

Bibliografía

- Baroja, Pío. "Borrow y Starkie" en *Ensayos Hispano-Ingleses: Homenaje a Walter Starkie*. Barcelona, José Janés Editor, 1948.
- Borrow, George. *The Bible in Spain*. Londres y Glasgow, Collins' Clear Type Press, 1898 [1842].
- Cela, Camilo José. "El violín de Don Walter" en *Ensayos Hispano-Ingleses: Homenaje a Walter Starkie*. Barcelona, José Janés Editor, 1948.
- Espina, Antonio. "Una sensibilidad entre dos culturas" en *Ensayos Hispano-Ingleses: Homenaje a Walter Starkie*. Barcelona, José Janés Editor, 1948.
- Fuller, Thomas. *The History of the Worthies of England*. Londres, John Freeman Ed., 1952.
- García Gómez, Emilio. "Bobadilla" en *Ensayos Hispano-Ingleses*. Barcelona, José Janés Editor, 1948.
- Lee, Laurie. *As I Walked Out One Midsummer Morning*. Harmondsworth, Penguin Books, 1969.
- Menéndez Pidal, Ramón. *El Español en sus primeros tiempos*. Madrid, Espasa-Calpe, 1967.
- Menéndez Pidal, Ramón. *Poesía juglaresca y juglares*. Madrid, Espasa-Calpe, 1975 [1942] (séptima edición).
- Ortega y Gasset, José. *Notas de andar y ver* (edición de Julián Marías). Madrid, Editorial Anaya, 1970.
- Shaw, Patricia. "James Howell, un galés del siglo XVII curioso de las gentes y las cosas de España" en *Homenaje a la Memoria de Carlos Clavería*. *Archivum*, XXVI, Universidad de Oviedo, 1976.
- Shaw, Patricia. *España vista por los ingleses del siglo XVII*. Madrid, SGEL, 1981.
- Starkie, Walter. *Don Gitano*, (trad. de Antonio Espina) Barcelona, Ediciones Pallas, 1944.
- Starkie, Walter. *Aventuras de un irlandés en España*. Madrid, Espasa-Calpe, 1965 [1937].
- Unamuno, Miguel de. *Obras Completas*, tomo VI, ed. de M. García Blanco. Madrid, Afrodisio Aguado S.A., 1958.

fueron todo un ejemplo de literatura imitada por numerosos otros viajeros culturalmente motivados.

Al sur de Granada de Gerald Brenan, o la transposición de cultemas semíticos en el ámbito cultural y gastronómico andaluz



José R. Ibáñez Ibáñez
Universidad de Almería

A pesar del distanciamiento en el tiempo y los cambios que han venido de la mano de la modernidad, España sigue todavía ejerciendo una poderosa fascinación a viajeros atraídos por una idiosincrasia y heterogeneidad culturales muy particulares. Es obvio que el panorama socio-histórico ha cambiado con el devenir de los años y los visitantes que llegan hoy en día a España lo hacen con una mentalidad y perspectiva diferentes, pero no es menos cierto que son todavía muchos los que ansían encontrar una tierra con unas costumbres y tradiciones que en nada tienen que ver con la que dejan en sus países de origen. Lejos quedan ya los tiempos en los que escritores y viajeros occidentales dibujaban una imagen de languidez y atraso cultural, aquella de un país sumido en la más absoluta miseria y manejado por el poder absoluto de la monarquía y de la Iglesia Católica.

Si bien es cierto que hubo visitantes que se aventuraron a recorrer la geografía nacional en siglos anteriores, será a partir de la Guerra de la Independencia de principios del siglo XIX cuando España comience a abrirse al mundo occidental. Privilegiados

testigos de la sociología hispana fueron los oficiales del ejército expedicionario de Wellington, muchos de los cuales volvieron con sus mujeres una vez acabada la contienda militar. Marín Morales traerá a colación las palabras de Brenan sobre el papel que ejercerá España como imprescindible destino final, junto a Suiza, Italia y Francia, en la buena educación británica de la época (1976: 119). Los diarios de viajeros tales como Richard Twiss, William Dalrymple, Henry Swinburne contribuirán en gran medida a fomentar una visión pintoresca y medieval de España. Posteriormente, la visión hispanófila de Richard Ford o George Borrow allanarán el camino a muchos otros que se embarcarán en la búsqueda de esa España edificada sobre cimientos orientales dentro de un marco europeo occidental. Por el contrario, otros muchos viajeros criticarán, no sin razón, la pésima infraestructura del país, en cuanto a sus vías de comunicación, sus posadas y albergues –con camas repletas de chinches–, el acondicionamiento de las casas o la propia inseguridad de los caminos asaltados por bandoleros.

