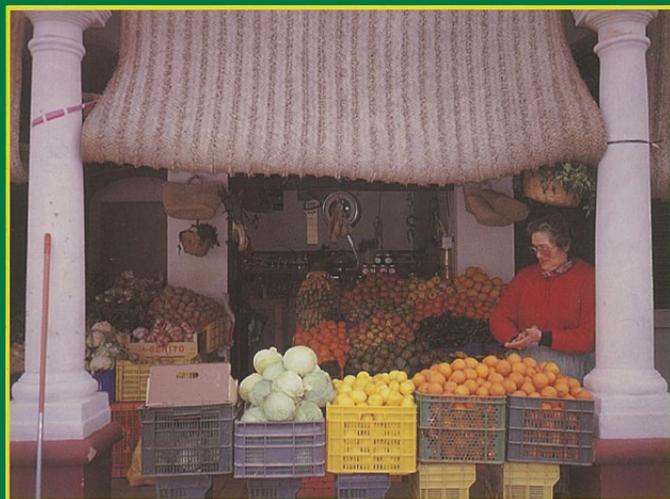


Comida de rico, comida de pobre

Isabel González Turno



ÍNDICE

*Evolución de los hábitos alimenticios en
el Occidente andaluz
(Siglo XX)*

UNIVERSIDAD DE SEVILLA
**u eus**
Editorial Universidad de Sevilla

COMIDA DE RICO, COMIDA DE POBRE
Los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz
(Siglo XX)

ISABEL GONZÁLEZ TURMO



Sevilla, 2017

Colección: Cultura Viva

Comité editorial:

José Beltrán Fortes
(Director de la Editorial Universidad de Sevilla)
Araceli López Serena
(Subdirectora)

Concepción Barrero Rodríguez
Rafael Fernández Chacón
María Gracia García Martín
Ana Ilundáin Larrañeta
Emilio José Luque Azcona
María del Pópulo Pablo-Romero Gil-Delgado
Manuel Padilla Cruz
Marta Palenque Sánchez
José-Leonardo Ruiz Sánchez
Antonio Tejedor Cabrera

Este trabajo ha sido 3.º Premio de investigación sobre Artes y Tradiciones Populares «Marqués de Lozoya», MINISTERIO DE CULTURA, 1993.

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Editorial Universidad de Sevilla.

Edición digital de la primera edición impresa de 1995.

Diseño cubierta: Equipo 28.

Fotografía cubierta: Mercado de Carmona (Sevilla).
Puesto de Antonia Blanco.

© Editorial Universidad de Sevilla. 2017.

Porvenir, 27 - 41013 Sevilla.
Tlfs.: 954 487 447; 954 487 452;
Fax: 954 487 443
Web: <http://www.editorial.us.es>
Correo electrónico: eus4@us.es

© Isabel González Turmo. 2017.

I.S.B.N.: 978-84-472-2088-5

ÍNDICE

Introducción:	
A. Objetivos, hipótesis y metodología	19
B. Las unidades de observación.	33
Capítulo I. La alimentación cotidiana en el hogar	43
1. La Dieta	45
1.1. El plato en la mesa: de ayer a hoy	45
1.2. De invierno a verano	56
1.3. Las horas de las comidas	58
1.4. Cocidos, potajes y panes.....	61
2. La evolución del gusto alimenticio	64
3. Aprovechar las sobras	71
4. El hambre como referencia.....	73
Capítulo II. La mesa y la cocina	81
1. La mujer ante el fogón: ¿un placer o un deber?.....	83
2. La cocina, una parte de la casa	86
3. Utensilios y combustibles	89
4. La mesa: cada cual en su papel.....	90
5. Los niños aprenden a comer	95
Capítulo III. Trabajo y comida	97
1. La alimentación del trabajador agrícola	101
1.1. Las diferencias con el pasado:	109
a) Volver cada día a casa.....	109
b) No volver: migraciones	111
1.2. Platos jornaleros y campesinos: comidas de pobres	117

2. Trabajar en el agua: ¿otra forma de comer?	125
2.1. Marineros	128
2.2. Pescadores de bajura	129
2.3. Riacheros.....	130
2.4. Mariscadores	136
2.5. Pescadores de riberas	136
3. La mina y la fábrica	138
3.1. Comer en la cantera.....	140
3.2. Fábricas y bodegas	141
4. La soledad	144
4.1. Pobladores de Doñana y las Marismas del Guadalquivir.....	144
4.2. Guardas de fincas	149
4.3. Pastores.....	150
Capítulo IV. La calle: tiempo de ocio	153
Capítulo V. La hora de la fiesta	165
1. Fiestas comunales y supracomunales.	171
1.1. Ferias, romerías y otras celebraciones locales.	171
A. “La garbanzá” de Aznalcóllar	175
B. “Garbanzos como conejo” de Trebujena	176
C. “La mesa” de San Pedro en Castaño del Robledo	176
1.2. El Rocio: “que no falte de ná”.....	178
1.3. Un caso aparte en el Rocio: las mujeres a favor de la ortodoxia	182
1.4. Fiestas de Noviembre: Días de Difuntos y “Tosantos”	183
2. La familia celebra	184
2.1. El ciclo navideño.....	187
2.2. Carnaval, Cuaresma y Pascua de Resurrección	190
2.3. Los ritos de paso: las grandes ocasiones	196
A. Bodas	196
B. Bautizos y Primeras Comuniones.....	200
C. Dichos y pedidas.....	200
D. Visitas después del parto	200
E. Fiestas de quintos.....	200
F. Velatorios y funerales	201
2.4. La dulcería	202
Capítulo VI. Hombres, negocios y otros asuntos importantes	207
1. Los hombres, a solas	209
1.1. Comidas de fin de trabajo	209

1.2. Los Cazadores	210
1.3. Las mujeres a distancia	214
1.4. La afición de los hombres a la cocina	220
1.5. Las carnes	221
A. La caldereta	225
B. Las carnes “raras”	227
Burrinos y burracos	228
Galápagos y lagartos	233
Gatos	235
Toros de lidia	236
2. Comidas de Hermandades	237
3. Comidas de negocios y de grupos profesionales	237
Capítulo VII. Estados delicados y usos especiales de alimentos	241
1. Embarazo, lactancia y crianza	243
2. Enfermos y ancianos.....	247
3. Teorías nutricionales, ayunos y regímenes.....	254
Capítulo VIII Mercado alimentario y autoabastecimiento alimenticio	257
1. Sistemas de venta y consumo local	262
1.1. Hiper, super y eco.....	263
1.2. “La plaza”.....	264
1.3. Las tiendas de comestibles	265
1.4. La venta en domicilios, la ambulante y los mercadillos	266
1.5. La venta de productos de caza, pesca de río y recolección.....	267
2. Producción alimentaria.....	272
2.1. Producción, recolección y caza para el autoconsumo	273
2.2. Las conservas y sus procedimientos	287
A. ¿Qué conserva cada pueblo?	292
B. Las matanzas.....	298
Consideraciones finales	303
APÉNDICES	313
I. Glosario	313
II. Nombres científicos.....	331
BIBLIOGRAFÍA	335

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I: Población de derecho, jerarquización comarcal y cercanía a grandes núcleos urbanos.....	23
Tabla II: Evolución Socioeconómica.....	24
Tabla III: Principales actividades económicas.....	25
Tabla IV: Régimen de propiedad de la tierra.....	25
Tabla V: Aprovechamientos cinegéticos, recolectores, marisqueo, etc.....	26
Tabla VI: Saldos migratorios.....	26
Tabla VII: Diseño final del trabajo de campo.....	32
Tabla VIII: Variables socioeconómicas de los municipios seleccionados.....	35

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura I: Doñana y su entorno.....	22
Figura II: Poblaciones seleccionadas.....	23
Figura III: Comarcas a las que pertenecen los términos municipales seleccionados.....	24
Figura IV: Términos municipales seleccionados.....	36
Figura V: Entorno de Doñana.....	38
Figura VI: Sierra Norte.....	38
Figura VII: Sierra de Aracena y Picos de Aroche.....	39
Figura VIII: Lagunas de Palos y Las Madres.....	41
Figura IX: Dulces elaborados en los municipios seleccionados.....	204
Figura X: Itinerarios de consumo de burrinos.....	229
Figura XI: Distribución estacional de la caza, pesca y recolección en Doñana y sus entorno.....	279

A Juan Ignacio de Arcos

AGRADECIMIENTOS

Vaya mi primera gratitud para los informantes que, siendo tantos, difícilmente puedo decidirme a citar a alguno sin pecar de desagradecimiento con muchos otros. Ellos me han dado sus conocimientos y experiencias, y me han alentado durante el trabajo de campo, sembrando en mí unos lazos de amistad que me mantendrán unida para siempre a sus pueblos y a sus personas.

Gracias a la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía pude realizar el trabajo de campo de la primera fase de esta investigación, mientras que la Consejería de Cultura y Medio Ambiente subvencionó las dos siguientes. A ambas y a todos los miembros de la Comisión de Etnología, que aprobó mi proyecto, confiando en sus resultados, debo pues mi reconocimiento.

Desde los inicios de esta investigación recibí, por otra parte, las ayudas inestimables del Director de esta Tesis Doctoral, profesor Isidoro Moreno Navarro; del profesor Pedro Romero de Solís, generoso impulsor del proyecto y mejor amigo; y de los investigadores del CNRS Dominique Fournier e Igor de Garine, que, desde la distancia, estuvo siempre dispuesto a alumbrarme con sus consejos.

Javier Hernández realizó parte del trabajo de campo en Almonte y, junto con otros miembros del Departamento de Antropología Social, Sociología y Trabajo Social de la Universidad de Sevilla, Lina Gavira, Juan Agudo Torrico y Javier Escalera, estuvo siempre dispuesto a atender mis consultas.

También debo agradecimiento al profesor Antonio Miguel Bernal, catedrático de Historia Económica, que me ha dedicado tantas veces su tiempo y su inestimable memoria, a Antonio García-Baquero, catedrático de Historia de la Universidad Hispalense y al profesor Jacobo Cortines. Asimismo al profesor Alberto González Troyano que puso a mi disposición su biblioteca y aleccionó con paciencia mi inexperta pluma, y al profesor Juan Manuel Suárez Japón, por su comprensivo apoyo.

Sin los cualificados conocimientos de Rocío Fernández-Alés, profesora del Departamento de Ecología, hubiera sido imposible el tratamiento de los datos estadísticos, para cuyo procesamiento también colaboró Ana Botija, Directora Técnica del C.I.C.A. La profesora Fernández-Alés me ayudó asimismo, junto con José M^a Fernández-Palacios, al que tantas y tan diversas consultas hice, a identificar las especies vegetales y animales citadas en el texto. Diego Carrasco atendió mis muchas dudas acerca de la portada.

