



ATLAS DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE ANDALUCÍA

Ámbito 04- Alimentación

Autor: Pedro A. Cantero

Fecha: 15/12/2008



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico
CONSEJERÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO HISTÓRICO

ALIMENTACIÓN Y PATRIMONIO

Representaciones y Paradojas. Telaraña conceptual

- Patrimonio / Valor patrimonial / Patrimonialización
- Alimentación / Cultura
- Cocina / Gastronomía
- Tradición / Creatividad
- Producción / Elaboración
- Genuino / Global
- Andalucía: Pluralidad / Singularidad

¿Qué se entiende por patrimonio?

- En nuestros días la acepción de patrimonio ha tomado un sentido colectivo que se manifiesta por el apego a legados del pasado materiales o inmateriales. Sin embargo, este concepto es relativamente moderno.
- Antes del siglo XVIII existía una conciencia patrimonial que nos indica
 - ◆ la admiración en la que se tenían las *Mirabilia* (reliquias, imágenes, objetos sagrados)
 - ◆ o el cuidado que se prestaba a las *Realia*, que simbolizaban la perennidad de la monarquía
- Ahora bien, ni la monarquía dudó en enajenar sus bienes cuando lo consideró necesario, ni la Iglesia en arrinconar imágenes o, incluso, reliquias vaciadas de su poder simbólico.

Valor patrimonial.

- No existe patrimonio sin el sentimiento compartido de que lo sea.
- El valor patrimonial implica comunión.
- El valor patrimonial resume una forma de sentir
 - ◆ ligadas a un edificio, a un lugar, a una celebración, a una actividad, a un alimento, a una creencia o a las mismas emociones.
 - ◆ Tanto construcciones o producciones como representaciones; tanto formas de sentir, de concebir y de expresarse como las de estar en el mundo.
- No existe patrimonio sin la conciencia de su valor patrimonial.

Patrimonialización I

- ¿Cómo actuar entonces sobre aquellos elementos que perdieron valor patrimonial y, sin embargo, representan un legado digno de ser preservado?
- Respuesta compleja difícil de reducir en un esquema, no obstante, creo que el concepto de patrimonialización podría sernos de gran utilidad a la hora de intervenir en la salvaguarda de ciertos legados del pasado en grave deterioro o en peligro de extinción.

Patrimonialización II

- La patrimonialización es un proceso de revalorización del legado patrimonial de una determinada sociedad, considerado como tal tanto bienes materiales como inmateriales.
- Dicho proceso implica “consciencia” y consenso. Toma de consciencia de su valor y consenso para reactivar lo que en una determinada coyuntura se desactivó. Teniendo en cuenta la dificultad de reactivar algo que perdió sentido y significado y que de poco vale resemantizarlo sin darle también un uso. Integrarlo en las prácticas de dicha sociedad.

Cultura alimentaria y patrimonialización

- La *Patrimonialización del legado alimentario* implica la revalorización de productos y prácticas culinarias características de una determinada comarca, así como de los medios, equipos y rituales que se utilizan en su preparación.
- Patrimonializar implica redimensionar y revitalizar el valor cultural de la mesa tanto ordinaria como ritual.
- Si se tiene en cuenta que la cocina es uno de los campos creativos más antiguos, deben considerarse la adaptación y creatividad como ejes centrales para su preservación.

Nutrirse / Alimentarse

- ¿Qué se entiende por alimentarse?
 - ◆ Alimentarse, amén de la ingestión de alimentos, implica un proceso societal y voluntarista (cuando no voluntario) que conlleva seleccionar los alimentos de consumo que una sociedad considera adecuados para la dieta ordinaria o los eventos extraordinarios.
- ¿Qué se entiende por nutrirse?
 - ◆ Nutrirse es un proceso orgánico (y por ende involuntario) que ocurre tras la ingestión de los alimentos. Tiene que ver con la utilización que el organismo hace de las sustancias que ellos contienen, ya sea para formar o reparar estructuras, proporcionar energía, o para que participen en procesos metabólicos.