En gran medida, Andalucía concentró la atención de gran número de visitantes atraídos por el rico legado arquitectónico árabe. Los palacios, alcazabas, jardines o albercas musulmanas irradiaban en las mentes de escritores y viajeros una imagen de romanticismo y exotismo como ninguna otra parte de España. Sin embargo, dicha admiración no se transformaba en comprensión hacia los habitantes y sus costumbres. Así, muchos visitantes no sólo no eran incapaces de entender sociológicamente actitudes hispánicas sino que las desdeñaban por incultas o por ser residuos de un pasado al cual la población parecía aferrarse. Reseñable en el caso de William Dalrymple, comandante escocés que participó en la campaña contra la invasión española de Portugal de 1762 y que recorrió la península a caballo durante cinco meses. En su diario avisaba a futuros viajeros a no tomar literalmente el ofrecimiento hospitalario español que indicaba la frase “Mi casa es

su casa”, ya que, señalaba con cierto humor, “si se alababa algo que un español poseía, éste inmediatamente lo ofrecía con hospitalidad, aunque nada podría decepcionarle más que dicho ofrecimiento fuese aceptado”¹ [la traducción es mía]. Inmiscuido en un imaginario totalmente ajeno al aculturamiento semítico que España había tenido durante siglos, Dalrymple no era consciente de que el ofrecimiento del “hogar” o la invitación a la mesa constituían simples formulismos de cortesía que el pueblo había heredado de costumbres ancestrales árabes. Casi doscientos años después, Don Américo Castro hará mención explícita a dicha costumbre de ofrecer la casa a los invitados que todavía subsistía a mitad del siglo XX entre las clases más populares: «Al-bayt baytak», ‘esta casa es tu casa’, frase ante la cual los europeos se quedaban perplejos porque entendían que la casa que visitaban por primera vez les pertenecía. De similar factura resultaba la fórmula que todavía no hacía mucho se escuchaba en Andalucía y que invitaba a comer: “¡Venga usted a comer!”, ofrecimiento que, por supuesto, nadie acepta por ser igualmente un formalismo heredado de la cultura árabe que durante siglos impregnó a los pueblos de la península² (1948: 88).

Lo que me propongo a realizar en las páginas siguientes es una indagación de toda una serie de costumbres o actuaciones sociales y culturales arraigadas en la sociedad rural andaluza, la cual durante decenios se mostró escasamente permeable a los profundos cambios que la modernidad sí que produjo en otros estratos de población, clases medias y altas de las ciudades principalmente. Para mi propósito, tomaré como referencia *Al sur*

¹ “If anything belonging to a Spaniard be praised, he immediately offers it with warmth, though nothing would disappoint him more than to accept it.” (citado en Mitchell, 2006: 28)

² A este respecto, Castro recoge otras fórmulas similares: ‘Você é servido’ o ‘¿Quer fazer-me companhia?’ (en portugués), ‘Quédese con nosco’ (en gallego) o ‘Sou servit?’ (en catalán), para las cuales la respuesta siempre es la misma: ‘¡Que aproveche!’ (1948: 88).