Por último, a Juan José García Galán debo su hospitalidad; a Juana Rus, su incondicional dedicación; a Isabel Turmo, la afición a la cocina y a los libros, y su cariño y dedicación como correctora de pruebas; y a Juan Ignacio de Arcos el haber llevado a cabo gran parte del trabajo de esta tesis; a saber: el tratamiento estadístico, los procesamientos de datos y de textos, la elaboración de los mapas y tablas, y las primeras correcciones de pruebas. Por encima de todo ello, le debo una lección de generosidad que ha hecho de mí su más incondicional admiradora.

PRÓLOGO

Los modelos de alimentación humana constituyen uno de los marcadores culturales fundamentales en que se expresan las constricciones naturales y sociales, las culturas del trabajo, las desigualdades de sexo/género y de clase, las diferencias de edad y, sobre todo, las identidades étnicas. De aquí que su estudio, poco practicado hasta tiempos recientes desde una perspectiva científico social, sea hoy crecientemente practicado desde el campo antropológico, hasta el punto de estarse ya perfilando un campo o subdisciplina con caracteres propios: la «Antropología de la Alimentación».

Los humanos compartimos con el resto de los seres vivos la necesidad de alimentarnos. Esto se encuentra firmemente inscrito en nuestro código instintivo, pero lo que no tenemos predeterminado genéticamente —y aquí radica la fundamental diferencia respecto a los demás animales— es cómo responder a dicha necesidad: cada cultura resuelve de una forma específica, aunque no arbitraria, el problema de definir qué alimentos son *humanos* y cuáles no, qué parte de la naturaleza es considerada en relación a la alimentación y cuál no, y qué tipos de procesos deben o pueden sufrir unas y otras materias para ser ingeridas. Según todo ello, a cada hombre y cada mujer del planeta nos atraerán o repelerán unos u otros alimentos por su sabor, textura, olor, presentación o contexto, y también por las imágenes y connotaciones que, sin poderlo evitar, puedan provocarnos. No es más humano preferir los caracoles o los camarones a los cigarrones (los populares chapulines mexicanos) o a la carne de serpiente o los sesos de mono. Ni tienen por qué ser más valoradas, salvo por su valor de cambio en el mercado, las chuletas de Avila a la plancha que las mollejas guisadas. (Por supuesto, estoy hablando en términos culturales y no estrictamente dietéticos; estando todavía la relación entre ambos ámbitos apenas iniciada, aunque pudiera pensarse lo contrario.)

Conviene reconocer que la cocina es respecto a la estricta necesidad de alimentarnos lo que el erotismo a la estricta necesidad sexual: cocina y erotismo son, antes que nada y radicalmente, campos exclusivamente humanos, culturales. Las diferencias en la cocina, y entre cocinas, son, por ello, uno de los marcadores fundamentales de la identidad diferenciada de los pueblos y de la presencia en ellos de colectivos también diferenciados. El estudio de sus elementos y formas, de sus interinfluencias, de sus continuidades y cambios, si se realiza de la forma multidimensional adecuada, nos iluminará más sobre la realidad pasada y presente de cada pueblo, de cada colectivo históricamente constituido, que la mayor parte de los estudios sobre aspectos supuestamente «más importantes» y «respetables». De aquí la importancia de esta obra, basada en una tesis doctoral, de la que fui director, de Isabel González, antropó-

loga andaluza, no muy lejana alumna y compañera hoy en el Departamento de Antropología y Sociología de la Universidad de Sevilla.

A partir de un prolongado trabajo de campo antropológico en varias comarcas, de características diversas, del occidente andaluz, la autora nos introduce en las formas tradicionales y actuales de alimentación, tanto en la casa como en los lugares de trabajo, en la cotidianidad como en los contextos festivos y rituales, colectivos y familiares. La variable sexo/género es considerada, con toda adecuación, fundamental, tanto en cuanto a los contextos —en el análisis de la cocina y de todo cuanto ella conlleva como lugar *femenino*, y en la atención dedicada a las *comidas de hombres*— como respecto al papel de las mujeres como transmisoras (y yo diría también que creadoras) del «saber culinario». Junto a esta variable, la referida a la clase social y a las culturas del trabajo constituyen, a lo largo de todo el estudio, el otro eje fundamental, lo que se plasma en el estudio de las versiones *ricas* y *pobres* de un mismo plato y en el de la educación de los *guisos* (siguiendo en esto la metodología de Bourdieu).

Con la lectura de este libro aprenderemos mucho no sólo sobre comidas, sino sobre múltiples y fundamentales aspectos de la vida cotidiana de millones de andaluces anónimos del pasado y del presente; sobre el fantasma del hambre física que muchos de ellos hubieron de sufrir en momentos aún cercanos en el tiempo y mucho más en la memoria; de cómo tuvieron —de nuevo aquí las mujeres de las clases populares— que aguzar el ingenio para hacer de la necesidad virtud y convertir sabiamente materias poco nobles y baratas, desechadas por los estratos altos, en platos no sólo comestibles sino sabrosos y valorados (y hoy buscados con fruición por los rastreadores de *tapas*), y sobre muchas otras facetas de nuestra historia y nuestro hoy.

Si es una gran verdad la frase «Dime cómo y qué comes y te diré quién eres», no hay duda que a través de las páginas de este libro se refleja la identidad cultural de los andaluces, que, en este ámbito como en los demás, no es monocordamente uniforme sino rica y pluralista, y que nunca ha sido una identidad cerrada sino abierta a influencias y a influir.

Y quiero señalar al lector un logro más, quizá para mí el más importante, a nivel teórico, de esta obra: el no caer en la tentación, siempre presente cuando se analizan los cambios socioculturales, de considerar los cambios reales como si fuesen siempre estructurales, cuando muchos de ellos pueden no ser sino superficiales o coyunturales. De aquí que, otorgando la gran importancia que sin duda poseen a los grandes cambios producidos por las transformaciones en los sistemas de venta y producción de alimentos y por la publicidad, con la consiguiente rápida homogeneización de la oferta, no se concluya, como hacen no pocos postmodernos, en que irremediabilmente caminamos hacia la uniformidad en las pautas de consumo y hacia la homogeneización cultural poco menos que total de los modelos alimentarios. Las consideraciones que la autora hace sobre cómo deben ser interpretados los comportamientos de los jóvenes, entiendo son un ejemplo de análisis a seguir. Porque, en definitiva, la alimentación, como cualquier otro ámbito clave de la cultura de los pueblos, se encuentra actualmente sujeta a las dos dinámicas contrapuestas pero complementarias e inseparables que rigen hoy a nivel planetario: la dinámica de la globalización económica y, en gran medida, política, que provoca una tendencia uniformadora y homogeneizadora de las expresiones culturales —y la cocina lo es— y la dinámica de la acentuación de las identidades colectivas, con la consiguiente reafirmación y revitalización de los marcadores de identidad étnica y de los referentes culturales de identificación—las formas de alimentación entre ellos.

El libro que felizmente tengo ahora la ocasión de prologar, y de recomendar, está realizando en áreas concretas de Andalucía pero se inscribe en la comprensión de esta doble dinámica, que constituye realmente un único proceso. Por ello su significación no se reduce a un nivel microsociedad. Esperemos que, en primer lugar, Isabel González extienda el estudio que ahora nos presenta al conjunto de Andalucía, y que luego continúe aportándonos otras pruebas de su buen hacer metodológico y de su capacidad para descubrir y explicar lo relevante en la atención a lo aparentemente pequeño y a lo usualmente considerado poco importante, por permanente y cotidiano. Que en esto consiste fundamentalmente, entre nosotros, el oficio de antropólogo/a.

En el Aljarafe sevillano, a inicios del verano de 1995.

Isidoro Moreno

*Catedrático de Antropología Social
Universidad de Sevilla*

INTRODUCCIÓN: HIPÓTESIS, OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

La alimentación no es sólo una necesidad biológica. Es nutrición, pero también cultura. Inevitablemente presente en la vida cotidiana de cada hombre y grupo social, se la requiere tanto a diario como en contextos festivos. Por ello, como testigo, a la vez que senda, donde quedan marcadas las huellas del hacer humano, puede ser considerada como fértil laboratorio para el estudio de la cultura, en tanto que en ella quedan retenidos, como en un tamiz, los sedimentos que de su existencia material y simbólica dejan los hombres a su paso.

A la hora de proceder a su estudio, habrá que rastrear factores de tan diversa índole como puedan ser la localización geográfica y el clima, los elementos medio-ambientales, tanto naturales como producto de la actividad humana, la organización social del trabajo y la distribución de la riqueza, la diversidad de las necesidades nutritivas en función del sexo, la edad y la actividad profesional que se desarrolle, el papel de las creencias y, en general, todas aquellas manifestaciones e instituciones con relevancia sociocultural, así como de todos los agentes que condicionen a la alimentación y queden reflejados en los hábitos que ella conforma. Pero ningún esfuerzo será suficiente si no es complementado con una perspectiva histórica y con la atención a instrumentos tan poderosos y generalizados hoy en día como son los medios de comunicación y las técnicas publicitarias que inciden en el mercado alimentario, ya que, además de ser una necesidad, un placer individual, o una forma de representación del status, la alimentación es un sector fundamental de la economía que ha impulsado y movido los hilos del devenir histórico. De ahí la necesidad de estudiarla en relación a contextos espaciales y temporales más amplios que aquellos a los que se refiera cada estudio concreto. Más aun: las transformaciones sufridas por el mundo occidental durante el último cuarto de siglo han generalizado usos y procedimientos, unificando parcelas del hacer culinario que hasta entonces sólo respondían, en gran medida, a requerimientos e influencias regionales o comarcales. No sólo se ha internacionalizado el mercado alimentario, hasta el punto de cubrir los rincones más recónditos del planeta, sino que la organización humana en torno a la obtención, preparación e ingestión de alimentos se ha alterado sustancialmente, homogeneizando usos y alejando a la mayoría de los hombres de la fuente de obtención de éstos.

Hasta fechas más o menos recientes, etnias, clases sociales y doctrinas religiosas mantenían usos y prescripciones gastronómicas y nutritivas propias, fraguadas a lo largo de su particular proceso histórico como un elemento más de su identidad. La alimentación se configuró así en la diversidad, en tanto que materias, fórmulas, procedimientos y reglamentaciones múltiples se combinaban dando lugar a las heterogé-

neas formas con que cada cultura y cada época organizaba su subsistencia y también su propia concepción de lujo alimenticio. El resultado es esa pluralidad de gustos, prácticas y conocimientos, que a menudo se muestran irracionales y carentes de sentido para el observador externo. En cualquier caso, algo resulta obvio: el combate en el que se resuelven estas mudanzas no es fácil. Los hábitos alimentarios, tanto si son racionalizados por aquellos que los asumen como si no, se manifiestan fuertemente arraigados y con tendencia a pervivir por encima de modas y novedades. Pocos elementos de la vida cotidiana y pocas formas de consumo han evolucionado tan lentamente como ellos. Como afirma Pierre Bourdieu “es sin duda en los hábitos alimenticios donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o derrumbamiento de un mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma más duradera: el mundo natal es, ante todo, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y los alimentos originarios”¹.