Bueno, auténtico, apetecible, saludable...

- Aun a escala personal, alimentarse implica dimensiones instintivas, sensoriales..., pero también imaginarias, conviviales, afectivas, eufóricas... que tienen más que ver con la socialización.
- Lo bueno, lo auténtico, lo apetecible o lo saludable, son conceptos con fuerte implicación simbólica que cada sociedad entiende a su manera y cada individuo reinterpreta.

Nivel, estatus y valoración

- El nivel económico de la comunidad o el estatus social influyen, no solo por las carencias, sino por la abundancia o por el prestigio del que gozan ciertos alimentos.
- A mayor nivel económico o más elevado estatus social más intervienen elementos de distinción y de ascendiente.
- La valoración cultural de los alimentos es un elemento capital pues determina su peso simbólico. De ella puede depender la apetencia, el prestigio o, incluso, el valor patrimonial.

Hábitos alimentarios

- Los hábitos alimentarios representan la manera como el individuo, la familia y la comunidad en general, han adoptado prácticas alimentarias y han conformado su propia manera de cultivar, preparar, combinar, presentar y consumir los alimentos.
- Estos dependen tanto del estatus, de la educación, del estado afectivo del individuo, como del grado de sociabilidad.

Cocina, mesa, gastronomía

- La cocina como logro cultural (base del hogar, cimiento afectivo, marcadora de gustos y fuente de creatividad)
- La mesa como hito civilizador (distinción, rituales/procolo, convivialidad)
- La gastronomía (arte del buen comer y reflexión consecuente: buen jantar, refinamiento y placer)
- El patrimonio alimentario concierne las tres dimensiones y algo más: producción, consumo...

La creatividad

- La creatividad tiene en los alimentos el campo más apto para expresarla.
- Por lo que ello implica en la vida ordinaria y por juego de afectos que la impulsan.
- Diariamente y durante siglos millones de cocineras, hortelanos y granjeros han creado para el placer del paladar y el equilibrio corporal y ambiental.
- Sin contar con que esa capacidad creativa ha contribuido notablemente al desarrollo de la convivialidad; pues no hay mejor medio que lo placentero para facilitar la convivencia.

Comer Mata

Courrier International (24 décembre 2003-7 janvier 2004, p.59).

Este eslogan, un tanto provocador, debiera aparecer en no pocos envases de productos alimentarios. En estas últimas décadas, diversos escándalos han sensibilizado a los consumidores europeos sobre los riesgos de la comida industrial que nos proponían como higiénicamente idónea al consumo humano.

Eso debiera cuestionarnos sobre un mercado globalizado, cuyos intereses espurios apuestan por un modo de producción altamente industrializada, tomando la tierra como un mero soporte rentable.

El terruño como valor patrimonial

- Aparecen en toda Europa modos de relación entre productores y consumidores que recuerdan a las viejas fórmulas de mercado en la que los productores podían vender su producción directamente.
- Cada vez más los consumidores identifican calidad con autenticidad como forma de reanudar un viejo lazo con el terruño.
- Formas «alternativas» se concretizan entre los consumidores avisados que privilegian tipos de producción diferentes: agricultura ecológica, productos de la tierra, comercio justo... que tienen una inquietud común: salvaguardar la salud humana salvaguardando la de la tierra, respetando el entorno (seres vivos y elementos).

Producciones agroganaderas

- Atendiendo tanto a su filosofía como al modo de producción se puede entender la agroganadería como:
 - ◆ Tradicional (valor patrimonial en alza)
 - ◆ Intensiva (consumo en alza)
 - ◆ Transgénica (ignorancia)
 - ◆ Integrada (apreciada por autoridades y organismos agrarios)
 - ◆ Ecológica... ¿Qué valor patrimonial?

Producción agroganadera tradicional

- Se suele entender por agroganadería tradicional las formas locales extensivas, con cierta calidad de relación entre la producción y el entorno (aun cuando no fuese siempre el caso).
- Con un manejo equilibrado del suelo, respetando modos, estaciones, ciclos, barbechos...
- Esta forma de agricultura conoce un valor patrimonial en alza pero eso repercute más en el envasado y el etiquetado que a la realidad.