de Granada de Gerald Brenan, obra que cuenta la estancia de este hispanista en la Alpujarra granadina y almeriense. El relato notarial que Brenan lleva a cabo de las ancestrales costumbres serranas, así como los excursos históricos, sociales, gastronómicos, presentan un enorme valor desde el punto de vista antropológico. Como estudio del mundo al que se sumerge, Brenan llevará a cabo un detallado escrutinio de la sociedad y la cultura andaluzas que irá desgranando a través de juiciosos comentarios, los cuales salpica con observaciones procedentes de sus múltiples lecturas. Brenan es consciente del *humus* semítico de la zona en la que vive y, como tal, comenta el profundo legado morisco en la economía granadina, en el trato personal entre vecinos, en las creencias religiosas o supersticiosas así como en el *modus vivendi* de la población de la aldea de Yegen, donde habita. Estos aspectos serán objeto de estudio en la primera parte de este trabajo. Sin embargo, con toda certeza y al igual que otros ilustres viajeros británicos que le precedieron, Brenan no pudo siquiera prever la existencia de una serie de hábitos antropológicos que afectan a los ámbitos sociológico y gastronómico, que impregnan el propio ser del habitante de esta región y que salen a la luz mediante actuaciones que parecen incongruentes a los ojos del hispanista pero que, sin embargo, adquieren significado si se explican como resultado de una mimetización inconsciente de costumbre remotas que subsisten como si de restos arqueológicos se trataran. Estos trasuntos antropológicos serán objeto de análisis en la segunda parte de este trabajo que intenta, asimismo, poner de manifiesto que pese a su formación en la cultura española, Brenan llegó a obviar aspectos claves para entender la forma de ser de sus vecinos andaluces.

* * *

Desde un punto de vista histórico, Andalucía llegó a ser el último reducto islámico de toda la Península Ibérica. Tras la conquista de Granada en 1492, judíos y musulmanes fueron obligados a convertirse al cristianismo o aceptar la expulsión. Si bien el número de aquéllos que optaron por el destierro fue importante, cabe decir que muchos otros prefirieron quedarse en el que era su país, manteniendo de forma oculta la tradición y religión de sus ancestros. El tribunal del Santo Oficio tuvo como cometido entre los siglos XVI y XIX sacar de la clandestinidad a criptojudíos y criptoislámicos, pero también a todos aquéllos que supusieran una amenaza a la ortodoxia católica (erasmistas, iluminados, luteranos, etc.). La presencia oficial de los conversos islámicos que todavía mantenían sus creencias y tradiciones perduró durante el siglo XVI hasta el decreto de su expulsión en 1609. No obstante, la convivencia entre cristianos viejos y conversos fue durante todo este tiempo conflictiva hasta el punto de que la monarquía de Felipe III sospechaba que los moriscos pudieran estar conspirando con moros, turcos y franceses para atacar a un país que creían débil.

Lo que sí puede resultar interesante para nuestro propósito es reflejar cómo se articulaba la actuación vital de los moriscos previa al momento de su expulsión. La casta cristiana³, engrandecida por la labor imperial de la conquista se encontraba ante un panorama difícil, si no se era señor terrateniente o eclesiástico. La banca y el gran comercio, sin embargo, estaban en manos extranjeras y los metales preciosos procedentes de México y Perú apenas se detenían en España. Por su parte, la casta morisca sentía una inclinación hacia las tareas agrícolas (horticultura) y de la artesanía (cerámica, curtido del cuero, etc.) allí donde vivían, lo

³ A lo largo del trabajo, el uso que hago de la palabra "casta" es el mismo que Américo Castro emplea en su obra ensayística a partir de la publicación de *España en su historia*.

cual no supuso pocas críticas hacia ellos.⁴ Lo que molestaba a los cristianos es que los moriscos fueran capaces de administrar eficazmente el dinero ganado, algo que no sabía por cierto hacerlo el cristiano. Y dicha actitud, subraya Américo Castro, la mantuvo el morisco antes de que España se convirtiera en vasto imperio:

Antes de ser España un vasto imperio, el morisco hacía todo eso para servir al cristiano, que no lo forzaba a cambiar de religión, de lengua y de costumbres —esa era la radical diferencia. Después de la toma de Granada, el cristiano pretendía continuar sirviéndose del moro (según decía el Cid del Poema), aunque vaciándole la vida de todo contenido propio, de todo estímulo alentador” (1987: 165).

Los moriscos no solamente cultivaban huertas y eran expertos en trabajos manuales o en el comercio de pequeñas finanzas, sino que servían a señores en labores de construcción bien fueran de muros de castillos o del artesonados de sus salas, etc. El hostigamiento hacia esta comunidad fue repetido y, tras la distribución de muchos moriscos granadinos por Castilla después de 1568, se formalizar la posterior expulsión, dando pie más tarde a la repoblación de la Alpujarra con gente venida de Castilla, Aragón o Galicia.