Vivimos un momento histórico en el que la alimentación se debate en una contienda aun sin resolver. Parece de interés constatar y analizar las formas y peculiaridades en que se dilucidan semejantes transformaciones. Ocurre, sin embargo, que, cuando en otros países hace ya tiempo que se trabaja sobre este tema, en España los estudios que existen sobre Antropología de la Alimentación son muy recientes. Desde hace años se investiga sobre Historia de la Alimentación y de la Gastronomía (Capel, Domingo, Garrido, Luján, Martínez, Llopis, Simón Palmer) y, desde luego, sobre nutrición, disciplina en la que los profesores Grande Covían, Varela y Mataix han abierto un importante camino. Pero no ha sido sino hace unos años que han empezado a aparecer las primeras publicaciones que abordaban la alimentación desde el punto de vista específico de la Antropología. En este sentido, el profesor Contreras² ha sentado las bases para una aproximación general al tema. Otros trabajos, de carácter etnográfico, son el dirigido por el antropólogo Barandiarán, dentro del *Atlas Etnográfico de Vasconia*³, y los que se reúnen en el Encuentro celebrado en Castilla y León, sobre *Alimentación y gastronomía tradicional* en 1990. Más recientemente, el Laboratorio Ourensán de Antropología Social ha celebrado un congreso multidisciplinar sobre alimentación. En Andalucía, el profesor Romero de Solís⁴ dirige el grupo de investigación “Sistema alimentario e identidad natural” que desarrolla sus planteamientos en esta región y en Centroamérica. Este equipo ha realizado, en colaboración con de Garine, Fournier, D’Onofrio y otros investigadores, una serie de ensayos sobre la dieta mediterránea⁵ y sobre otras investigaciones relacionadas con la Antropología de la Alimentación⁶. También sobre Dieta Mediterránea, y en concreto de un estudio comparado sobre su evolución, trabajan en la actualidad el Dr. Mataix y la autora. Del mismo modo, el profesor Gutiérrez Estevez dirige, a su vez,

1. Bordieu, P.: *La distinción Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988, pág. 77.

2. Contreras, J.: *Antropología de la Alimentación*, EUDEMA, Madrid, 1993.

3. Barandiarán, J. y otros: *La alimentación doméstica en Vasconia*, en *Atlas Etnográfico de Vasconia*, Eusko Janolaria y Etniker Eskalerría, Bilbao, 1990.

4. Romero de Solís, P. y otros: *Carmona Historia, cultura y espiritualidad*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1992.

5. González Turmo, I. y Romero de Solís, P.: *Antropología de la Alimentación Ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Sevilla, 1993.

6. Garne, Igor y otros: *El Folk-lore Andaluz*, nº 9, Sevilla, 1992.

un grupo que trabaja en Centroamérica y Extremadura, mientras que la profesora Buxó lo hace, desde la perspectiva de la Antropología biológica, en los Pirineos, en colaboración con la Dra. Macbeth⁷, del Oxford Polytechnic. Esta última y el profesor de Garine⁸, responsable mundial de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación (ICAF), perteneciente a la Unión Internacional de las Ciencias Antropológicas y Etnológicas, colaboran con representantes nacionales de ICAF en cinco continentes, procurando el intercambio interdisciplinar dentro de la Antropología de la Alimentación. No podemos olvidar, sin embargo, que desde hace años, y también desde posiciones epistemológicas muy diversas, antropólogos de la importancia de Levi-Strauss, Mary Douglas, Turner o Marvin Harris se han detenido sobre estos temas, ofreciendo una amplia gama de interpretaciones a tan cotidiano quehacer. En fechas más recientes Bourdieu⁹ ha abordado la alimentación dentro de sus investigaciones sobre el gusto, desde unas posiciones que han resultado muy enriquecedoras para este trabajo.

En el marco de todos estos antecedentes se planteó la conveniencia de una investigación como ésta en Andalucía. Una investigación que fue cambiando, tanto en sus hipótesis como en su metodología y unidades de análisis, a lo largo de las distintas fases en las que se ha desarrollado. En un principio, formaba parte de un proyecto más amplio que, por iniciativa del CNRS (Centre National de le Recherche Scientifique), pretendía estudiar la alimentación en varios ecosistemas de marismas y pantanos; a saber: la Camarga francesa, la desembocadura del Río San Pedro en México y la del Guadalquivir en Andalucía. El trabajo de campo se inició en 1987 en el entorno de las Marismas del Guadalquivir y del Coto de Doñana¹⁰. Este territorio era considerado especialmente interesante, pues en él confluían, de una parte, hábitos alimentarios recientemente incorporados a través de las nuevas redes de mercado alimentario y del consumo de productos marquistas¹¹; de otra, aquellos comunes a amplias zonas rurales andaluzas; y, por último, un tercer grupo formado por el aporte de aquellas singulares formas de subsistencia que se atribuían a las Marismas del Guadalquivir y al Coto de Doñana. Para llevar a cabo el trabajo de campo en la zona se eligieron cuatro poblaciones del entorno: Sanlúcar de Barrameda y Trebujena en la provincia de Cádiz, Villamanrique en Sevilla, y Almonte en Huelva.

El resultado del trabajo de campo realizado durante dos años confirmó, sin embargo, lo desacertado de algunas de las hipótesis iniciales. De una parte, el Coto de Doñana y las Marismas del Guadalquivir hacía tiempo que no originaban unos hábitos alimentarios distintivos para las poblaciones de su entorno, que, por el contra-

7. Macbeth, H. y otros: *Antropología de la Alimentación Ensayos sobre la dieta Mediterránea*, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Sevilla, 1993.

8. Garine, I. de y Harrison, G.A.: *Coping with uncertainty in food supply*, Claredon Press, Oxford, 1988. "Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table", en *Historie del Moeurs*, t. 1, en la *Eycyclopédie dela Pléiade*, Gallimard, París, 1989. "The sociocultural aspects of nutrition", dans *Ecology in Food and Nutrition*, n° 1, London, 1972.

9. Bourdieu, P.: *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988.

10. Esta primera fase de la investigación, financiada por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, se realizó, bajo la dirección del profesor Romero de Solís, en colaboración con los profesores de Garine y Fournier, del CNRS francés.

11. Productos de marca.

rio, participaban de las redes de mercado y de los procedimientos culinarios de gran parte de las zonas rurales de la Baja Andalucía. No se podía hablar, por lo tanto, de una alimentación de zonas de marismas y pantanos sino, en el mejor de los casos, de la pervivencia de algunos usos alimentarios relacionados con la obtención directa de alimentos en estos medios. Usos que estaban muy limitados a determinados colectivos y ocasiones, y que de ninguna manera incidían en el conjunto de la dieta habitual. Había que poner también en duda la existencia en esta zona de unas posibilidades extraordinarias en el consumo de productos de caza o de recolección de plantas silvestres, pues en otras comarcas, como es el caso de muchas serranías andaluzas, también ha abundado esta suerte de alimentos.

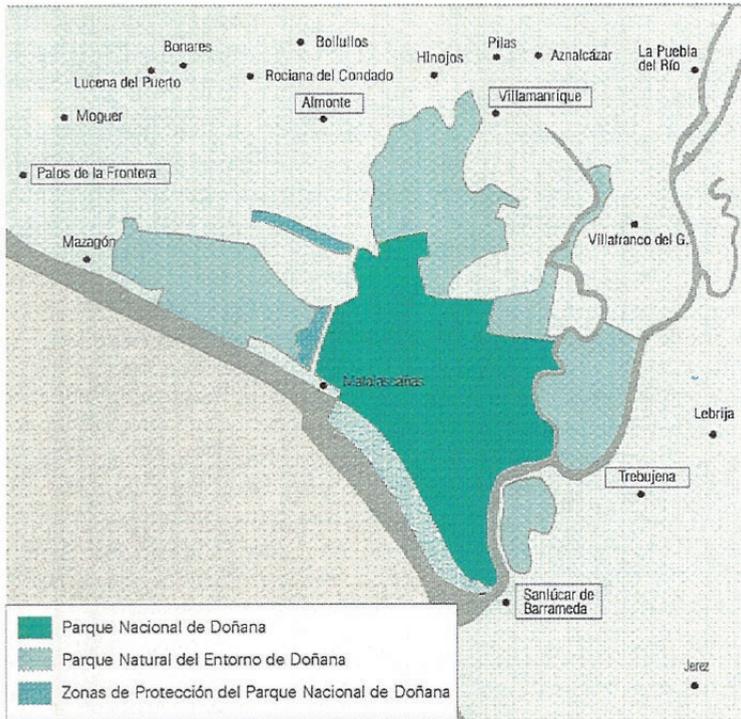


FIGURA I: Doñana y su entorno.

(Fuente: Comisión Internacional de Expertos sobre el Desarrollo del Entorno de Doñana. Dictamen sobre estrategias para el desarrollo sostenible del entorno de Doñana. Junta de Andalucía, 1992).

Esto último, junto con la verificación de una considerable uniformidad alimenticia, impulsó la extensión del estudio a otras comarcas, pues sólo de este modo podría constatarse la generalización y extensión territorial de algunas de las hipótesis formuladas en ese punto del trabajo de campo, así como la influencia que las transformaciones socioeconómicas y los movimientos migratorios intercomarcales hubieran tenido en los hábitos alimentarios de Andalucía Occidental a lo largo de su historia reciente. Las localidades seleccionadas para la ampliación de la investigación fueron: Palos de la Frontera y Castaño del Robledo, en la provincia de Huelva; Aznalcóllar, Cazalla de la Sierra y Carmona, en la de Sevilla; y Alcalá del Valle, en Cádiz.



FIGURA II: Poblaciones seleccionadas. (Fuente: Elaboración propia).

Los criterios que rigieron la elección de las localidades fueron:

1. Dimensiones, jerarquización comarcal y distancia a grandes núcleos urbanos.

TABLA I: Población de derecho, jerarquización comarcal y cercanía a grandes núcleos urbanos

	Población de derecho	Cabeceras de comarca	Cercanía a grandes núcleos urbanos
ALCALÁ DEL VALLE	5.316		**
ALMONTE	16.164	SI	*
AZNALCOLLAR	5.571		**
CARMONA	23.617	SI	***
CASTAÑO DEL ROBLEDO	195		*
CAZALLA	5.147	SI	*
PALOS DE LA FRONTERA	6.750		***
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	56.006	SI	**
TREBUJENA	6.981		**
VILLAMANRIQUE	3.495		**

Fuente: INE, 1991.

