
NOTAS DE LIBROS

CONDE CABALLERO, David, Lorenzo MARIANO JUÁREZ: *Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura* (1ª edición SEPAD y Junta de Extremadura, 2019. 2ª edición Universidad de Extremadura, 2020), 93 pp.

Copyright: © 2021 CSIC. Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la licencia de uso y distribución Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

No hemos llegado lejos, pues con razón me dices
que no son suficientes las palabras
para hacernos más libres.
Te respondo
que todavía no sabemos
hasta cuándo o hasta dónde
puede llegar una palabra,
quién la recogerá ni de qué boca
con suficiente fe
para darle su forma verdadera.
Haber llevado el fuego un solo instante
razón nos da de la esperanza.

“No inútilmente”,
en *La memoria y los signos*.
José Ángel Valente (1966)

En los recuerdos de mi infancia, los domingos había misa y no se cocía pan. Esta regresión a mi propia historia de vida condensa el impasse en el que se encuentra el libro de David Conde Caballero y Lorenzo Mariano Juárez sobre el que me dispongo a escribir estas líneas. Así, la primera edición de *Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura*, ha tenido una distribución que bien podría asimilarse a los tiempos de las cartillas de racionamiento, escasa y altamente controlada, lo que ha terminado por convertirlo en un alimento digno de entrar en el catálogo del estraperlo. La segunda edición, a cargo de la Universidad de Extremadura, se distribuye por cauces que permitirán incrementar considerablemente el volumen de personas que podrán tener acceso a un producto que, en términos culinarios, deberíamos identificar como propio de una alimentación *gourmet*.

Esta adjetivación está refrendada por los aspectos formales de la edición, pero también por cuestiones

sustanciales en cuanto al contenido. De hecho, en la combinación de ambos aspectos encontramos, de nuevo, la metáfora alimentaria perfecta: un canapé. Un bocado exquisito, ya desde el punto de vista visual, compuesto por un soporte consistente de cereal sobre el que se dispone una pasta untada y que se decora con diferentes guarniciones para ser consumido en un solo bocado. Incluso la gramática que rige el consumo de este tipo de entrantes sería aplicable al análisis de este libro. Así, por lo que respecta al formato, nos encontramos con una disposición en apaisado con tapa dura, en la que no resulta complicado identificar, en múltiples sentidos, uno de los ingredientes fuerza de la publicación y de la alimentación humana: el pan. De la importancia de este elemento, constituido en un concentrado cultural de primera magnitud, da cuenta lo que se podría considerar como el fermento de la publicación que ahora recensionamos. Nos referimos a la tesis doctoral de Conde Caballero, *Tiempos sin pan. Una etnografía del hambre de postguerra en Extremadura*, merecedora del Premio Arturo Barea 2019 y primera aproximación antropológica al estudio de un campo de trabajo que se muestra fértil también desde otras áreas de conocimiento, como puede ser la historiográfica (*Vid:* Miguel Ángel del Arco Blanco, 2020).

Sobre esa centralidad del pan se disponen otros dos elementos altamente significativos de la obra, hasta el punto de que uno de ellos, el que cataloga la tipología del cereal empleado para la masa, está incluido en el propio título -negro- y el otro constituye el subtítulo. Por lo que respecta al primero, no podemos obviar la rememoración de *Pa negra*, la película de Agustí Villaronga (2010). Pero, más allá de esta referencia metacultural, nos encontramos con todo el poder evocador, en términos antropológicos,

y no solo de la negritud, con toda la subalternidad posible que arrastra el concepto incluido su manejo como arma de resistencia o como símbolo de potencia transformadora. Por lo que respecta al segundo, tendríamos que atender, de nuevo, a los interconectores cinematográficos existentes entre la propia ubicación geográfica y administrativa del trabajo -Extremadura- y la construcción cultural del hambre en zonas concretas de ese territorio -Luís Buñuel (1933): *Las Hurdes: tierra sin pan*-. Pero lo más representativo es, probablemente, que representa una paradoja importante: *Recetas de los años del hambre en Extremadura* no es, ni mucho menos, un libro de cocina en términos de procesos de elaboración. Los autores lo especifican ya desde el comienzo en el apartado titulado "A modo de introducción", pero resulta casi obvio que nadie buscará en esta publicación formas de preparación culinarias para reproducir la escasez y el hambre, sino fórmulas de reparación del pasado mediante los cuidados y el afecto a través de la memoria. Lo previsible para el lector no será, entonces, aprender a cocinar sino estar dispuesto a compartir la mesa de los recuerdos con quienes vivieron y ahora rememoran la carestía y la escasez.