* * *

Como hispanista y viajero incansable, Brenan redacta *Al sur de Granada* en 1954 en un esfuerzo por recordar sucesos o anécdotas acaecidos durante su estancia en las Alpujarras —y más concretamente en la aldea de Yegen— durante los períodos en que vivió allí, entre 1920 y 1934, según afirma el escritor en el Prefacio a su obra. Cuenta el autor que la elección de un lugar tan remoto y

⁴ Así, en las Cortes de 1582, se llamaba a la atención de Felipe II sobre el número creciente de moriscos en Granada y de cómo, teniendo oficios como los de tendero, panadero, carnicero, tabernero o aguador, habían conseguido ganar dinero y todavía atesorarlo.

retirado en la Alpujarra granadina le permitirá “huir de la vida característica entre la clase media inglesa” una vida que califica de “sofocante” dentro de una Inglaterra que “estaba petrificada por sentimientos de clase y convencionalismos rígidos”⁵ (1993: 2). Alejado de ese ambiente patrio, decide procurarse la educación que no ha podido procurarse en Inglaterra y, de paso, intentar erradicar de sí mismo la vida acomodada que había tenido con el objeto de arraigarse firmemente en la realidad en la que quiso vivir.

Como ya se apuntara con anterioridad, la imagen que los viajeros ingleses habían promovido de la Andalucía de principios del siglo XIX era la de una sociedad de costumbres anquilosadas, descoyuntada socialmente y con graves carencias en las infraestructuras. Interesa lo romántico, lo monumental, lo diferente, la *otredad* cultural que rezumaba la cultura andaluza, a enorme distancia de la conservadora Inglaterra. Aquellos visitantes criticaban el papel de la Iglesia católica, de sus prelados y monjes así como la laxitud moral de estos.⁶ Esta visión pintoresca proyectada por estos viajeros es la que permanece en el imaginario colectivo británico y en la memoria de Brenan hasta el punto de desilusionarse cuando a su llegada a Granada en 1919 no encuentre allí “hombres envueltos en largas capas con la daga al cinto y mujeres en posturas goyescas, luciendo mantillas y peinetas”⁷ (1993: 7).

⁵ “The England I knew was petrified by class feeling and by rigid conventions...” (Brenan, 2008: 12).

⁶ Henry Inglis, un escritor escocés que viajó por España en 1830, recogía la íntima conexión existente entre la religión y el contrabando y recordaba de cómo algunos conventos a las afueras de Sevilla actuaban de almacén de productos de contrabando, en contraprestación a los beneficios que aquéllos obtenían por este lucrativo comercio (citado en Mitchell, 2006: 51).

⁷ “I had expected to find men wrapped in long cloaks with daggers stuck in their belts and women in Goyaesque postures wearing high combs and mantillas.” (Brenan, 2008: 16).

Brenan llegará a convertirse en un gran conocedor de todo lo culturalmente español y para ello, el propósito de *Al sur de Granada*, era indagar en aspectos antropológicos de la vida española. Prestaría atención de la vida que llevaban sus vecinos los aldeanos de Yegen con el objeto de observar “sus labores, sus costumbres, su folklore, sus festejos religiosos, sus alegrías y cuitas amorosas, sus tipos y caracteres, así como de otras muchas cosas”⁸ (p. 19). A su llegada a Andalucía encontrará unos pueblos con gentes que todavía están muy *orientalizadas*, no tanto por sus costumbres como por sus monumentos o diseño de las ciudades. Paisajística y arquitectónicamente, Andalucía le traerá a la memoria los vivos recuerdos de sus viajes por países del Medio Oriente. Cuando visite Guadix dirá de esta ciudad granadina que “el lugar es oriental” y “hasta la gente, con sus rostros estólidos y pétreos, parece turca”⁹ (p. 197). Similar descripción ofrece de la cercana Almería, una “ciudad blanca, como una ilustración de un libro de viajes de Oriente”¹⁰ (p. 255), cuyos paisajes de “oasis y desierto, aldeas de cuevas y palmeras de dátiles” hacen que “uno podría imaginarse en África”¹¹ (p. 262). Como no podría ser de otra forma, el legado árabe se observa en la aldea en la que habita. La disposición estructural de Yegen, compuesta por dos barrios distanciados y separados por una mezquita, es para Brenan de factura bereber (p. 87). La fisonomía de los habitantes andaluces así como sus costumbres atestiguan un legado árabe todavía muy perceptible en la década de 1920. Su llegada por primera vez al