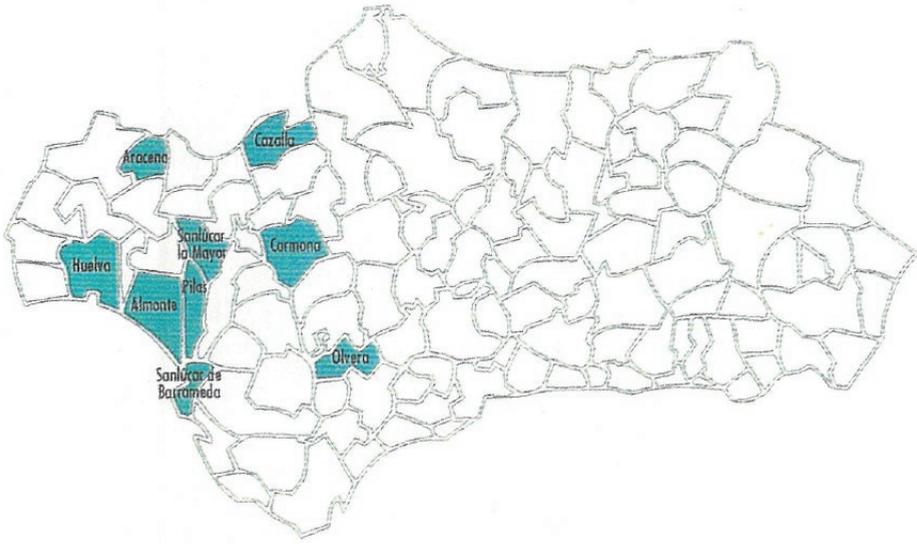


FIGURA III: Comarcas a las que pertenecen los términos municipales.
(Fuente: Elaboración propia).

- Alteraciones socioeconómicas recientes (modificación de las formas de cultivo, de propiedad, instalación de industrias, etc.). Se ha procurado que estuvieran representadas tanto poblaciones en expansión, como en declive o estacionadas.

TABLA II: Evolución socioeconómica

ALCALÁ DEL VALLE	NEGATIVA
ALMONTE	POSITIVA
AZNALCOLLAR	POSITIVA
CARMONA	ESTACIONARIA
CASTAÑO DEL ROBLEDO	NEGATIVA
CAZALLA	NEGATIVA
PALOS DE LA FRONTERA	POSITIVA
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	POSITIVA
TREBUJENA	NEGATIVA
VILLAMANRIQUE	ESTACIONARIA

Fuente: Elaboración propia.

3. Sectores y actividades económicas: debían estar representadas comunidades que aglutinaran un amplio número de actividades económicas frente a otras muy especializadas, pues este criterio, junto con el régimen de propiedad de los medios de producción, era el que determinaría el mayor o menor nivel de autosuficiencia alimenticia que cada pueblo haya mantenido a lo largo de la historia.

TABLA III: Principales actividades económicas

	<i>Cultivo secano</i>	<i>Cultivo regadío</i>	<i>Aprov. forestal</i>	<i>Indust. agroalm.</i>	<i>Gana- dería</i>	<i>Pesca</i>	<i>Turis- mo</i>	<i>Mnería</i>
Alcalá del Valle	***	*		**	**			
Almonte	*	**	**	*	**	**	***	
Aznalcóllar	**	*	***	*	**			***
Carmona	***	*		*	***			
Castaño del Robledo	*	*	***	*	*			
Cazalla	*	*	***	*	***			
Palos de la Frontera	**	**		*	*	**		
Sanlúcar de Barrameda	***	*	*	**	*	***	**	
Trebujena	**	*		**	*	*		
Villamanrique	**	**	*	*	*			

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca, 1991. AMA, 1989, Dirección Gral. de Turismo, 1992.

4. Régimen de propiedad de los medios de producción.

TABLA IV: Régimen de propiedad de la tierra

ALCALÁ DEL VALLE	PP y MP
ALMONTE	PP y MP
AZNALCOLLAR	MP
CARMONA	GP, MP y PP
CASTAÑO DEL ROBLEDO	PP y MP
CAZALLA	MP
PALOS DE LA FRONTERA	PP y MP
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	PP
TREBUJENA	PP
VILLAMANRIQUE	PP y MP

PP: Pequeña propiedad. MP: Mediana propiedad. GP: Gran propiedad.

Fuente: AMA y Censo Agrario, 1982.

5. Ecosistema: coexistencia o no de un medio que propicie formas directas en la obtención de alimentos (recolección, caza y pesca).

TABLA V: Aprovechamientos cinegéticos, recolectores, marisqueo, etc...

ALCALÁ DEL VALLE	**
ALMONTE	**
AZNALCOLLAR	***
CARMONA	*
CASTAÑO DEL ROBLEDO	*
CAZALLA	***
PALOS DE LA FRONTERA	
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	**
TREBUJENA	*
VILLAMANRIQUE	**

Fuente: Elaboración propia.

6. Tradición histórica de cada población como centro inmigratorio o emigratorio. En este sentido, debían estar representados grandes centros agrícolas que hayan funcionado a lo largo de la historia como focos de atracción de población asalariada (Marco de Jerez, Campiña) y otros que hayan abastecido de mano de obra a las zonas anteriores (estribaciones de Sierra Morena y Penibética, comarcas onubenses).

TABLA VI: Saldos migratorios

ALCALÁ DEL VALLE	EMIGRACIÓN
ALMONTE	INMIGRACIÓN
AZNALCOLLAR	EMIGRACIÓN
CARMONA	EMIGRACIÓN
CASTAÑO DEL ROBLEDO	EMIGRACIÓN
CAZALLA	EMIGRACIÓN
PALOS DE LA FRONTERA	INMIGRACIÓN
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	INMIGRACIÓN
TREBUJENA	INMIGRACIÓN
VILLAMANRIQUE	INMIGRACIÓN

Fuente: AMA y ESECA, 1975-1981.

El objetivo general de la investigación se centra en el análisis de los hábitos alimentarios y de las repercusiones que el cambio de éstos podía registrar en distintos contextos sociales. Este objetivo global se desglosaba en una serie de objetivos específicos:

- a) Realizar una aproximación comparativa de los hábitos alimentarios entre las distintas comarcas estudiadas, en tanto que ellas pueden suponer formas de vida diferenciadas.
- b) Especificar las modificaciones dietéticas y analizar su repercusión en aspectos culturales de la alimentación.
- c) Estudiar las modificaciones registradas en la periodicidad y estacionalidad del consumo alimenticio, así como en las formas de conservación y preparación de los alimentos.
- d) Recoger un bagaje etnográfico de Andalucía (recetarios, procedimientos de conservación, formas marginales de obtención de alimentos, rituales alimentarios, etc.) que se encuentra en peligro de desaparición.
- e) Analizar los procedimientos de diferenciación social que se construyen en torno a la alimentación, los ámbitos reservados al lujo, como principal detentador de diferenciación y los mecanismos negadores a nivel simbólico de estas disimilitudes.
- f) Analizar la extensión de los mecanismos urbanos de consumo y su relación con las características concretas de cada localidad, así como con el mayor o menor nivel de dependencia con respecto a la ciudad que ésta registre. Y, como contrapartida, el mantenimiento e incluso el reforzamiento de determinados usos de carácter tradicional que funcionan como marcadores de identificación local, coincidiendo con festividades y otras ocasiones señaladas.
- g) Examinar la distribución social del espacio gastronómico y su relación con la localización, dimensiones, espectro social y formas de subsistencia de cada localidad.
- h) Analizar la relación entre los cambios en los procesos de trabajo y en los hábitos alimentarios, comprobando hasta qué punto la desaparición o alteración de aquellos influye en estos, así como las posibilidades de que distintos usos alimentarios, antaño generalizados, queden anclados en algunos colectivos marginales.
- i) Analizar las modificaciones en la distribución de roles dentro del ámbito familiar y en situaciones más amplias, en función del género y la edad, poniendo especial énfasis en los siguientes fenómenos: el cambio de las formas de sociabilidad femeninas y de los modos de discriminación sexual en la alimentación y su relación con la incorporación de la mujer al mercado de trabajo y con la generalización de los medios de comunicación; la existencia de prácticas asociativas estrictamente masculinas ligadas a la alimentación; y, por último, las actitudes y formas de consumo de las nuevas generaciones y sus tendencias de desarrollo.
- j) Contextualizar la investigación dentro de una perspectiva histórica y geográfica más amplia, en la convicción de que los usos alimentarios se fraguan en

dilatados procesos temporales y dependiendo de mecanismos económicos que, en gran medida, escapan a los ámbitos concretos de investigación a los que puede ceñirse este trabajo de campo.

Las hipótesis iniciales fueron revisadas, por lo tanto, en el siguiente sentido: en primer lugar, se entendía que las transformaciones registradas en Andalucía, a lo largo de los últimos años, forman parte de un proceso más amplio, tendente a la uniformización de la alimentación, sobre todo en los países occidentales. Ya desde el siglo XVIII, aunque con más intensidad durante el XIX, se producen una serie de cambios en la relativa uniformidad alimentaria en que, hasta entonces, había vivido la población agrícola, tanto asalariada como campesina. Estos cambios fueron el resultado de la confluencia de una serie de factores como la intensificación de las rotaciones y la consiguiente pérdida del «pan de los pobres»¹², la introducción de nuevos productos agrícolas procedentes de Europa aunque de origen americano¹³, la adopción de nuevas técnicas científicas para la cría de ganado, la internacionalización del mercado de productos básicos, como el trigo, y la conformación de algunas cocinas regionales. Aun así, es en fechas muy recientes que se producen las alteraciones de mayor magnitud y, sobre todo, aquellas que parecen diluir, al menos aparentemente, la identidad culinaria. Interesaba, por ello, conocer la forma en que evoluciona el mercado alimentario y los hábitos que de su modificación se derivan. Estos últimos se han configurado, a lo largo de la historia, en torno a formas de subsistencia y culturas del trabajo particulares, y han llegado a constituirse en elementos identitarios, ya sean de género, edad, clase, grupo étnico, religioso, etc. Resultaba, así, conveniente investigar el modo en que la transformación de los hábitoalimentarios se registra en distintos contextos sociales, pues, aun cuando sea el grupo doméstico la unidad fundamental de consumo alimenticio y el modo más apropiado para rastrear estos usos, más allá de él, las variables de edad y género, las asociaciones y los rituales registran formas propias y diferenciadas.