Producción agroganadera intensiva

- Se entiende por producción intensiva, aquella de tipo o filosofía industrial que busca la rentabilidad máxima en el menor tiempo y espacio posibles.
- Sin un manejo del suelo equilibrado, utilizando abonos químicos, herbicidas, tratamientos fitosanitarios forzados y sin respetar ciclos, barbechos.
- A pesar de su poco prestigio y de ser la antítesis del patrimonio alimentario, es la forma de producción que conoce mejores ventas (publicidad, difusión, precios...)

Producción agroganadera transgénica

- Se entiende por agroganadería transgénica la que utiliza medios de modificación genética de ganados o vegetales.
- Un transgénico (Organismo Modificado Genéticamente, OMG) es un organismo vivo que ha sido creado artificialmente manipulando sus genes. Las técnicas de ingeniería genética consisten en aislar segmentos del ADN (el material genético) de un ser vivo (virus, bacteria, vegetal, animal e incluso humano) para introducirlos en el material hereditario de otro.
- La diferencia fundamental con las técnicas tradicionales de mejora genética es que permiten franquear las barreras entre especies para crear seres vivos que no existen en la naturaleza. Se trata de un experimento a “gran escala” basado en un modelo científico en entredicho.
- Es uno e los mayores peligros para la biodiversidad y, sin embargo, se vive en la ignorancia de sus consecuencias.

Producción agroganadera integrada

- A mitad camino entre las formas “tradicionales” y las intensivas, se entiende por agroganadería integrada la que actúa con cierta cautela:
 - ◆ en el manejo del suelo
 - ◆ en el uso de abonos químicos
 - ◆ en el empleo de herbicidas
 - ◆ en los tratamientos fitosanitarios
 - ◆ en el empleo de maquinaria agrícola...
- Se practica, sobre todo, en zonas de relieve, pues preserva la erosión. Es una forma enmascarada de producción intensiva privilegiada por las autoridades y que conoce cierto favor entre los agricultores particularmente en la viña y el olivar.

Producción agroganadera ecológica

- Se entiende por agroganadería ecológica
 - ◆ La que respeta el nicho ecológico.
 - ◆ La que privilegia la biodiversidad.
 - ◆ No utiliza productos químicos ni en la tierra ni en la alimentación de los animales.
 - ◆ Emplea abonos naturales poco agresivos.
 - ◆ Fomenta cultivos silvestres reequilibradores.
 - ◆ No usa maquinaria destructora o inapropiada.
 - ◆ Respeta ciclos, barbechos...
 - ◆ Busca el equilibrio entre la producción y el entorno...
- Su valorización patrimonial es incipiente.

Lo genuino y lo global

- Gran paradoja en la historia de la alimentación.
- La contaminación cultural de la mesa es vieja como los humanos.
- El apego a ciertos alimentos es una de las características más acusadas de individuos y pueblos.
- Se pierde antes la lengua que los hábitos alimentarios.
- La moda y el prestigio consecuente son arrasadores.
- Lo local y lo universal pueden fecundarse.

Alimentos patrimoniales

- Francisco Hernández, Protomédico General de las Indias, en tiempos de Felipe II, en su obra *Historia Natural de la Nueva España* anota lo siguiente:

“¡Qué variadas son las costumbres humanas, y cuánta diversidad de productos naturales se emplean en las comidas y surten las mesas en las distintas regiones del mundo! He aquí que los indios occidentales comen gustosamente renacuajos, que nuestros paisanos se horrorizarían de ver y aún de nombrar, y no desdeñan las langostas fritas y las hormigas, y tienen por exquisitas muchas cosas que nunca comerían ningunos otros habitantes del mundo”.

Corea: Copa Mundial de Fútbol

Para los coreanos degustar carne de perro es una costumbre que se remonta a más de dos mil años. Cuando tuvo lugar la Copa Mundial de Fútbol, en 2002, las autoridades de Seúl prohibieron ofrecer carne de perro en los restaurantes. Esa decisión provocó descontento, ya que en las costumbres culinarias coreanas la ingesta de esa carne es motivo de placer (aseguran que es deliciosa y altamente afrodisíaca).