⁸ “I propose to set down their occupations, their customs, their folk-lore, their religious festivals, their love affairs and quarrels, their types and characters, and many other things.” (2008: 28)

⁹ “the place is Eastern... Even the people with their stolid, stony faces look Turkish.” (p. 192)

¹⁰ “and suddenly saw the white city spread out before one like an illustration in a book of Eastern travel.” (p. 246)

¹¹ “Oasis and desert, cave villages and date palms: one could suppose oneself in Africa.” (p. 253)

pueblo de Yátor le sorprenderá al encontrarse con mujeres cuya vestimenta las recuerda morunas:

Al pasar, las mujeres, con refajos escarlatas y pañuelos de cabeza de vivos colores, que descansaban bajo los olivos con sus cántaros abandonados junto a los demoronados muros, me hicieron sentir que me encontraba en algún país oriental, tal vez en Persia.”¹² (p. 40)

La estancia de Brenan en Yegen le hizo adquirir conciencia del pasado español así como de la particular zona geográfica que eligiera para asentarse. Pronto resaltarán lo bien cuidadas que están las huertas alpujarreñas, con “casi todo tipo de cultivos y de árboles frutales”¹³ y de cómo el calendario aldeano rige la vida de estas gentes. En realidad, las huertas repletas de hortalizas y árboles frutales amparadas por un buen sistema de regadío no son sino una transposición del concepto musulmán del paraíso, idealizado por poetas andalusíes, por donde discurre el agua a través de acequias y las fuentes adornan jardines repletos de flores perfumadas y deliciosas frutas como la granada, el limón, la naranja, invitando al descanso bajo la sombra de estos árboles y el regocijo bajo ese remanso de paz. Los habitantes de las Alpujarras y, por ende, los vecinos de la aldea de Yegen, habían recibido en herencia estas tierras cultivadas y los sistemas de irrigación de aquellos moriscos que habían sido expulsados trescientos años antes de la llegada de Brenan a Granada.

La dieta de estas gentes se había transmitido igualmente a través del tiempo. Así, en el comer diario, Brenan notará una abundancia de platos en donde los ingredientes se basan en verduras, primordialmente berenjenas, lechugas y frutas tales como naranjas o limones. Esta dieta que podría considerarse

¹² “As I passed, women wearing scarlet undershirts and gaily coloured handkerchiefs were standing about under the olive trees or resting their pitchers by the crumbling walls, and I had the feeling of being in some Eastern country, perhaps in Persia.” (p. 47).

¹³ “...rich in almost every kind of crop and fruit tree...” (p. 31)

“morisca”, ya había sido objeto de burla durante los siglos XV y XVI por parte de los cristianos viejos, cultivadores de terrenos de secano donde plantaban cereales, al considerar que verduras y frutas eran “cosas de poca sustentación” y las despreciaban por ser alimentos habitualmente consumidos por judíos y musulmanes. Los historiadores indican que en aquellos lugares habitados por moriscos, la tierra se convertía en un vergel de horticultura, como recuerda el pareado “Una huerta es un tesoro, si el hortelano es un moro”. A este respecto, Fray Marcos de Guadalajara ofrecerá un comentario muy ilustrativo del *modus vivendi* de estas gentes, cuando al referirse al valle de Ricote en Murcia, afirma que “en este sitio están los lugares que avemos dicho, abundantes de limones, naranjos y todo género de agrura; pero estériles de pan y de todo lo demás necesario para la vida humana... siendo todos los naturales descendientes de los moros pobladores” (citado en Caro Baroja, 1976: 98–99). Para Fray Marcos al igual que para Aznar Cardona, un cristiano viejo de Aragón, los cultivos de cereales dan un sustento que no proporcionan ni las verduras, ni las hortalizas ni las frutas.