No menos cierta parece la tendencia occidental a uniformizar la alimentación dentro de los hogares, mientras que las manifestaciones de diferenciación y representación social se van decantando hacia ocasiones y lugares públicos, a medida que un mayor número de personas tiene acceso a ellos. Pero aún así, la configuración social de los lugares donde se realizó la investigación, con una población mayoritariamente asalariada y la ausencia muy frecuente de los grandes propietarios, disminuye las posibilidades de realce social para unos hábitos que se enriquecen y diversifican a medida que las posibilidades económicas y los contrastes interclasistas se agudizan. Es esa mayoría de población asalariada, cuya alimentación no ha estado muy alejada de los mínimos de subsistencia, la que adoptó unos hábitoalimentarios que se fue-

12. Así se llamaba al conjunto de alimentos que los pobres podían conseguir sin comprar y que tampoco formaban parte de su salario. González Turmo, I.: “De “pan de los pobres” a explotación ordenada: crónica de Doñana y las Marismas del Guadalquivir”, en *Parques Naturales Andaluces. Conservación y Cultura*, Junta de Andalucía. Sevilla, 1993, págs. 27-36.

13. Sobre todo el tomate y la patata que, aunque llegados en los primeros viajes, no fueron consumidos de forma masiva en Europa hasta estas fechas. Monardes, N.: *Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales y sirven de Medicina*, Padilla Libros, Sevilla, 1988. Tannahill, R.: *Food in History*, Penguin, London, 1988. López Linage, J.: *De papa a patata La difusión española del tubérculo andino*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1991.

ron convirtiéndose en característicos de la mayor parte de las zonas rurales andaluzas. Estos hábitos se consolidaron en forma de gustos muy estables, repetidos durante generaciones y aprendidos desde la infancia. La hipotética identificación de la mayoría de la población con estos gustos «populares» o «tradicionales» se ha convertido en un elemento de identidad, con un papel importante en la propia definición del colectivo frente a gustos más refinados y foráneos, y, en definitiva, frente a mecanismos de distinción social a los que no tienen acceso. Identificación ésta que parece diluirse a primera vista en el caso de los jóvenes, principales protagonistas de las nuevas formas de consumo.

El trabajo de campo se organizó en torno a una serie de bloques temáticos que fueron ampliados en el curso de la investigación. Estos eran a grandes rasgos los siguientes: la dieta en cantidades, composición y estacionalidad, y considerando su evolución dentro del hogar y en los lugares de trabajo; procedencia, preparación y conservación de los alimentos: el mercado agroalimentario y la producción, recolección, caza y pesca para consumo propio; las actitudes ante distintas fases del proceso alimentario: gustos, conocimientos nutricionales, dedicación a la cocina, el rito de la mesa, invitaciones y fiestas; y, por último, los estados especiales: embarazadas, lactantes, enfermos y ancianos. Para cada uno de estos aspectos se consideraban las diferencias en base a la edad, el género y el status social. Para la consecución de los objetivos expuestos ha sido necesario el estudio en profundidad de distintas unidades de análisis: en primer lugar, el individuo como unidad de consumo alimenticio; en segundo, el grupo doméstico, como principal centro de consumo, además de generador de roles y estrategias económicas; en tercero, las asociaciones (religiosas, territoriales, de género, etc.) en sus distintos niveles de identificación; y, por último, la sociedad local en el marco de la comarca y de la Comunidad Autónoma Andaluza.

El modelo básico de entrevista, destinada a la totalidad de los miembros del grupo doméstico, se realizó en base a preguntas abiertas y cerradas, y de acuerdo a criterios cuantitativos y cualitativos. Al inicio del trabajo de campo en el entorno de las Marismas se seleccionaron cuatro grupos domésticos en cada localidad. Esta selección se llevó a cabo en función de los siguientes criterios: de una parte, deberían estar representados grupos de distinta posición en la estructura social, básicamente definida en relación a la tierra; de otra, resultaba importante contar con familias que cubrieran las diversas formas de producción y obtención de alimentos (pesca, caza, huertas, viñas, cultivos extensivos, etc.). De acuerdo a estos dos criterios, debía contar con jornaleros y otros asalariados, además de campesinos y grandes propietarios; y a su vez, debían estar representados, en la medida de lo posible, horticultores, viticultores, cultivadores de secano, pescadores y marineros, así como otros, desvinculados por su profesión de la obtención de alimentos: enseñantes, sanitarios, funcionarios, comerciantes y, en general, el sector servicios, tan abundante en algunas de estas localidades. Del mismo modo, para el registro de posibles influencias exteriores sobre los hábitos alimentarios, debían ser considerados algunos casos de emigrantes. Como podrá comprenderse, la amplitud de los criterios a considerar, así como la diversidad de formas de subsistencia evidenciada¹⁴, obligaron a ampliar, sobre la marcha, el número de entrevistas y a extender la investigación a los mercados y otros establecimientos de venta de productos alimentarios, así como a locales públicos de

14. Es el caso, sobre todo, de Sanlúcar de Barrameda.

consumo alimenticio. Una vez seleccionadas las localidades, se eligieron para la realización del trabajo de campo ocho grupos domésticos en cada población, sobre los que se trabajó más intensamente en determinados momentos del ciclo anual, coincidiendo con cambios estacionales, faenas agrícolas o ganaderas, y festividades señaladas. Este trabajo se completó con el realizado con colectivos, asociaciones y profesionales cuyos usos alimentarios tienen una significación especial.

A medida que realizaba el trabajo de campo, fueron apareciendo nuevos temas y, sobre todo, se planteó la necesidad de modificar el diseño del cuestionario, pues, si bien la información cuantitativa era necesaria, el cuestionario cerrado resultaba demasiado rígido. El tema requería otro tratamiento. Su riqueza y su estrecha ligazón a asuntos muy amplios, como las formas primitivas de subsistencia, el intercambio de alimentos y las fiestas; todo, en fin, desaconsejaba constreñir tan amplia información en un esquema limitado. Opté, así, por un modelo de entrevista en base a cuestionario que considerara los apartados antes referidos, más otros aspectos que han ido surgiendo o ha habido que ampliar a lo largo del trabajo de campo (mercado, caza, pesca y recolección, relación con las culturas del trabajo, comidas de hombres, etc.). Los criterios de estratificación seguidos para la selección de los grupos domésticos, tanto para las entrevistas como para las encuestas, han sido los siguientes: edad del ama de casa o persona que se encarga de la compra (menos de 30 años, 30 a 44 años, 45 a 59, 60 o más); estrato social (alto, medio, bajo 1 y bajo 2)¹⁵; número de miembros del grupo doméstico (de 1 a 6 o más)¹⁶ y lugar de trabajo del ama de casa (fuera o dentro del hogar).

En cuanto a los informantes privilegiados, fueron, sobre todo, carniceros, panaderos, pescadores, matanceras, varones con aficiones culinarias y personas mayores, con una memoria particularmente interesante a la investigación. También se planteó la necesidad de introducir la elaboración de encuestas extensivas¹⁷ sobre determinados temas que se estimaba debían estar más cuantificados. Es el caso de las compras de alimentos¹⁸, del tipo de establecimiento donde se adquieren, de la realización de conservas domésticas, de la recolección de plantas silvestres, y, por último, de la ayuda mas-

15. Se ha considerado que en los pueblos estudiados, con población mayoritariamente jornalera y altas tasas de paro, debían considerarse dos estratos bajos y no dos medios, como ocurre, por ejemplo, en otros estudios que consideran, por el contrario, dos estratos medios. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, *Consumo Alimentario en España 1989*, 2 tomos, Madrid 1990. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, *Consumo Alimentario en España 1990*, 2 tomos, Madrid, 1991). Estos dos estratos bajos se diferencian entre sí, fundamentalmente, por el nivel de ingresos: ya que en Bajo 1, el nivel inferior, se han incluido aquellos grupos domésticos en los que sólo trabaja un miembro o están todos parados, mientras que en el estrato inmediatamente superior, Bajo, 2, han sido incluidos aquellos grupos domésticos en los que existen dos asalariados o uno que, por su cualificación profesional, alcance ingresos superiores a los demás.

16. Hay que considerar aquí, a la hora de analizar la distribución exacta de estratos que se ha hecho entre los grupos domésticos entrevistados y encuestados, que se han considerado solamente aquellos miembros que hacen la mayoría de las ingestas dentro de la casa. Es así que la mayoría de los grupos domésticos con los que se ha trabajado tienen de cuatro a cinco miembros, pues o bien se han casado algunos de los hijos o viven ya fuera de casa, o, en el caso de los estratos superiores, estudian fuera del pueblo, en cuyo caso no son contabilizados.

17. Estas encuestas que alcanzan un total de 232, aun cuando no sean representativas de toda la población de Andalucía Occidental, si pueden ser consideradas significativas de la de las comarcas estudiadas.

18. Los resultados de los datos de esta parte de las encuestas extensivas se exponen en el Capítulo I. 1.1. El plato en la mesa: de ayer a hoy.

culina en la elaboración y servicio de las comidas¹⁹. De este modo, se pretendía ofrecer un trabajo suficientemente significativo y, al menos, parcialmente cuantificado, pues se entendía que la Antropología de la Alimentación debe utilizar también este tipo de instrumentos y que, en tanto que especialización embrionaria, debe rentabilizar al máximo los esfuerzos realizados. Por ello, si bien es prioritario, desde el punto de vista de la Antropología, atender a los aspectos cualitativos de la alimentación y a sus particulares procesos de transformación, una permanente puesta a punto con otras disciplinas puede evitar la tendencia a reducir el estudio de los hábitos alimentarios a la recogida de datos sobre procedimientos culinarios y sistemas de comensalidad. Estas encuestas han supuesto, además, un importante instrumento de verificación de los datos recogidos en el resto del trabajo de campo, pues, a pesar de su escaso valor estadístico, algunos aspectos básicos pueden ser examinados, gracias a este procedimiento, con más exactitud. Es el caso de la dieta, que en las entrevistas en cuestionario se recogía a través de la descripción de las ingestas diarias, o sea, desayuno, almuerzo, merienda y cena, y que aquí queda reseñada gracias a la anotación de la compra diaria, semanal o mensual de alimentos por parte del grupo doméstico. Ello permite comparar estos datos con los de las entrevistas y detectar los puntos que presentan más o menos desajuste. Esto es ya en sí un logro importante, si tenemos en cuenta el carácter experimental de esta investigación, pues ayudará a perfilar los instrumentos metodológicos para una posible ampliación del trabajo; también por lo que supone de ayuda para detectar aquellos aspectos sobre los que existe más tendencia a no decir toda la verdad, actitud frecuente en alimentación, desde el momento en que la cantidad y la tipología de alimentos consumidos denotan un determinado status social que no siempre se quiere hacer patente.

