos decía uno de nuestros informantes. Antonio resulta muy explícito en su relato a este respecto cuando recordaba lo que ocurrió al descubrir lo que realmente estaba comiendo:

“Andaba uno allí recogiendo a vé a quien le daba la comida que no la quería. Me la dio a mí y yo me la comí, y empezó como a hacer rebuznal. Y cuando me di cuenta de que estaba diciendo que lo estaba comiendo era carne de burro lo eché tó, no pude dejar de vomitar del asco que me dio aquello...”.

Resulta posible afirmar, por tanto, que consumir una cosa por otra, vehiculada en una receta culinaria, se convirtió en otro de los ingenios utilizados en la posguerra ante las penurias. Tanto llegó a utilizarse que, incluso, se institucionalizó de tal manera que algunos productos se consumían sin saber realmente lo que eran. Apareció entonces todo un clásico que quedaría para siempre vinculado a la época: “comer gato, por liebre”, aunque su uso ya había sido habitual en tiempos de hambre anteriores, como lo demuestra esta particular receta descrita por Ángel Muro en su clásica obra *El practicón. Tratado completo de cocina* (2010):

“Elige un gato joven que tenga buena facha: llamas al aguador y lo despacha. Cébale con riñones, asaduras, mollejas y pinchones; prohíbe darle sustos, desazones. Castigos y disgustos; y al año o poco más, tendrá el minino el cogote muy ancho, el pelo fino. Ya gordo y reluciente, haciéndole caricias con la mano, degollarás el gato dulcemente, como si degollases a tu hermano. Desuéllale con arte, límpiale bien, y que le ore el viento; pásale un espadín de parte a parte, y ásale a fuego lento: despacio, y muy a punto, báñale con un unto de aceite aderezado, con limón y con ajo machado; en tanto, le volteas, y solo a medio asar, es el instante; con sal le espolvoreas, no apartando del gato la mirada hasta que su corteza esté dorada, y asado el animal, y harto de fuego, con punzantes aromas, te obligue a que le saques y le comas; si al asarle, seguiste mis consejos, riete de las liebres

y los conejos; solo algún mentecato a quien trates de dar gato por liebre, pedirá que le des liebre por gato”.

Gatazos, gaterías y gatadas fueron practicadas por doquier favorecidas por las similitudes anatómicas entre ambos animales que incitaban a la transmutación, hasta el punto de que la situación ha llegado hasta nuestros días como dicho popular inserto en el imaginario colectivo. Tal fue su importancia y lo cotidiano de su recurso que según Victoria “desaparecieron todos los gatos de las calles. No se encontraba ni uno. Los gatos los mataba la gente a palos y luego se los comía...”. El relato de una receta de gato recopilada por López García en Extremadura (2005: 64-65) para aquella época resulta significativo:

“Después de matar al gato golpeándolo en la cabeza, se abre la barriga, se le sacan las tripas, se pela longitudinalmente tirándole las manos y la cabeza. Hay que dejarlo al sereno una noche colgado de una rama, porque “la luna quita el mal olor”. Por la mañana, antes de que empiece a dar el sol, se recoge. Se cuece primero entero con abundante agua (que lo cubra), sal y una hoja de laurel. Si el gato es joven 15 minutos y, si es viejo, 30 de cocción. Se lava bien lavadito con agua clara, se deja que escurra y se trocea como un conejo. En una sartén se pone un “culo” de aceite y se sofríe cebolla, pimiento rojo crudo, tomate y sal. Cuando esté dando el sofrito se echa el gato, un “machao” de ajo y perejil y un vaso de vino blanco. Se echa agua hasta que cubra y se deje cocer otra media hora si es viejo o 15 minutos si es joven. Se cuece con una patata entera pelada y cuando se acaba de cocer la patata se pasa por el pasapuré y se añade salsa para quede espesita”.