En cuanto a las técnicas de cultivo, en las Alpujarras, todavía hoy en día persisten los bancales escalonados y regados por aguas muy bien canalizadas. Para Diego Hurtado de Mendoza, poeta, diplomático y autor de una historia de la Guerra de las Alpujarras, el afán de los moriscos por aprovechar el terreno les llevaba a no perder ningún espacio (1976: 111). Pese a la repoblación con gente del norte, el sistema de cultivo permanecerá durante siglos siendo el mismo que encontrara Brenan cuando llegó a la Alpujarra granadina: “a unos trescientos metros por encima de la aldea se alcanza la acequia principal, cuyas aguas provienen de un lejano torrente de las montañas”¹⁴ (Brenan, 1993: 22). Consiguientemente, tanto la disposición de los cultivos, el aprecio

¹⁴ “A thousand feet or so above the village one reached the main irrigation channel, which drew its water from a torrent far up in the mountains.” (p. 31)

hortícola de los habitantes de la vega de Granada y los pueblos de la Alpujarra y los sistemas de canalización son de factura morisca, al igual que lo es la cría del gusano de seda y el cultivo de la morera:

Los gusanos de seda se crían satisfactoriamente en La Alpujarra, donde se aclimatan a la suavidad y frescura del aire y a la alimentación de hojas de morera. Si la hoja no tiene las propiedades exactas y el grado de humedad requerido, los insectos desarrollan un hongo intestinal que acaba con ellos. Por esta razón las aldeas de Sierra Nevada han descollado desde el siglo XI por su producción sedera.¹⁵ (1993: 114)

A este respecto, los pueblos alpujarreños llegaron a contar con un guarda o inspector de la seda puesto que de los impuestos que se tributaban los monarcas de la tierra, según Luis del Mármol Carvajal, uno de los principales historiadores de la rebelión morisca, obtenían grandes provechos (citado en Caro Baroja 1976: 112).

* * *

En su recorrido histórico y sociológico, Brenan era consciente de la tierra que pisaba. Eran muchos los factores externos que no eran difíciles de interpretar y, a través de ellos, entender el legado islámico de las Alpujarras. Sin embargo y pese a sus indagaciones, este hispanista tuvo dificultades en explicar determinadas rasgos antropológicos que subsistían en la tradición cultural de sus vecinos. A veces parece intuirlos y procura explicarlos obteniendo información de sus múltiples lecturas. En otras ocasiones sus dudas y suposiciones acerca de semejantes trasuntos culturales denotan que el racionalismo del universo anglosajón al que

¹⁵ “Silkworms do well in the Alpujarra, because the light, airy climate suits both them and the mulberry tree off which they feed. Unless the leaf has the exact properties and degree of moisture required, the insects develop an intestinal fungus that kills them. For this reason the villages of the Sierra Nevada have been noted since the eleventh century for their silk production.” (p. 118)

pertenece no le permite aprehender la verdadera semántica que dichas tradiciones han mantenido pese al paso de los años.

Fue José Jiménez Lozano quien, interesado por el legado islamo—hebraico en la Castilla rural, llevó a cabo un estudio de campo durante los años setenta y ochenta del pasado siglo mediante el cual logró identificar una serie de cultemas antropológicos que habían pervivido en el tiempo y al control de la Inquisición. En su ensayo, Jiménez Lozano distinguía dos tipos de hábitos antropológicos o cultemas supervivientes de los ámbitos islamo—hebraicos: por un lado, los cultemas de conducta y, por el otro, los cultemas de tipo filosófico—religioso¹⁶. En nuestro caso, distinguiremos dos: un cultema de tipo religioso y otro de origen gastronómico.

En el instante en que Jiménez Lozano lleva a cabo su estudio llegará a preguntarse en qué medida la cultura y la fe de las castas judaica e islámica habían escapado el férreo escrutinio inquisitorial y cómo dichos cultemas o hábitos antropológicos pudieron subsistir durante tantos siglos, si bien en el tiempo en que realizaba sus indagaciones, muchos de estas costumbres corrían el peligro de extinguirse, particularmente debido al cambio económico y trastorno social y cultural de los decenios de 1960 y