Con objeto de simplificar la interpretación de variables cuantitativas sobre los niveles de compra existentes y de descubrir tendencias de variación se ha realizado, a partir de las encuestas, un análisis factorial en componentes principales²⁰. La ejecución de este análisis se ha llevado a cabo mediante el software estadístico BMDP, que efectúa de forma automática el cálculo de la matriz de correlación entre todas las variables, el de los autovalores de dicha matriz y su análisis en componentes principales²¹. Se han realizado también tablas de contingencia para detectar posibles correlaciones entre los grupos de alimentos, de acuerdo a cada uno de los cuatro criterios considerados: estrato social, edad de la persona encargada de realizar las compras, número de miembros del grupo y lugar de trabajo del ama de casa; todo ello para cada uno de los pueblos. Mediante estas tablas han sido tratados los datos de las encuestas cuyas variables son cualitativas: conservas, frecuencia en el consumo de productos de recolección, participación masculina en tareas domésticas relacionadas con la alimentación y compra de «otros artículos alimentarios»²², y los datos cuantitativos de las compras por grupos de alimentos. Posteriormente, se aplicó el test chi-

19. El resultado de los datos obtenidos en los distintos apartados de las encuestas se irán reflejando a lo largo del texto, a medida que se aborden los temas en cuestión. En cualquier caso, la base de la información vertida en esta investigación son las entrevistas en base a cuestionario y con informantes privilegiados, mientras que siempre que se analicen temas puntuales en función de los resultados de las encuestas extensivas se hará expresa mención a ello.

20. Ver Capítulo I. 1.1. El plato en la mesa: de ayer a hoy.

21. Harman, H.H., 1967 *Modern Factor Analysis*. 2nd. Ed. University of Chicago Press.

22. En este apartado se han incluido tanto productos industriales de reciente introducción, precocinados o sopas de sobre, como otros que no lo son (frutos secos, miel, etc.), pero que a lo largo de la primera fase del trabajo de campo, se vio podían interesar a algunos aspectos de esta investigación (recetario, etc.).

cuadrado y, a continuación, el análisis de residuales de Haberman (Everitt, 1977). Tal como define el desarrollo de estos tests, se calcularon los valores esperados frente a los valores observados y, a continuación, los valores del chi-cuadrado, residual estándar, la varianza correspondiente a este valor y, por último, el residual ajustado. La ejecución de este análisis se realizó en un microordenador compatible IBM mediante la definición e introducción de las fórmulas en una hoja de cálculo EXCEL de Microsoft.

Pues bien, todos los datos y afirmaciones que sobre consumo alimenticio se hagan a lo largo de este texto, serán fruto del trabajo de campo realizado gracias a la metodología descrita. Del mismo modo, aunque sea evidente, quiero insistir en que los resultados de este trabajo son válidos para las zonas rurales, mas no para las áreas urbanas de Andalucía, donde no se ha trabajado.

Para finalizar, las fases en que se ha desarrollado el trabajo han sido las siguientes: las entrevistas en base a cuestionarios se realizaron durante cuatro periodos.

- 1.º 1987-1990. Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Villamanrique, Almonte e interior de las Marismas y del Coto de Doñana.
- 2.º 1990-91. Cazalla de la Sierra, Carmona y Palos de la Frontera.
- 3.º 1991-92. Alcalá del Valle, Castaño del Robledo y Aznalcóllar.
- 4.º 1993. Revisión evaluatoria en todas las localidades de los temas ampliados en el modelo de entrevista a lo largo del trabajo de campo y realización de las encuestas allí donde todavía no habían sido hechas.

Las encuestas extensivas se ajustan a las siguientes fechas: Alcalá del Valle, febrero de 1992 y de 1993; Almonte, febrero de 1993; Aznalcóllar, enero y febrero de 1993; Carmona, enero de 1992 y de 1993; Castaño del Robledo, febrero de 1993; Cazalla de la Sierra, marzo de 1992; Palos de la Frontera, mayo de 1992; Sanlúcar de Barrameda, marzo de 1993; Trebujena, marzo de 1993; Villamanrique, marzo de 1993.

TABLA VII: Diseño final del trabajo de campo.

	ENTREVISTAS EN CUESTIONARIO	INFORMANTES PRIV.	ENCUESTAS EXTEN- SIVAS
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)	8	16	39
Trebujena (Cádiz)	8	4	18
Villamanrique (Sevilla)	8	6	20
Almonte (Huelva)	8	2	22
Cazalla (Sevilla)	8	15	19
Carmona (Sevilla)	9	6	36
Palos de la Fra. (Huelva)	8	5	19
Castaño del Robledo (Huelva)	8	2	20
Alcalá del Valle (Cádiz)	8	4	18
Aznalcóllar (Sevilla)	8	2	21
Doñana y Marismas	2	4	
SUBTOTAL	83	66	232

B. LAS UNIDADES DE OBSERVACIÓN

La principal fuente de riqueza de las comarcas estudiadas ha sido, durante siglos, la agricultura. Todavía hoy en día la población activa dominante sigue siendo agrícola²³. La distribución de cultivos no ha sido, sin embargo, similar de unas comarcas a otras. En el Valle del Guadalquivir ha sido superior la tendencia al monocultivo, mientras que las comarcas serranas gozaban de una mayor diversificación de sus bases productivas: la horticultura ocupaba el fondo de los valles, la vid y el olivar se desplegaban en las laderas, y las roturaciones extensivas propiciaban la existencia de dehesas, ligadas a aprovechamientos ganaderos y forestales.

En cualquier caso, la agricultura andaluza se sustentaba, hasta hace sólo cincuenta años, en técnicas tradicionales y en una abundante mano de obra. No es, de hecho, sino a partir de 1965, que baja el volumen de los excedentes agrícolas y el sector pasa de ser generador de recursos a receptor de los mismos. A ello se suman, para esas mismas fechas, la emigración, la mecanización, el aumento en el consumo de productos industriales agrícolas y la integración de la economía andaluza en la española, factores que contribuyen a transformar la estructura agrícola²⁴. Es también durante estos años que se produce la desarticulación de las dehesas y la regresión en las serranías, como consecuencia de una competitividad desconocida hasta entonces en la agricultura²⁵. En cuanto a los secanos, se decanta la alternancia de cultivos herbáceos y leñosos. El Valle del Guadalquivir disminuye su producción de cereales y de algodón de secano, e incrementa, por el contrario, los cultivos de remolacha y de girasol, cultivo este último que aparece en la zona a principios de los sesenta. El viñedo se fortalece en el marco de Jerez, en tanto que el olivar disminuye hasta la década de los ochenta, en la que resurge de la postración a que fue sometido sólo unos años antes, cuando se lo arrancaba en las campiñas y quedaba relegado en las serranías al papel de aprovechamiento marginal. Durante las últimas décadas se ponen en cultivo nuevas tierras, como consecuencia de la extensión de la «Nueva Agricultura»²⁶, sobre todo en las zonas costeras.

La ganadería queda repartida del siguiente modo: En los regadíos de los valles y las vegas se da el ganado bovino. El aviar y el porcino, muy industrializados, se concentran en las cercanías de los mercados y en las serranías persisten las explotaciones extensivas. El ganado vacuno cae a partir de 1974, al igual que ocurre con el ovino y el caprino, mientras que el porcino se mantiene, con los altibajos producidos por las fiebres porcinas²⁷.

23. Es el caso también de todos los pueblos estudiados, salvo Aznalcóllar, donde predomina la minería, y Sanlúcar de Barrameda, donde lo hace el sector terciario. Sanlúcar ha gozado, además, desde hace siglos, de una mayor diversificación productiva, y según las épocas, de una importante actividad mercantil y pesquera. Guillamas y Galiano, F.: *Historia de Sanlúcar de Barrameda*. A.S.E.H.A., Sanlúcar de Barrameda, 1990. Velázquez Gaztelu, J.P.: *Historia antigua y moderna de la muy noble y muy leal ciudad de Sanlúcar de Barrameda*, A.S.E.H.A., Sanlúcar de Barrameda, 1992.

24. Moreno Navarro, I.: "Desarrollo del capitalismo agrario y mercado de trabajo en Andalucía", en *Revista de Estudios Regionales*, n.º 31, Sevilla, 1991.

25. Zoido, F., y otros: *Historia de Andalucía*, Planeta, Madrid, 1980, vol. VIII, pág. 351.

26. Cruces, C.: *Navaceros, «Nueva Agricultura» y Viñistas*. Tesis Doctoral, 2 tomos, Universidad de Sevilla, 1992.

27. *Ibid.*, pág. 354.

Para estudiar la alimentación resulta fundamental analizar la correlación de clases sociales que ha existido en la zona y, en concreto, aquélla que se deriva de la relación de propiedad de los medios de producción agrícolas, en tanto que principal sector económico. Pues bien, la mayoría de la población de estas comarcas ha sido durante siglos jornalera²⁸. Junto a esa mayoría asalariada, ha existido un gran número de minifundistas²⁹, cuyas tierras no colmaban sus necesidades, debiendo compaginar el cuidado de sus tierras con el trabajo a cambio de un jornal o con ocupaciones marginales, como la caza, la recolección y la rebusca. El nivel más alto de propiedad y de consumo de la mayoría de los pueblos andaluces estaba representado por los medianos propietarios agrícolas, pues los latifundistas sólo han habitado sus pueblos de origen durante algunos periodos, razón por la cual sus hábitos alimentarios no llegaban a suponer un punto de mira permanente para los lugareños³⁰. Esos medianos propietarios, que participaban de la vida local, producían gran parte de lo que consumían, pues el secreto de su subsistencia radicaba en la diversificación de los riesgos (cultivos de secano, hortalizas, aprovechamiento ganadero, bodegas propias, etc.), pero, aun así, su alimentación era sólo algo superior a la de los minifundistas y ganaderos, aunque sí más regular y abundante. Esta ancestral situación de estancamiento en su nivel de consumo se justifica, en parte, por la mala calidad de algunas tierras, pero también por su imposibilidad para acceder al arrendamiento de fincas mayores, pues los pelentrines y mayetos³¹ difícilmente podían hacerse con el cultivo de las tierras de mejor calidad y de los latifundios que eran sistemáticamente arrendados por poco tiempo con objeto de actualizar las rentas³². Se veían obligados, por lo tanto, a acordar subarriendos desventajosos o a hacerse cargo, por cortos periodos de tiempo, de terrenos propiedad del municipio, cada vez más reducidos a medida que se extienden las roturaciones a lo largo del siglo XVIII, además de injustamente adjudicados en la mayoría de los casos.