Cabría preguntarse aquí si es factible elaborar una *delicatessen* con el dolor y el sufrimiento humano. La respuesta debería de ser, a todas luces, negativa, pero si se cambia la perspectiva hacia el abanico de posibilidades que ofrece la empatía para acompañar y (re)conocer a quienes han conformado su vida con esas vivencias, que son ya parte del pasado, resulta viable entender el trabajo de Conde y Mariano como un producto exquisito. Deléitense con la delicadeza de las ilustraciones, realizadas por José Carlos Sampedro, observen las tipologías de personajes, aprecien el menaje, no descuiden los ambientes evocados, reparen en el uso del color; nada en este diminuto entrante es casual, el mimo rezuma por todas las páginas de un libro que, al igual que la alta cocina, se presenta en porciones reducidas y condensadas, en las que el espectáculo afecta a todos los sentidos para alcanzar una experiencia total a través de una aproximación holística. Como ya hemos adelantado, todos estos referentes formales encuentran su correlación en los contenidos, así que mantengan la atención porque, después de la seducción visual, vendrá el placer de la degustación.

Fusionando ya los aspectos morfológicos con cuestiones de contenido, el libro abre y cierra con el mismo patrón, si bien con pequeñas variaciones. En el

comienzo, la dedicatoria "(...) Sin ellos este trabajo nunca hubiera sido posible, pero sobre todo, nunca hubiera tenido sentido", y una cita de *El Quijote* -debemos puntualizar que la presencia, directa e indirecta, de alusiones y citas literarias es constante a lo largo de toda la publicación-. En el final, los agradecimientos "a hombres y mujeres que vivieron aquellos años y aquellas circunstancias (...) gracias por invitarnos a sus casas, a sus mesas, por compartir un trocito de sus memorias, por construir así parte de nuestra historia" y una versión de un romance recogido por Oyola Fabián (1984): "El hombre del campo/Se aprovecha de «tó»,/ De la buena tagarnilla/Y del rico acérón,..."

Precisamente, esa combinatoria entre "lo culto" y "lo popular" es una muestra de equilibrio manifiesto en una publicación en la que, a pesar de constituirse como una obra divulgativa -no hay más que observar la disposición y los enunciados del índice en los que se aprovecha la locución "a modo de" para rebajar la intensidad formal de los epígrafes introducción y conclusiones- no es posible abstraerse del poso y del peso de la vasta formación en antropología de la alimentación que atesoran los autores. ¿Cómo sino explicar, en una publicación ilustrada de menos de cien páginas, la presencia de cuatro de ellas dedicadas a notas y dos a referencias bibliográficas? Y conste que nos detenemos en esta nimia apreciación formal por no hablar de los epígrafes "Hambre y cultura" y "Los motivos del hambre", de los que bien podría extraerse una publicación especializada.

Es muy posible que la justa proporcionalidad de los ingredientes que componen la obra se haya visto favorecida por el hecho de que ésta no sea en términos exclusivos, como ya hemos especificado, un libro de cocina basado en el modelo de un recetario cuya observación estricta permita replicar las fórmulas y atesorar el conocimiento que separaría la dietética de la cocina (Fishler 1995). De ahí que la propia heterogeneidad de contenidos sobre literatura, patrimonio, memoria, identidad, alimentación, etc., y su preparación bajo un enfoque integral, haya terminado por constituirse como una receta ponderada en la que se conjugan el saber con los sabores y, sobre todo, los sinsabores de los tiempos de hambre. Por lo que se refiere a esta última apreciación sustantiva, resulta evidente en la combinatoria de comer caliente, aunque aguado, presente en las sopas o en la norma para la ingesta desde una recipiente común de "cucharón y paso

atrás”, pero también, de forma mucho más directa, en la reproducción de las palabras de los informantes con la continua repetición de la coletilla “si lo había”.