¹⁶ Este estudio de conductas lo realizó Jiménez Lozano durante seis años a lo largo de la década de 1970. Consistió en una serie de entrevistas a personas, todas ellas mujeres de edad superior a los sesenta años, del ámbito rural castellano-leonés. Se les preguntaba por la frecuencia en la que realizaban determinados comportamientos, muchos de ellos relacionados con la preparación y el manejo de alimentos. Las conclusiones fueron reveladoras ya que en casi todos los casos, las entrevistadas daban fe de unas costumbres protocolarias que podían considerarse como trazas de comportamientos añejos, exhibidos por muchos españoles acusados de conversos, según aparecían tipificadas en las actas inquisitoriales de los siglos XVI y XVII. Los resultados de este estudio se presentaron en un congreso sobre la Inquisición Española que tuvo lugar en Nueva York entre los días 8 y 21 de abril de 1983. Posteriormente, aparecieron publicados en un volumen monográfico editado por Ángel Alcalá y que llevaba por título *Inquisición española y mentalidad inquisitorial*. Este estudio de campo sería posteriormente incluido en la segunda edición de *Sobre judíos, moriscos y conversos*, que vio la luz en 1989.

1970 (1989: 119). En el caso de *Al sur de Granada*, quizás podamos asumir que partimos con cierta ventaja ya que, cuando Brenan tuvo contacto con los pueblos alpujarreños, muchas de esas costumbres todavía se mantenían intactas gracias al aislamiento geográfico de la comarca y de sus gentes.

Como puede resultar obvio, el relato autobiográfico de Brenan no se detiene en profundas indagaciones sociológicas y antropológicas. Es precisamente esa relación notarial la que resulta interesante ya que este hispanista *nombra* o *señala* vivencias y costumbres y, si es capaz de detallarlas, no cabe duda que ofrece explicaciones a las mismas como prueba de la intensidad de sus lecturas. Brenan indica en el prefacio de *Al sur de Granada* que sus fuentes fundamentales (historiográficas y sociológicas) son Lévi-Provençal, Ramón Menéndez Pidal y Julio Caro Baroja. Curiosamente, deja a un margen a Don Américo Castro, a quien no obstante mencionará dos o tres veces a lo largo de la obra. Si bien no las menciona, cabe la posibilidad de que Brenan manejara *España en su historia*, cuya primera edición aparecerá publicada por la editorial Losada de Buenos Aires en 1948, o bien *Ensayo de historiología* aparecido en Nueva York en 1950, obras que marcarán el inicio del radical cambio en el punto de vista historiográfico de Don Américo Castro.

En la primera de las menciones a Castro, recordará haber leído una costumbre que cuando él la observó, la tildaba de curiosa y, presuntamente, desconocía su origen:

En mi aldea se observaban estrictamente algunas curiosas costumbres con respecto al pan, observadas igualmente en toda Andalucía. Antes de cortar una nueva hogaza, se debía trazar la señal de la cruz sobre ella con un cuchillo. Si la hogaza o *rosca* caía al suelo, el que la recogiera debía besarla y decir: *Es pan de Dios*. A los chicos no se les permitía golpearlo, ni maltratarlo, ni desmigarlo sobre la mesa, e incluso se consideraba ofensivo que alguien ofreciera a un perro las cortezas duras.

Una vez pinché una hogaza con mi cuchillo y la gente reprobó mi acción diciendo que “estaba pinchando el rostro de Cristo.”¹⁷ (Brenan, 1997: 157)

En efecto, dicho hábito cultural, o cultema de índole religioso, aparenta a simple vista ser una muestra de fervor religioso hispánico. Nada más lejos de la realidad. Brenan advertirá haber leído en Castro que dicha actitud bien podría ser una transposición del universo religioso musulmán al católico, en donde cuidadosamente se entrecruzan las creencias de Alá y Dios. Brenan se hará eco de este modo y con escasa precisión, por cierto, de una intuición de Castro y que el ensayista granadino presupone que puede tener su origen en el mundo islámico, pero que no afirma con rotundidad: “No sé si *besar el pan* al recogerlo del suelo es una influencia cristiana dentro del Islam, o al contrario. Cuando en Andalucía cae un trozo de pan al suelo, lo recogen y lo besan diciendo que “es pan de Dios”. Los moros hacen y dicen lo mismo: «*‘āyš Allāh*» (1948: 91). Sin embargo, esta costumbre todavía se mantiene en países islámicos como Turquía donde los niños lo besan y se lo llevan a la frente, como disculpa ante Dios, afirmará Xavier Medina, quien, también arguye que “en el mundo cristiano, la antigua costumbre de besar el pan que ha caído al suelo proviene de esa vinculación con Dios, y está ligada al fuerte carácter ideológico y simbólico que este alimento posee” (1996: 31). El paso del tiempo ha logrado enterrar el significado primario de esta tradición ancestral hasta permitirnos creer que dicha acción es un simple signo respeto religioso, muy probablemente por asociarlo al cuerpo de Cristo en el momento de la eucaristía.