28. Bernal, A.M., y otros: *Homenaje al profesor Alfonso G. Barbancho*, Junta de Andalucía, Consejería de Hacienda y Planificación, Sevilla, 1988, pág. 54.

29. Minifundio, «un régimen de propiedad que se apoya en unas unidades de base de una superficie agrícola tal que su rendimiento no es susceptible ni capaz de suministrar la alimentación anual de la familia», Bernal, A.M.: *El minifundismo en el régimen de propiedad agraria latifundista de Andalucía*, Barcelona, Ariel, 1974, pág. 58.

30. Excepción hecha de las grandes agrovillas y de los pueblos costeros de mayores dimensiones, donde sí ha existido una burguesía y una aristocracia residente, influyendo, como se verá, en el conjunto de los hábitos alimentarios.

31. Pelentrines y mayetos son denominaciones con que, según los pueblos y comarcas, se denomina a los medianos propietarios agrícolas.

32. Sánchez Salazar, F.: *Extensión de cultivos en España durante el siglo XVIII*, 2 tomos, Tesis Doctoral 16/86, Ed. de la Universidad Complutense, Madrid.

TABLA VIII: Variables socioeconómicas de las poblaciones seleccionadas.

	Comarca	Tamaño del término	N.º habitantes (1991)
ALCALÁ DEL VALLE	Olvera	4.689	5.316
ALMONTE	Almonte	85.914	16.164
AZNALCÓLLAR	Sanlúcar la Mayor	19.896	5.571
CARMONA	Carmona	92.412	23.617
CASTAÑO DEL ROBLEDO	Aracena	1.293	195
CAZALLA	Cazalla	35.710	5.147
PALOS DE LA FRONTERA	Huelva	4.925	6.750
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	Sanlúcar de Barrameda	17.155	56.006
TREBUJENA	Sanlúcar de Barrameda	7.000	6.981
VILLAMANRIQUE	Pilas	5.767	3.495

Fuente: AMA. Guía de los espacios naturales de Andalucía, 1990.

Una vez enunciadas a grandes rasgos las características que han definido la estructura socioeconómica del conjunto de la zona estudiada, convendría delimitar las comarcas en las que se ha trabajado, agrupándolas en razón de aquellos criterios que contribuyen a favorecer hábitos alimentarios semejantes, una vez homogeneizado el mercado alimenticio; a saber, la existencia o no de pequeñas propiedades de aprovechamiento hortofrutícola, de reducidas cabañas ganaderas, y, por último, el acceso a la caza, a la pesca y a la recolección.

El primer bloque lo formarían los pueblos estudiados en el entorno de Doñana y de las Marismas del Guadalquivir: Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Villamanrique y Almonte. Pertenecen a comarcas distintas y participan de modos de subsistencia también diversos, pues, para empezar, unos son de interior y otros costeros, pero comparten un ecosistema que ha contribuido a acercar sus hábitos más que aquéllos a separarlos.

El Coto de Doñana y las Marismas del Guadalquivir forman un vasto triángulo. Al Sur de Sevilla se abren las marismas, mientras que los cotos, terrenos de sustrato arenoso, delimitan hacia el Norte³³ con los municipios de Almonte, Hinojos, Villamanrique, Aznalcázar y Puebla del Río, y hacia el Suroeste³⁴ con el Océano Atlántico. Hacia Oriente, la marisma se extiende a lo largo de la margen izquierda del Guadalquivir, hasta contactar con las campiñas de Sevilla³⁵ y Cádiz³⁶. La inmensa planicie marismeña es atravesada por el Guadalquivir. La intrincada red de brazos

33. Coto del Rey, Hato Ratón y Hato Blanco.

34. Coto de Doñana y las Marismillas.

35. Los Palacios, Utrera, Las Cabezas de San Juan y Lebrija.

36. Jerez, Trebujena y Sanlúcar de Barrameda.

fluviales que, hasta hace poco, la surcaba ha sido notablemente alterada, pero, aun así, el caudal hidrológico sigue siendo el principal resorte de su riqueza, aunque el paisaje y la vida en su interior hayan cambiado.

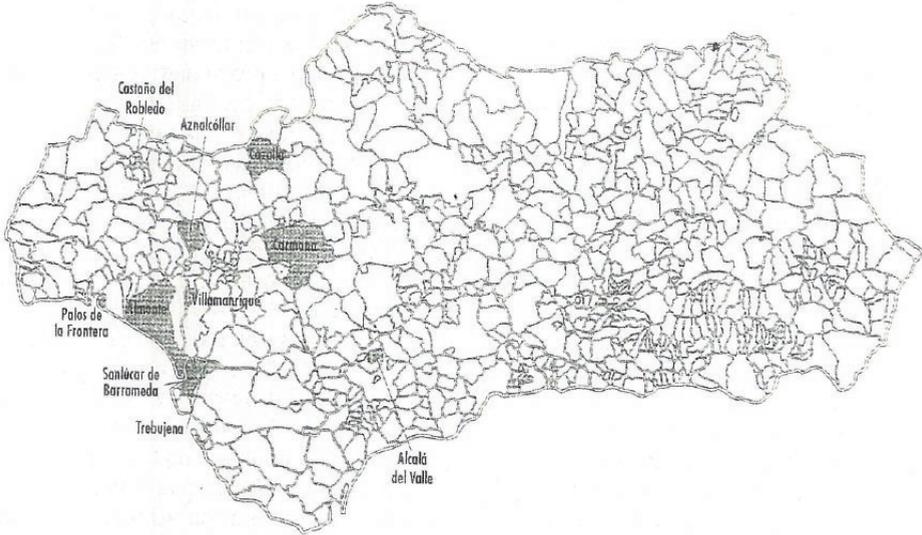


FIGURA IV: Términos municipales seleccionados. (Fuente: Elaboración propia).

El siglo XX sorprendió a las Marismas en el mismo estado casi natural en que se mantuvo durante siglos. No es hasta entonces que se levantan los primeros cortijos, pero los cultivos aparecen mucho después; en concreto, durante los años veinte, y promovidos por iniciativas privadas, pues los poderes públicos tardarán en mostrar su interés³⁷. Las últimas décadas registran, sin embargo, los cambios más llamativos y acelerados: se empiezan a cultivar de modo intensivo³⁸ los cotos septentrionales y parte de la marisma Norte y Este, quedando relegados los espacios conservados, tanto de marisma como de cotos, al suroeste, pues el interés de los ecosistemas originales ha motivado el desarrollo de una política de conservación, materializada en la creación del Parque Nacional de Doñana (50.720 Ha.) y del Parque Natural del Entorno de Doñana (54.200 Ha.)³⁹. El caso es que el paisaje marismeño ha sido sustancialmente alterado en pocas décadas. En la parte oriental la transformación ha sido absoluta: la desecación y el posterior tratamiento del suelo hacen que resulte difícil hablar de marismas transformadas; más bien son zonas regables y parceladas, dedicadas al policultivo de arroz, remolacha, maíz y algodón. La margen derecha del Guadalquivir no ha sufrido una modificación tan rápida pero el proceso es similar y desde luego imparable. En cuanto a las marismas no transformadas, pertenecen casi en su totalidad al Parque Nacional de Doñana y están protegidas por la legislación

37. Entre 1963 y 1977, el IRYDA drena 6.631 Ha., de las que 1.012 se ponen inmediatamente en cultivo, mientras que el resto deberá esperar hasta 1985.

38. Frutales, arrozales, algodón, etc.

39. Todos los datos que acerca de Espacios Naturales andaluces se recogen en esta introducción provienen de: Junta de Andalucía, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, AMA, *Guía de los Espacios Naturales de Andalucía*, Sevilla, 1990.

vigente. Este extenso territorio, Coto y Marismas, casi vacío, está rodeado, sin embargo, de núcleos muy habitados. Por ello, a la hora de estudiar la relación del hombre con este ecosistema es necesario atender tanto a los pocos que viven en su interior como a los vecinos de los pueblos, que han hecho uso durante siglos de estas tierras incultas, arrancándoles el preciado alimento. Esa situación pertenece, sin embargo, al pasado. La marisma no sólo ha modificado sus dimensiones, sus formas de cultivo, sus vías de comunicación y la distribución de su propiedad: a medida que en las secas llanuras se iban abriendo vías rectilíneas, que posibilitaban un rápido acceso a su interior, éste se iba negando a los habitantes de los pueblos del entorno, que en gran medida se sienten expulsados de un medio siempre presente y cada vez más inaccesible. El colonato ha desaparecido casi por completo a partir del acceso directo a la propiedad y el número de propietarios ha aumentado, pero la distribución de la tierra sigue siendo muy limitada. manteniéndose un alto grado de concentración; de hecho, datos de 1987 revelan que el 58% de la superficie pertenece a tan sólo ocho propietarios, mientras que el 70% está en manos de la burguesía y el 23,6% recae sobre los ayuntamientos y organismos estatales, aun cuando los propietarios con más de 1.000 Ha. sean precisamente estatales (ICONA y Parque Nacional de Doñana), sociedades anónimas y algún ayuntamiento, como es el caso del de Hinojos. Los medianos y pequeños propietarios son casi inexistentes. Y es que el acceso a la propiedad se ha llevado a cabo a costa de los ayuntamientos. La nobleza casi ha dejado de ser propietaria del Coto, mientras que la burguesía y también los organismos estatales se han adueñado de la zona. Esta burguesía arrocera, que ha introducido plantaciones industriales en la marisma, no es sino la moderna élite empresarial. Como consecuencia de todo ello, así como del nuevo trazado viario que permite un acceso más fácil a las Marismas, la población de su interior ha decrecido considerablemente. En los años cincuenta, lo habitaban todavía guardas o caseros de cortijos y algunos pastores, además de los trabajadores agrícolas temporeros. Ahora no quedan sino algunos guardas de ICONA y de la Estación Biológica, y unos pocos caseros que, aunque residan allí, suelen tener casas propias en el pueblo del entorno al que pertenezcan. De este modo, y sin entrar a considerar en esta ocasión el caso de los poblados arroceros⁴⁰, la inmensa mayoría de la población se encuentra agrupada en núcleos matrices.