Patrimonialización de los alimentos

- A causa de las transformaciones socioambientales y de la consecuente desaparición de ciertos alimentos genuinos, se ha producido una reactivación de los productos locales.
- Alimentos antiguamente minusvalorados, hoy han adquirido un valor patrimonial considerable (compras in situ de alimentos del terreno).
- ¿Es esto el fruto de la moda, una reacción frente a los procesos de homogeneización, una concienciación del estado medioambiental o nuevas formas de distinción?

Un ejemplo de tendencia: *Slow Food*

Declaración de Puebla (2007). Congreso *Terra Madre*

- ◆ Recuperar la sabiduría
- ◆ A partir de las cocinas locales
- ◆ Malentendido de la productividad
- ◆ Reforzar el intercambio de experiencias

I. Recuperar la sabiduría

Comprometerse en la protección, en la salvaguardia, en la revalorización y en el empleo de los conocimientos tradicionales en temas de agricultura, ganadería, pesca, caza, recolección y elaboración de alimentos, deteniéndose a escuchar y trenzando profundas relaciones con las poblaciones indígenas.

II. A partir de las cocinas locales

Proseguir por el camino de la atención hacia culturas, economías y memorias locales, porque todo ser viviente y toda actividad se originan en un determinado territorio, y de él extrae savia y razón de ser.

III. Malentendido de la productividad

- Contrastar el malentendido sentido de la productividad, que amenaza el ambiente y el paisaje.
- Por eso Slow Food continuará con su labor de difundir ideas y comportamientos en aras de la sostenibilidad, de la belleza, de la ligereza, de la felicidad, con la convicción de que este planeta es la única fuente de vida y placer para nosotros y para las generaciones futuras.

IV. Reforzar el intercambio de experiencias

Reforzar y estrechar el intercambio internacional de historias, conocimientos, proyectos, a partir de la estructura asociativa, para extenderse a los Baluartes, a la red de *Terra Madre* y a las acciones emprendidas por la *network* de las universidades de Terra Madre.

La Cultura alimentaria en Andalucía

- Pluralidad
- Singularidad
- Lo Viejo
- Lo Nuevo
- Productores
- Cocineros
- Gastrónomos
- Consumidores

Capital inmemorial

- La tradición es un capital “inmemorial” del que se toma lo que se necesita en función de lo que se pretende demostrar. Nos sirve de argumento mayor, de medida incontestable.
- En lo que toca a la cultura alimentaria, nos referimos al pasado como si fuese una unidad acabada de autoridad incontestable, como un modelo inmejorado:
 - ◆ *Antes se comía mejor...*
 - ◆ *Antes los productos eran auténticos...*
 - ◆ *Antes no había manipulación ni engaño...*

Paraíso perdido

- ¿De qué hablamos cuando decimos “antaño” sino de un pasado idealizado? Me parece una mistificación hablar de una tradición linear y comunitaria. De un pasado de abundancia natural compartida.
- Conviene anotar:
 - ◆ Los ricos podían disponer de manjares exquisitos.
 - ◆ Parte de la población “la gente de medio pelo” comía bien.
 - ◆ La gente de condición modesta accedía a los alimentos básicos.
 - ◆ Los pobres tenían la comida escasa cuando no rancia: *“se pasaba tanta hambre que hasta las piedras se cocinaban”*, me contaba una mujer de la Pedrera.

Elementos y tendencias que marcan la cultura alimentaria andaluza actual

- Se perciben por una parte la adecuación de los usos tradicionales a la modernidad, en particular en el mundo rural, y, por otra, la irrupción de nuevos alimentos, en particular productos manufacturados, colorantes, conservas y congelados industriales, que forman parte del corpus habitual.
- Si desde mediados del siglo XX ya habían penetrado buena parte de los sobres para la preparación de postres y las pastillas de concentrados, la proliferación de las marcas blancas y la democratización de los electrodomésticos, han contribuido no poco a transformar los hábitos alimentarios.