Por último, López García (2005) apunta a una tercera posibilidad para aumentar las posibilidades de comer aquello que se tenía disponible. Únicamente en entornos de prolongadas carencias alimentarias es posible comer algo como lo que realmente es y en consecuencia asumiendo todas las propiedades simbólicas y soslayando todo tipo de tabúes alimenticios. Esta práctica obligaría a la creación de una nueva receta propia y conllevaría, ahora sí, el cambio en estatus ideológico en la dieta del alimento. Un afrontamiento del hambre que se llegó a dar en Extremadura. Antonio bien recuerda cuando, avanzada la posguerra, y ante las estrecheces mantenidas, comer “mulo” ya no suponía un problema:

“Un día que ha ido un paisano mío que era cocinero y me dijo... tapas de mulo llevamos sí quieres venir a beberte un chato y la cogí y me la comí...”

es que... la primera vez me dieron y los compañeros rebuznaban y lo vomité. Pero luego ya me comía burro, mulo y de tó lo que hiciera falta. Cuando el hambre aprieta uno no mira esas cosas. Se come lo que sea... ”.

Se trataría en estas ocasiones de situaciones puntuales, extremas, de recursos con fecha de caducidad que solo se darían ante la prolongación de las carencias y que, pasadas éstas, el alimento volvería a su estatus anterior. Sin embargo, no siempre fue así. Es posible, siempre según López García (2005), que en determinados contextos se produzca incluso un tipo de interiorización de la receta, de modo que su consumo pase a convertirse en algo habitual, en una fórmula plenamente consolidada generalmente en un entorno muy localizado. La interiorización evitaría en este caso la intervención de principios morales y, por tanto, su consumo pasaría a convertirse en un hecho establecido en el seno de la comunidad sin aparición de sanciones o repulsas. Uno de nuestros informantes recuerda:

“En Don Benito, en los años cuarenta, era habitual que los chiquillos cazáramos lagartos y nos los comiéramos asados al espeto. Estaba exquisito... era una carne muy suave y blanca [...] mi madre también compraba, cuando podía, unas ancas de rana que había donde el Ayuntamiento. Había un hombre con un barreño y mi madre iba a por ellas y nos las freía, y a veces recuerdo que, sí había, nos las hacía con tomate y estaban bien buenas [...] Luego las he seguido comiendo, incluso yo he ido muchas veces a por ranas, lo que pasa es que está ya prohibido... ”.

De este modo, en Extremadura, donde el hambre ha sido compañera de viaje durante muchos momentos en la historia, en la posguerra se hicieron cotidianas recetas de alimentos tan “alejados” como es el caso del lagarto, el galápago, el erizo o las ranas: “entomatá de lagarto”, “ancas de rana”, “ranas con huevos estrellados”, “ancas de rana entomatás”, “ancas de rana a la extremeña” o “ranas fritas” son tan solo algunos ejemplos. Los relatos de esta etnografía permiten rescatar, por ejemplo, recetas como la de “lagarto en salsa de almendras” o el “erizo al estilo extremeño”:

“Una vez quitada la piel y limpios, se trocean, se salan, se rebozan en harina y huevo y se frien. En un poquito de aceite de freírlos, se frien seis almendras, se sacan y se ponen a sofreír ajos y dos hojas de laurel. Se sacan, se fría una cucharada de harina y se añade medio vaso de agua. Se vierte esto en una cazuela sobre los lagartos fritos. Al final se les agrega el cuajado de ajos, laurel y azafrán y las almendras, que dé un hervor y se aparta”.

“Lo más importante del erizo es churrascarlo bien, que quede muy bien raspado y de color blanco. Se abre y se deja al sereno una noche. Se pica en trozos pequeños. En un mortero se machan 8 o 10 dientes de ajo, sal, tres o cuatro cucharadas de vinagre. Se echa el erizo y se cubre de agua, y se deja 8 o 10 horas en maceración. Se saca y se tira el líquido. En una sartén se pone un poco de aceite y se frie muy bien. En un mortero se macha perejil, se pone vino blanco, se añade el aceite y se deja cocer 20 minutos o 25 minutos a fuego lento”.