A pesar de la crudeza de la temática y de los testimonios, la lectura de *Cuando el pan era negro* debe de ser entendida como una óptima combinación, de nuevo en términos gastronómicos, entre comer sano y comer bien, gracias al equilibrio dietético conseguido mediante la medida de las citas académicas, las referencias literarias -explícitas e implícitas-, la recopilación exhaustiva de alimentos -se mencionan, por ejemplo, hasta diez tipologías de pan- y la propuesta de clasificación en función de un menú diario completo en el que aparecen desayuno, almuerzo y cena, con dos añadidos específicos, uno para el pan -porque “si no comías pan, había hambre”- y el otro para la comidas excepcionales con las que se marcaba o, cuando menos, se intentaba diferenciar las festividades. Y todo ello aderezado con la mejor de las salsas: las palabras textuales de los informantes, de las que se infiere la potencialidad evocadora de la memoria que nos permite suturar, aunque sea desde el presente, las heridas imborrables del pasado para convertirlas en cicatrices visibles, sí, pero reparadas a través del conocimiento y del reconocimiento colectivo. Somos conscientes de que las salsas son un referente múltiple de la comensalidad burguesa y excepcional, muy alejada en el terreno gastronómico de la cotidianidad, de los hombres y de las mujeres sin historia, de la gente ordinaria y, por supuesto, de los tiempos del hambre pero, sin embargo, consideramos que son el elemento clave para describir la presencia en este libro de las personas que sufrieron la falta física, psicológica y cultural de la comida. Porque, como ya hemos convenido, los lectores encontrarán no tanto la formulación precisa de las medidas y/o de los tiempos de preparación, ni tan siquiera los ingredientes que podían estar y no estar en la misma receta, sino la posibilidad de sociabilizar y compartir comensalidad con quienes han librado por nosotros la batalla del hambre. En este sentido, las recetas recogidas mantienen su valor como prescripción médica altamente recomendable para conseguir calmar, cuando no sanar, las heridas del pasado y sanear la construcción de un presente en el que se vuelve imprescindible la presencia de la memoria.

Como ya hemos dicho, todo el libro se construye a través de una conexión, suave pero sostenida, entre los fondos y las formas, de la que resulta una emulsión

restauradora, muy trenzada a lo largo de toda la obra. Es lo que ocurre cuando, inmediatamente después del índice, se presentan las palabras de Crescencia de Montehermoso: *Mi hermano se murió, fue de necesidad (...) y de hambre ¡Qué pena! Porque no podía darle de comer mi madre, no había y no podía...y ya está* (p. 12). El lugar que, en la retórica clásica, ocuparía la *captatio benevolentia*, dirigida al público para conseguir la atención y la indulgencia, está aquí cedido a un fragmento literal, enunciado por una mujer que condensa, de forma absoluta, el por qué y el para qué del libro. Imposible no usarlas como asidero para afrontar cualquier tiempo. Las palabras de Crescencia, con las que se inicia la publicación, no dejan de ser el testimonio de un pasado definitivo, pero también un ejercicio de lucha desde el presente -antes contra el hambre de cada día, ahora contra la pérdida del saber y la desmemoria- y, sobre todo, un asidero para un futuro en el que, después de la desolación más absoluta, nos mantenga la esperanza de que las palabras harán que todos los esfuerzos no hayan sido inútiles. Así, cuando los autores han recurrido también a las palabras textuales de los informantes en los epígrafes del recetario propiamente dicho, aprovechando su potencialidad evocadora para suplir la evidente limitación de los tiempos, en las cantidades y las fórmulas de preparación de la escasez podemos observar, de nuevo, la magia de la alquimia.