Grasas vegetales y animales

- Entre las vegetales, el aceite de oliva es el preferido para los usos en crudo y si el virgen extra no es aún el más usual, su auge es pronunciado. El aceite de semillas se sigue empleando para freír, en especial en las freidurías, sin embargo, en los últimos años, el aceite de oliva ha ganado muchos hogares también para usos culinarios. Amén de la calidad en auge valoración y catalogación de variedades locales (por ejemplo: la denominación de origen Baena ha catalogado e incluido varias decenas de dichas variedades en su producción).
- Junto con el aceite de oliva la margarina es la más utilizada en desayunos y meriendas.
- El uso de la grasa de cerdo ha disminuido considerablemente, pero aún es muy empleada en la dulcería tradicional y para untar en tostadas; en cuanto a la mantequilla, su uso es muy leve, salvo en repostería fina.

Cereales (el trigo)

- Trigo: Una de nuestras variedades más genuinas, la escaña cultivada está casi extinguida. Leyendo el pequeño manual de Pío Navarro Alcalá Zamora, podemos percatarnos de la distancia. En Mecina Bombarrón (Alpujarras), en los años 1970 se cultivaba aún “el salmón”, “el pichi”, “el pañé”, “el aurora” “el del gobierno”, “el duro”, “el moro”, o “la gemella” _degenerado del anterior. Pero tamaña variedad en un pueblo aislado, hoy es desconocida.
- Solo se siembran variedades fáciles para el cultivo intensivo.
- Se puede decir, que gracias a la bollería industrial, al auge de la pasta y de los cereales deshidratados se ha mantenido el aporte del trigo en la dieta diaria ya que el consumo de pan ha experimentado una notable baja.
- El pan de calidad queda tan solo gracias a algún que otro artesano, pero ¿y la materia prima? ¿Qué futuro para las pastas genuinas –andrajos, babetas, gurullos? Amén de algunas de nuestras abuelas, ciertos restaurantes de cuidada cocina son una de nuestras esperanzas, (a título de ejemplo: ver recetas de Los Sentidos en Linares de Jaén)

Cereales (centeno, cebada, avena...)

- El centeno se cultivaba para uso mixto. Su harina se consumía en pueblos de montaña, o mezclado con el moyuelo de trigo para el pan de bazo rico en fibra, pero considerado pan de pobre. El pan de centeno hoy renace en ciertas panaderías y tiendas de régimen como alimento selecto.
- La cebada se cultivaba para uso de las bestias, hoy se puede encontrar en herbolarios y tiendas de régimen para preparar el bulgur u otros platos orientales.
- La avena se usaba para el alimento del ganado lechero pero no para el consumo humano, hoy se encuentra en copos
- Se encuentran en el comercio panes de cinco cereales de uso un tanto restringido; sin embargo, ¿qué hay de nuestras hallullas y otros panes de pobre?

Cereales (arroz, maíz...)

- El Arroz ha experimentado un auge considerable, de ser el componente de platos festivos, se ha vuelto un alimento ordinario. En el mercado hay mayor surtido que en el pasado, casi siempre pelado. Dos variedades de arroz largo Balilla y Sollana se cultivan en Andalucía). Pero también se encuentra en el comercio el Bond (proveniente de USA) o el Basmati (procedente de Paquistán), así como el arroz medio y el Bomba.
- El maíz se consumía en zona de montaña y se cultivaban distintas variedades (Pío Navarro Alcalá Zamora da cuenta de media docena para consumo humano y del ganado). Hoy se consume en copos, palomitas o como aderezo en algunas ensaladas y en muy pocos platos locales –torticas de avío (ver receta del restaurante Terraza Carmona, Vera, Almería), pero ¿y la materia prima?