4. A MODO DE CONCLUSIONES

En la posguerra española cientos de miles de familias se vieron inmersas en un clima de recelos, delaciones, sospechas y enfrentamientos, a los que se vendría a sumar el hambre. En Extremadura, donde la realidad de partida ya era precaria, la situación fue, si cabe, peor que para el resto del país. A muchos no les quedó entonces otro remedio que recurrir a un conjunto muy variado de maniobras de lucha y resistencia para tratar de sobrevivir en la cotidianidad. Muchas de las estrategias utilizadas trataron de conseguir alimentos desde un punto de vista estrictamente material. El estraperlo, los robos habituales o la solidaridad son buenos ejemplos de ello. Sin embargo, también hubo un buen número de estrategias que trataron de paliar las ausencias en el ámbito de lo cultural y lo simbólico. Esta investigación demuestra como, en tiempos donde ya nada quedaba de lo que había servido para la comensalidad, muchos extremeños se las ingeniaron para pensar ciertos alimentos denostados en tiempos de bonanza de otra manera, y así dotarlos de propiedades culturalmente aceptables que posibilitaron su consumo. El hambre ensancha, indica González de Turmo (1995), los límites de lo comestible. Si bien, esto no ocurre de cualquier manera, subraya este texto. Aparecieron así un buen número de recetas culinarias que fueron auténticos ingenios culturales y que nos hablan de un empeño por insistir frente a la derrota. Recetas de los años del hambre que forman parte del patrimonio cultural extremeño no por su valor gastronómico, sino por ofrecer de manera precisa las coordenadas a partir de las que describir tiempos de lucha y resistencia.

5. BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

- ABELLA, R. (2008). *Crónica de la posguerra, 1939-1955*. Planeta.
- ARCONADA, C. M. (1934). *Reparto de tierras* (1988th ed., Vol. 7). Diputación Provincial de Badajoz.
- BARCIELA, C., & LÓPEZ-ORTIZ, I. (2003). 'El fracaso de la política agraria del primer franquismo, 1939-1959. Veinte años perdidos para la agricultura española'. In *Autarquía y mercado negro: el fracaso económico del primer franquismo, 1939-1959* (pp. 55-94). Crítica.
- BARCIELA, C., LÓPEZ-ORTÍZ, M. I., MELGAREJO, J., & MIRANDA, J. A. (2001). *La España de Franco (1939-1975). Economía*. Editorial Síntesis.
- BARCIELA, C., & LÓPEZ, I. (2014). 'Una nación en crisis y dos economías enfrentadas. La historiografía económica de la guerra civil española'. *Studia Historica. Historia Contemporánea*, 32.
- BECKER, H., & GEER, B. (1960). 'Participant observation'. In *Human Organization Research. Homewood, Ill. Dorsey*. Dorsey Press.
- BIESCAS, J. A. (1980). 'Estructura y coyunturas económicas'. *España Bajo La Dictadura Franquista (1939-1975)*. Barcelona: Labor, 10.
- BREY, G. (2016). 'Las causas de la guerra civil española de 1936-1939'. *Revista Cambios y Permanencias*, 7, 67-84.
- CANTERO-GARLITO, P. A., MORUNO-MIRALLES, P., & FLORES-MARTOS, J. A. (2020). 'Mothers who take care of children with disabilities in rural areas of a Spanish region'. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(8). <https://doi.org/10.3390/ijerph17082920>
- CARRERAS, A. (1989). 'Depresión económica y cambio estructural durante el decenio bélico (1936-1945)'. *El Primer Franquismo. España Durante La Segunda Guerra Mundial: V Coloquio Sobre Historia Contemporánea de España*, 3-34.
- CARRERAS, A., & TAFUNELL, X. (2010). *Historia económica de la España contemporánea (1789-2009)*. Crítica.
- CARRITHERS, M. (2009). *Culture, rhetoric and the vicissitudes of life* (Vol. 2). Berghahn Books.
- CAZORLA, A. (2015). *Miedo y progreso. Los españoles de a pie bajo el franquismo 1939-1975* (A. Editorial (ed.)). Alianza Editorial.