Las poblaciones seleccionadas en este entorno pertenecen a las siguientes comarcas: Sanlúcar de Barrameda y Trebujena, a la comarca de Sanlúcar; Villamanrique de la Condesa, a Pilas, y por último, Almonte, a la comarca de Almonte-Bollullos. Atendiendo a la clasificación del PDTC de Doñana⁴¹, habrían de ser consideradas bien como espacios vinculados al desarrollo de la «Nueva Agricultura», en el caso de Almonte, Villamanrique y La Algaida, que pertenece al término municipal de Sanlúcar de Barrameda, o bien como espacios agrarios tradicionales, en el de esta última y Trebujena. Ambas, tanto Sanlúcar como Trebujena, pertenecen, por otra parte, al Marco de Jerez, pero ninguna de las dos tiene predominio de grandes propiedades, como ocurre en el caso de Jerez de la Frontera y de El Puerto de Santa María, aun cuando Trebujena presente, a causa de su reciente exclu-

40. Zoido, F.: *Isla Mínima Aspectos geográficos-agrarios*, Anales de la Universidad Hispalense, Sevilla, 1973.

41. Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, *Doñana y su entorno Catálogo del PDTC de Doñana y su entorno*, Sevilla, 1989.

sividad en la dedicación al cultivo de la vid, una mayor dependencia con respecto a aquellas localidades bodegueras.

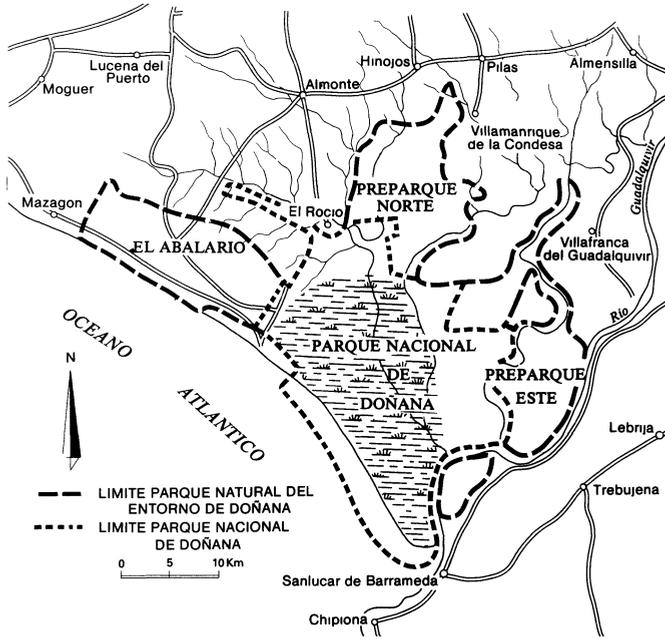


FIGURA V: Entorno de Doñana. (Fuente AMA: Guía de los espacios naturales de Andalucía 1990)

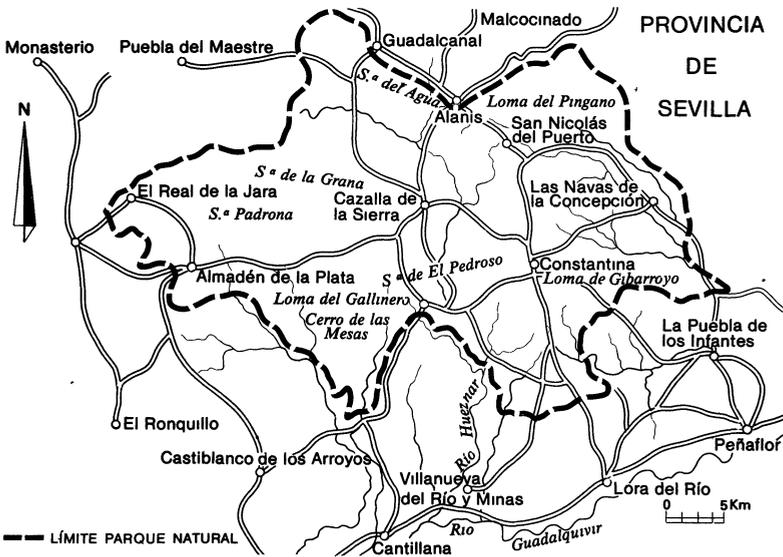


FIGURA VI: Sierra Norte. (Fuente AMA: Guía de los espacios naturales de Andalucía 1990)

Un segundo grupo lo forman los pueblos de las serranías –Castaño del Robledo, Cazalla de la Sierra, Alcalá del Valle y Aznalcóllar–, que aunque pertenecen a diversas comarcas y a distintas cadenas montañosas han gozado, hasta cierto punto, de características semejantes en cuanto al tipo de cultivos y a su aprovechamiento forestal y cinegético. De ellos, Alcalá del Valle pertenece a la serranía de Cádiz, en la cordillera Penibética; Castaño del Robledo, a la Sierra de Aracena; Cazalla de la Sierra, a la Sierra Norte de Sevilla⁴², y, por último, Aznalcóllar, situada al sur de Cazalla, a las estribaciones de Sierra Morena⁴³.

Es Sierra Morena un conjunto de colinas, superficies de planeamiento, crestas, relieves tabulares y valles de alineación NO-SE, por los que transcurren los cauces fluviales y las vías de comunicación que desde hace siglos han puesto en contacto al



FIGURA VII: Sierra de Aracena y Picos de Aroche.
(Fuente AMA: Guía de los espacios naturales de Andalucía 1990)

Valle del Guadalquivir con Extremadura y Castilla-La Mancha. Se trata, por otra parte, de una extensa zona de bosques, rica también en minería y con predominio de alcornos, quejigos, encinas y, en su parte occidental, también de eucaliptos. Todo ello ha propiciado los aprovechamientos silvopastoriles y forestales.

En solitario, sin embargo, habría que abordar el análisis de Carmona, claro exponente de la campiña sevillana y cabeza de una comarca que se encuentra prácti-

42. Estas dos serranías pertenecen a Sierra Morena, cadena montañosa que separa la Meseta Central del Valle del Guadalquivir.

43. La inclusión de Aznalcóllar en este grupo de poblaciones se debe a que participa de terrenos de serranía, aunque se encuentre ya en las estribaciones de Sierra Morena y, con ello también, de muchas de sus formas de subsistencia. La persistencia y abundancia de caza y sus actividades recolectoras, así como su actividad minera, sobre todo, han sido determinantes a la hora de efectuar su elección para esta investigación.

camente ocupada por su gran término. Como el resto del valle del Guadalquivir, forma parte de la depresión que separa el macizo septentrional de las cordilleras béticas. El paisaje del valle, formado por lomas, llanuras, colinas, glaciares, terrazas y valles, se atenúa a medida que se avanza hacia el oeste, hasta acabar en las Marismas del Guadalquivir. La superficie labrada del término y el número de grandes propiedades son los más altos de entre los estudiados⁴⁴. Durante el siglo XIX se cerró el proceso de privatización de las tierras del término en favor de la aristocracia y la burguesía locales, pues a mediados del XVIII existían todavía aprovechamientos comunales⁴⁵, que permitían a los vecinos el pastoreo, la obtención de leña y carbón, y el cultivo de pequeños terrenos. A mediados del presente siglo prevalecía el monocultivo triguero en las grandes propiedades⁴⁶, pero los sistemas de cultivo han cambiado, y donde había espacios de barbecho de trigo y cebada, ahora hay algodón y girasol. Del mismo modo se han incrementado la proporción de regadío y el nivel de mecanización⁴⁷. También son importantes las explotaciones ganaderas, sobresaliendo las de ganado porcino⁴⁸. Aun así, el declive de Carmona es evidente. En la década de los 80, el 40% de la población dependía aun de la agricultura, cuyo papel en el conjunto de la provincia ha pasado a ser secundario. El pueblo va tomando, además, visos de ciudad-dormitorio, pues muchos carmonenses trabajan en Sevilla, en el sector servicios⁴⁹.

También aislado dentro del grupo de pueblos estudiados queda Palos de la Frontera. Se encuentra separado del océano por una línea de lagunas, que se han visto clasificadas como Paraje Natural. Alimentadas por el manto freático, por las lluvias y el arroyo madre del Avitor, son en realidad los restos de un cordón de lagunas litorales que unían las marismas del Tinto y el Odiel con las del Guadalquivir. La vegetación y la fauna circundantes son las propias del matorral mediterráneo degradado: aulaga, romero, castañuelas, espadañas, espátula, garza real, rascón, anátidas y limícolas. También crecen en el término pinos, higueras, tomillo, mejorana, hierbabuena y palmitos. En los últimos años, Palos se ha vinculado a la «Nueva Agricultura» y es, al igual que el resto del litoral onubense, una de las zonas de mayor dinamismo económico y demográfico de la provincia. La «Nueva Agricultura», y en concreto la pro-

44. Más del 80%, en tanto que la regada oscila entre el 10 y el 20%. Los datos socioeconómicos de este capítulo proceden de idénticas fuentes que los que se recogen en los cuadros. En cuanto a las Tasas de Actividad y de Paro, dado que el censo de 1991 aun no se ha publicado, provienen de: Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, *Caracterización socioeconómica de las comarcas andaluzas*, Sevilla, 1987.

45. Cruz Villalón, J., y otros: *Carmona. Historia, cultura y espiritualidad*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1992, pág. 134.

46. *Ibíd.*, pág. 143.

47. *Ibíd.*, pág. 147.

48. Alcanzan entre el 50 y el 75 en la actualidad. Pero ya en el siglo XIX era importante la cabaña ganadera de Carmona, según Madoz, sobre todo de ganado vacuno y lanar.

49. Gavira, C.: *La segmentación del mercado de trabajo agrícola en Andalucía. Una aproximación empírica*, Tesis Doctoral, Julio, 1990.

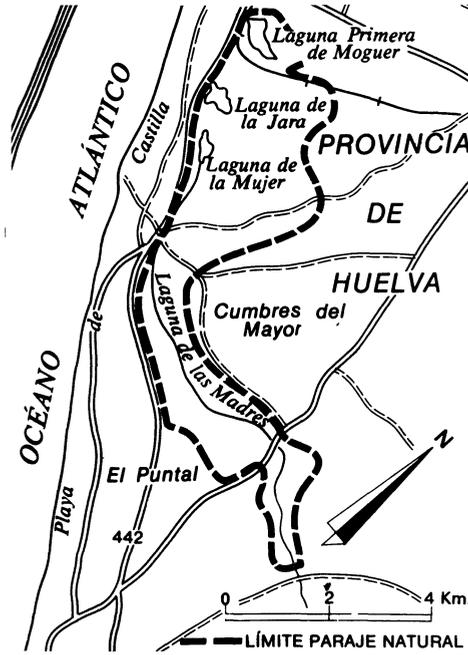


FIGURA VIII: Lagunas de Palos y Las Madres.
 (Fuente AMA: Guía de los espacios naturales de Andalucía 1990)

ducción de fresón, aunque también, en menor medida, el turismo, con la cercana playa de Mazagón, y el Polo Industrial de Huelva, la han situado en una situación de prosperidad desconocida desde hace siglos⁵⁰.

50. Izquierdo Labrado, J.: *Palos de la Frontera en el Antiguo Régimen (1380-1830)*, Quinto Centenario, Huelva, 1988, pág. 60.



PORTADA