Leguminosas

- El consumo de legumbres, salvo en el mundo rural, conoció un franco retroceso en las últimas décadas.
- De haber representado, junto con el pan, la base de la alimentación popular pasaron a ser las olvidadas de la mesa, no solo de la ceremonial, en la que pocas estuvieron bien vistas (habas y garbanzos exceptuadas), sino de la familiar y colectiva.
- Esta tendencia se ha visto frenada por las recientes campañas de nutricionistas. Hoy parece que su consumo aumenta entre las capas más solventes que fueron las que más las despreciaron.
- ¿Qué hay de nuestra mejores simientes?... Ver bancos de simiente en Villamartín (La Verde), Priego de Córdoba (José Aguilera) Jodar (Salvador)...

Productos hortícolas y silvestres

- Con excepción de la patata, los tomates, pimientos, cebollas y, en menor medida, la zanahoria, los productos hortícolas están en franco retroceso: puerros, nabos, acelgas, coles, espinacas y verduras silvestres (acedera, alacayuela, borraja, cardo, colleja, hinojo, tagarnina, verdolaga...).
- Las verduras para ensalada y el ajo no conocieron ese frenazo, pero fue en detrimento de nuestras mejores variedades (ajo morao, tomate rosao, zanahoria morá...)
- Las setas son un producto silvestre que está alcanzando precios insospechados hace unas décadas, no solo por la demanda exterior sino por un creciente consumo regional (catalogación ejemplar en Huelva).

Fruta

- La fruta sigue teniendo un peso específico en particular los cítricos, seguidos del plátano, la fresa, el kiwi, la manzana y el melocotón. Uvas, cerezas, frambuesas, así como las frutas exóticas, son algo más restringidas. La fruta de cámara es la más consumida.
- Las de origen silvestre (madroños, zarzamoras, azofaifos, serbas, endrinas y otras bayas) o las de tradición estacional arraigada (higos, membrillos, nísperos, perillas y ciruelas), así como los frutos secos, están en decadencia.
- Las mejores variedades de frutales en Andalucía están en grave peligro de extinción.

Pescado

- Si fueron muy variadas las especies de pescados y mariscos que se consumían en Andalucía, hoy su consumo se ha restringido a ciertas especies.
- El pescado de agua dulce: río, laguna y marisma ha desaparecido prácticamente de la dieta habitual ¿Qué porvenir le queda?
- El de mar se ha limitado a aquellas especies de piscifactoría o de pesca masiva ¿Qué hay de algunas especies como aquellas conocidas como peces baratos? ¿Qué hay de los platos “pobres” y succulentos?

Carnes

- El consumo de la carne se ha democratizado, a cambio, la calidad de esta ha bajado. La mejor carne es la de cerdo ibérico, venado y caza, pero también la de cabrito y de vacuno retinto o la de ganado bravo.
- La de ternera es la preferida en la ciudad, mientras que la de cerdo es la elegida en el mundo rural; pero la que más se consume es la de criadero en batería particularmente pollo y cerdo.
- El buen jamón está en auge aunque también el menos bueno; lo mismo se puede decir de la chacina, aun de la peor; en cuanto al tocino, que fue uno de los cárnicos de uso diario ha experimentado un notable bajón (ver receta de papada en el Abantal, Sevilla).
- El consumo del cordero, el cabrito, la vaca o el conejo está en recesión, mientras que el pato y el pavo conocen cierto auge. La caza, el cerdo ibérico y las aves de corral o el avestruz parecen tener un mercado creciente, en especial en restaurantes de nuevo cuño.

Bebidas

- Las principales bebidas antiguas eran el vino, el agua, los refrescos naturales, aguardientes y licores, café y leche; hoy puede que las gaseosas y cervezas mediocres se lleven la palma así como los refrescos y alcoholes industriales.
- El consumo de leche ha aumentado, el café está menos carbonizado y el té conoce cierta progresión.
- Se toma, por lo general, un vino de mayor calidad, aunque paradójicamente los mejores vinos generosos corran peligro de extinción. En contrapartida, los vinos tranquilos embotellados experimentan un auge considerable del que veremos sus frutos en las próximas décadas, en especial los vinos con alguna denominación de origen o de indicación geográfica. Andalucía conoce una verdadera revolución de sus vinos tranquilos de calidad. Si Ronda está a la cabeza de este fenómeno, en todas las provincias se pueden encontrar producciones vitivinícolas de calidad.