- CONDE-CABALLERO, D. (2018). ‘Dinámicas culturales: hambre y solidaridad en la postguerra extremeña’. In M. Andrés, A. Gutiérrez-Hernández, P. Ortega, & P. Poveda (Eds.), *La alimentación en la historia* (pp. 189–193). Universidad de Salamanca.
- CONDE-CABALLERO, D. (2019a). ‘Memorias de escasez y hambre: la postguerra española en Extremadura vista por un antropólogo’. *Revista de Estudios Extremeños*, 75(2), 77–97.
- CONDE-CABALLERO, D. (2019b). *Tiempos sin pan. Una etnografía del hambre de postguerra en Extremadura (Tesis Doctoral)*. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).
- CONDE-CABALLERO, D., & MARIANO JUÁREZ, L. (2020). *Cuando el pan era negro. Receta de los años del hambre en Extremadura* (Junta de Extremadura (ed.)). Junta de Extremadura.
- DE LA ESCOSURA, L. P., ROSÉS, J. R., & SANZ-VILLARROYA, I. (2011). ‘Economic reforms and growth in Franco’s Spain’. *Revista de Historia Económica-Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 30(1), 45–89.
- DEL ARCO BLANCO, M. Á. (2006). “‘Morir de hambre’: autarquía, escasez y enfermedad en la España del primer franquismo’. *Pasado y Memoria: Revista de Historia Contemporánea*, 5, 241–258.
- DEL CURA, M. I., & HUERTAS, R. (2007). *Alimentación y enfermedad en tiempos de hambre: España, 1937-1947*. Editorial CSIC-CSIC Press.
- DEXTER, L. A. (2006). *Elite and specialized interviewing*. Ecpr Press.
- DI FEBO, G., & JULIÁ, S. (2005). *El franquismo*. Paidós Contemporánea.
- DOMÉNECH, I. (1941). *Cocina de recursos: deseo mi comida*. Ediciones Trea.
- EIROA, M. (1995). *Viva Franco. Hambre, racionamiento, falangismo*. Junta de Andalucía.
- FISCHLER, C. (1990). ‘El (h) omnívoro’. *El Gusto, La Cocina Y*.
- FRASER, R. (1990). ‘La formación de un entrevistador’. *Historia y Fuente Oral*, 3, 129–150.
- GARCÍA-DELGADO, J. L. (2000). *Franquismo, el juicio de la historia*. Temas de hoy.
- GARCÍA-PÉREZ, J. (2019). ‘Recesión económica y estancamiento social durante el primer franquismo. Una aproximación desde Extremadura’.