Afirman Conde y Mariano que “en los tiempos de la primacía de la estética, de los *hashtags*, los platos diseñados como obra de arte para ser consumidos con la mirada, de la identidad culinaria y las relaciones con el patrimonio o el turismo, debemos recordar esa otra cocina, esos otros ingredientes, esas otras vidas”. A nuestro entender, ese interés es múltiple y justifica la lectura de este libro por distintos motivos fundamentales. En primera instancia, por una cuestión de carácter intelectual y ético, porque la comida, como bien han demostrado la antropología y otras ciencias sociales, no solo sacia el cuerpo, sino que alimenta el alma y, si bien lo físico ha de hacerse, inexcusablemente, de forma individual, en lo cultural resulta vital el carácter colectivo. Así pues, atesorar un pasado del que somos herederos forzosos posibilitará compartir y combatir el hambre de quienes la sufrieron, al menos en un plano simbólico, después de leer y digerir *Cuando el pan era negro*. Por otra parte, porque para quienes estén interesados en profundizar en el estudio de la alimentación, bajo una perspectiva social y cultural, es necesario abrir

camino en el estudio del hambre como reverso, cuando no como anverso, del universo culinario. Efectivamente, trabajar sobre comida desde la antropología incluye abordar tanto su presencia como su ausencia y las construcciones culturales llevadas a cabo para organizar su existencia. En este argumento se libra, de nuevo, una doble batalla porque nunca es fácil abordar la investigación del dolor, ni físico ni psicológico -por mucho que éste haya afectado o pertenezca a terceros-, y porque la limitación temporal de los “años del hambre”, que establece una cohorte de edad de posibles informantes limita, por una mera cuestión de esperanza de vida, postergar a futuro el estudio. Relacionado con la necesidad de no dilatar por más tiempo la recogida del patrimonio que atesoran los portadores de saber que vivieron aquellas otras circunstancias, resulta de máximo interés la metodología propuesta en la publicación. Nos referimos a la llamada a la colaboración que realizan los autores en la página ochenta y nueve para seguir ampliando, no solo el recetario sino, aún más, los relatos del hambre, y para ello echan mano de las nuevas tecnologías. Con todas las salvedades posibles, es indudable que las posibilidades de conseguir datos que ofrece, por ejemplo, el grupo “Recetas del hambre” en la plataforma Facebook, aumenta de forma exponencial, favoreciendo además, en líneas generales, la implicación de personas con menor corte de edad lo que, a su vez, conlleva un traspaso intergeneracional de información y memoria -normalmente dentro de la propia familia- que también resulta de máximo interés para la conservación y la transmisión a futuro de cualesquiera que sea el bien patrimonial sobre el que se trabaja.

Por todas estas razones y más, leer *Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura*, será un triple ejercicio de conocimiento, de despliegue de empatía y de posibilidad de colaboración con el que, invirtiendo los términos de Bourdieu (1998), podremos pasar del “gusto de la necesidad” al “lujo del gusto”. Acérquense al placer de compartir aquel pan negro con quienes resistieron en la batalla diaria y cuya memoria nos compete a nosotros -antropólogos o no- recolectar y sembrar. Los informantes han producido, conservado y distribuido los ingredientes y los modos de preparación, la mesa ha sido engalanada y servida por David Conde y Lorenzo Mariano, anímense a saborear este delicioso entrante y a participar, si lo consideran, en el proyecto. Consigamos entre todos una fase de recogida y cierre reparadora y sostenible.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Arco Blanco, Miguel Ángel del (Ed),. 2020.: *Los años del hambre: historia y memoria de la posguerra franquista*. Madrid: Marcial Pons.
- Bourdieu, Pierre,. 1998.: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Fishler, Claude,. 1995.: *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Oyola Fabián, Andrés,. 1984.: *Recetarios Manuscritos: Cocina y alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960). Estudio y recetas*. Badajoz: Diputación Provincial de Badajoz.

ELENA FREIRE PAZ

Departamento de Filosofía y Antropología
Universidad de Santiago de Compostela