Azúcares

- De los productos edulcorantes se puede decir que existe una contradicción entre la baja de ventas del azúcar en tiendas y supermercados y el aumento de la bollería y dulcería industrial.
- Globalmente, se ha privilegiado en Andalucía
 - ◆ el consumo de azúcar de remolacha al de caña,
 - ◆ el abuso de chucherías y golosinas industriales en detrimento de los frutos secos,
 - ◆ el consumo de mermeladas fuertemente coloreadas al de la miel,
 - ◆ la pastelería industrial a la casera,
 - ◆ los dulces congelados al helado artesano.
- No obstante, están en auge las producciones artesanales de calidad, sería conveniente catalogarlas.

Panorama

- El panorama alimentario en Andalucía no parece muy halagüeño, por el profundo bache en el que la alimentación andaluza se ha enquistado, dado el abuso de productos de alimentación industrializada de muy baja calidad que domina la distribución actual.
- Cabe esperar una concienciación, como lo han demostrado las reacciones de compra en la crisis del vacuno y, sobre todo, por poseer un capital alimentario autóctono de primera magnitud.
- La producción está experimentando transformaciones esperanzadoras no solo en la producción y elaboración del aceite de oliva y derivados del cerdo ibérico, sino también en todo tipo de productos con label rural: conservas, frutas, panes, dulcería y carnes.

Tres principios / Tres valores / Tres razones

(para acciones educativas y de concienciación sobre el patrimonio alimentario)

- Bueno
 - ◆ Calidad gustativa
 - ◆ Calidad nutritiva
 - ◆ Calidad saludable
- Limpio
 - ◆ Sin pesticidas
 - ◆ Sin fertilizantes químicos
 - ◆ Sin aditivos perjudiciales
- Justo
 - ◆ Remuneraciones adecuadas a la calidad y al trabajo necesario para obtenerla.
 - ◆ Evitar intermediarios que obtengan pingües beneficios.
 - ◆ Consumo equitativo(sin que quienes lo sirven y preparan se vean abusados)

Análisis del patrimonio alimentario andaluz

(producción, elaboración, consumo, nombres, fórmulas, rituales...)

- Alimentos axiales
 - ◆ Trigo (harina, pan, pastas, dulcería...)
 - ◆ Uva (mosto, vino, arrope, pasas...)
 - ◆ Oliva (aceituna, aceite, paté...)
- Otros
 - ◆ Legumbres (ej: garbanzo en Cádiz)
 - ◆ Frutas y verduras (ej: tomate en Calabazares, castaña de Ronda)
 - ◆ Carnes (ej: el pollo andaluz, el cerdo ibérico, el ganado retinto)
 - ◆ Pescados (ej: el voraz de Tarifa, el atún de alamadraba)
 - ◆ Leche y derivados (ej: queso de Zuheros o de Castilblanco)
 - ◆ Miel, huevos y derivados (ej. miel de Alájar)

Ocho provincias, múltiples marcos, cientos de variantes

- Las ocho provincias contienen una variedad territorial, ceremonial y climática singular (Mar, Océano, Montaña, Campiña, Vega, Marisma...)
- Existen comarcas con rasgos específicos, como el Andévalo o los Pedroches, la Subbética, la Contraviesa o Sierra Morena, la Axarquía, Grazalema o el Aljarafe, la Bahía de Cádiz, Doñana o la costa subtropical de Granada y Málaga...
- La mesa revela estas diferencias, pero también conjunciones, particularmente en las técnicas de elaboración.
- Los rasgos que aquí os doy no son más que pinceladas un tanto tópicas pues son muchas las recetas compartidas con pequeñas variantes.

Mesa ordinaria y mesa festiva

- A la hora de un inventario conviene tener en cuenta esta doble dimensión.
- La primera como potencial de valor económico, dietético y ecológico. La segunda como alto valor convivial y ritual.
- De ahí que deban recogerse una y otra distinguiendo bien su relación compleja y sus valores prácticos y simbólicos.