- In J. Chaves (Ed.), *Mecanismos de control social y político en el primer franquismo*. Editorial Anthropos.
- GARCÍA-PÉREZ, JUAN. (2015). ‘La economía extremeña durante al” noche larga” del franquismo autárquico. Caracteres generales y evolución del sector agrario’. In *Una sociedad silenciada y una actividad económica estancada: El mundo rural bajo el primer franquismo* (p. 134). Ediciones del Ambroz.
- GELI, C. (2018, June 24). ‘Engañar al hambre en la posguerra’. *El País*.
- GONZÁLEZ-TURMO, I. (1995). ‘Comida de rico, comida de pobre: los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)’. In *Sevilla: Universidad de Sevilla*. Universidad de Sevilla.
- HAMMERSLEY, M., & ATKINSON, P. (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. Paidós básica.
- IBÁÑEZ, M. (2014). ‘Estómagos vacíos. La miseria de las mujeres vencidas en la inmediata posguerra Empty stomachs. The extreme poverty of Republican women during the post-war period’. *Vínculos de Historia*, 3.
- JELIN, E. (2002). ‘Los trabajos de la memoria’. *Madrid, Siglo XXI*.
- LAFUENTE, I. (1999). *Tiempos de hambre. Viaje a la España de Posguerra*. Col. Historia Viva. Ed. Temas de Hoy.
- LINARES, A., & MORUNO-PAREJO, F. (2013). ‘Guerra y posguerra en Extremadura: el impacto de la crisis alimentaria sobre el nivel de vida de la población rural’. *XIV Congreso Internacional de Historia Agraria*.
- LLONA, M. (2010). ‘Historia en obras: memorias, emociones y subjetividad’. In *Subjetividad, cultura material y género. Diálogos con la historiografía italiana* (pp. 153–169). Ícara.
- LÓPEZ-GARCÍA, J. (2005). *carne y sangre animal en crisis alimentarias y rituales*. Centro de Cultura Popular Ángel Carril. Diputación de Salamanca.
- MARCO, J. (2020). “‘El pan para los ricos y el hambre para los pobres”. Hambre y estraperlo en el discurso del Partido Comunista de España (1939-1952)’. In M. Á. Del Arco-Blanco (Ed.), *Los ‘años del hambre’*. *Historia y memoria de la posguerra franquista*. Marcial Pons Historia.
- MARTÍ, J. (1995). *La España del estraperlo (1936-1952)* (Planeta-Agostini (ed.)).
- MOLINERO, C., & YSÀS, P. (1998). *Productores disciplinados y minorías subversivas: clase obrera y conflictividad laboral en la España franquista*. Siglo Veintiuno de España.

- MORADIELLOS, E. (2000). *La España de Franco, 1939-1975: política y sociedad* (Vol. 33). Editorial Síntesis.
- MURO, Á. (2010). *El practicón: Tratado completo de cocina*. Editorial Maxtor.
- PAYNE, S. (1987). *El régimen de Franco. 1936-1975*. Alianza Editorial.
- PORTELLI, A. (1989). 'Historia y memoria: la muerte de Luigi Trastulli'. *Historia y Fuente Oral*, 5–32.
- POSADA, A. C. (2020). 'Madrid o la capital del espectro: la utilización del hambre como arma de guerra y posguerra por el franquismo'. *Los "Años Del Hambre" Historia y Memoria de La Posguerra Franquista*, 81–102.
- PRESTON, P. (2011). *La Guerra Civil española: reacción, revolución y venganza*. Editorial Debolsillo.
- RODRÍGUEZ-BARREIRA, Ó. (2011). 'Auxilio Social y las actitudes cotidianas en los Años del Hambre, 1937-1943'. *Historia Del Presente*, 17, 127–147.
- RODRÍGUEZ-BARREIRA, Ó. (2013). 'Cambalaches: hambre, moralidad popular y mercados negros de guerra y postguerra'. *Historia Social*, 149–174.
- RODRÍGUEZ-LÓPEZ, S. (2015). *Memorias de Los Nadie: una historia oral del campo andaluz (1914-1959)*. Centro de Estudios Andaluces.
- ROODHOUSE, M. (2006). 'Popular Morality and the Black Market in Britain, 1939–1955'. In *Food and Conflict in Europe in the Age of the Two World Wars* (pp. 243–265). Springer.
- SCHWARZSTEIN, D. (2002). 'Fuentes orales en los archivos: desafíos y problemas'. *Historia, Antropología y Fuentes Orales*, 167–177.
- THOMPSON, E. (1971). 'The moral economy of the English crowd in the eighteenth century'. *Past & Present*, 50, 76–136.
- THOMPSON, P. (1988). *La voz del pasado*. Edicions Alfons El Magnànim-Institució Valenciana D'Estudis i Investigació.
- VALLÉS, M. (1997). *Técnicas de investigación social: reflexión metodológica y práctica profesional*. Síntesis.
- VELASCO, H. (1990). 'El pan proverbial: pan para hablar, pan para pensar'. *Uomo*, 3(1), 153–178.