Mesa festiva

- Momentos: desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena.
- Ritmo estacional (invierno, verano...)
- Platos frecuentes en cada uno de esos momentos.
- Componentes fijos y circunstanciales
- Proveniencia: del lugar, de la comarca, de la región, peninsulares, de importación...

Apuntes metodológicos I

- Producciones genuinas existentes
 - ◆ Patrones, razas, simientes (nombres vernáculos)
 - ◆ Formas de crianza y cultivo (términos vernáculos)
- Preparaciones locales
 - ◆ Nombres vernáculos
 - ◆ Fórmulas (orales y escritas)
 - ◆ Recetarios (orales y escritas)
- Creadores pasados y actuales
 - ◆ Cocineras y cocineros
 - ◆ Artesanos
- Sistemas de intercambios
 - ◆ Redes
 - ◆ Mercados...

Apuntes metodológicos II

- Precisar los momentos
- Precisar los productos
- Precisar las técnicas de cocción
- Precisar la presentación
- Precisar la ritualidad
- Tener en cuenta el sistema del que forman parte y cómo en él se manifiestan.

Apuntes metodológicos III

- Ejemplo: San Benito Abad (El Cerro de Andévalo)
- Tener en cuenta desde las ofrendas de Pascua, hasta el bollo de San Benito, pasando por el dulce de cidra, las rosquillas, los borrachos, el turrón, la olla y caldo, la caldereta, las avellanas del voleo, el aguardiente del cristo...
- Todo sumado en un ciclo de más de tres meses con las comidas que lo marcan.

Concluyendo

- Es necesario catalogar variedades de productos, nombres vernáculos y modos idóneos de cultivo sin excluir la creatividad.
- Es imprescindible tener cuenta de la aportación de nuestros nuevos cocineros sin tirar por la borda fórmulas de antaño.
- Es interesante experimentar en todo pero con cautela (bueno, limpio y justo)
- Es fundamental recrear fórmulas de intercambio sostenibles para productores y consumidores
- Lo universal es lo local sin los muros (Torga)

Cuadro sintético origen alimentos Andalucía

Productos preislámicos	Islámicos	Americanos	Otros
Trigo, uva, oliva, vacuno, porcino, ovino...	Caña de azúcar, arroz, naranja amarga...	Tomate, pimientos, calabaza, maíz, higos chumbos, pavos...	Naranja dulce (China / portugueses) Kiwis (N. Zelanda)

Cuadro analítico patrimonio alimentario Andalucía

	Comarcas	Localidades	Rutas
Productos			
Tipo de cultivo			
Calendario			
Platos salados			
Dulcería			
Tecnología			
Mesa ordinaria			
Mesa festiva			
Simbolismo			
Artesanía y bellas artes (cerámica, pintura, construcciones, literatura, música)			

Productos: especificar variedades. Recoger nombres vernáculos, genéricos, científicos

Tipo de cultivo: tradicional, intensivo, ecológico..., especificar si posible los modos y técnicas de producción (secano, regadío, en bancales, riego a manta, por canteros...)

Calendario: siembra, cosecha, consumo

Platos y dulcería: nombres locales, adscripción tipológica, "autores" y difusores

Tecnologías: ingenios, instrumentos, técnicas y procesos: nombres locales y genéricos

Mesa ordinaria: momentos, ritmo estacional, presentaciones

Mesa festiva: ocasiones ritualizadas, fiestas calendarios, fiestas patronales, celebraciones...

Simbolismo: adscrito a un producto, a una preparación, a un ritual

Artesanía: nombres locales de objetos y adscripción tipológica

Bellas artes relacionadas con la mesa: pinturas, arquitectura (eras, alhóndigas, cillas o graneros, secaderos, lonjas, mercados, tiendas, refectorios...)

Música: melodías, cantos relacionados con la comida, los alimentos o el ritual

Literatura: refranes, dichos, leyendas y cuentos.