¹⁷ “There are some curious customs about bread which were strictly observed in my village, and indeed through the whole of Andalusia. Before cutting a new loaf it was proper to make the sign of the cross over it with a knife. If a loaf or *rosca* fell to the ground, the person who picked it up would kiss it and say ‘*Es pan de Dios*’ (‘It’s God’s bread’). Children were never allowed to strike it or treat it roughly or to crumble it on the table, and it was considered shocking to offer even stale crusts to a dog. When once I jabbed my knife into a loaf, I was reprovved and told that I was ‘stabbing the face of Christ.’” (p. 156)

Posteriormente y con motivo de la hambruna de la postguerra española, la frase se cargó de una semántica completamente diferente ya que señalaba que tirar el pan en momentos de carestía era una ofensa a Dios. A este respecto, Don Américo Castro nos recuerda cómo expresiones tan castellanas como “¡si Dios quiere!”, o “Hasta mañana, si Dios quiere” o “A ver si quiere Dios que llueva”, que parecen proceder del intenso fervor espiritual español, son calcos lingüísticos del árabe, a pesar de que ya no se reconozcan como tales, al igual que nuestro *¡Ojalá!* procedente del árabe «*wa šā’a-l-lāh*», cuya traducción es “quiera Dios” y que es una seudomorfosis que hoy día aparece con sentido cristiano (1948: 88).

Herencia de factura islámica y reconocida como tal por el propio Brenan es la actitud de algunos curas alpujarreños en lo que respecta al celibato sacerdotal. Según el hispanista inglés, era creencia común que los españoles no creyeran que un sacerdote con el cuerpo mancillado por una relación sexual perdiera eficacia, “a causa de la influencia del punto de vista musulmán, según el cual el sexo no constituía impureza espiritual alguna”¹⁸ (Brenan, 1996: 86). Sin embargo, a pesar de la laxitud moral demostrada por algunos curas de aldeas alpujarreñas, la permisividad desaparecía cuando se trataba de los usos amorosos de la Granada de aquellos años. El propio escritor tuvo que sufrir sobre sus propias carnes todo un protocolo de cortejo hacia la novia, dónde esta apenas se podía exponer más allá de los límites del balcón familiar. Contrariamente a lo que sucedía en el norte de Europa, en España se levantaba un muro físico entre los jóvenes y las jóvenes, si bien se les facilitaba que pudieran verse en lugares públicos, calles, iglesias, etc, convirtiéndose así en los salones de baile de los países norteaños. Brenan estima que este comportamiento, si bien obedece a patrones exclusivos de la

¹⁸ “but the Spaniards did not accept this, because they had been influenced by the Moslem view that sex was not spiritually polluting.” (p. 92)

Europa mediterránea, “encontraremos que, sin duda, ha habido influencia musulmana”¹⁹ (p. 299).

Actitudes de indudable laxitud religiosa son las mostradas por los aldeanos hacia la celebración de la misa y que, ante el estupor de Brenan, originan el siguiente comentario:

Donde se notaba realmente la laxitud era en la misa del domingo. Las mujeres, con mantillas o velos negros, llenaban el crucero de la iglesia, mientras que al fondo se situaba un grupo de hombres que hablaban y charlaban y, en ocasiones, hasta fumaban durante la ceremonia. Otros se quedaban fuera, en la plaza, y consideraban que habían oído misa si se cuidaban simplemente de mirar por la puerta y santiguarse cuando escuchaban el tañido de la campanilla que anunciaba la Elevación... Cuando más adelante hice algunas investigaciones en torno a la historia religiosa de España durante el siglo XVI, me topé con muchos contemporáneos que se quejaban de la existencia de comportamientos similares.²⁰ (p. 82)

Dichas actuaciones, costumbres que Brenan califica de “extremadamente irreverentes” en tanto que la iglesia se convertía en lugar donde el amor se daba cita, las explica el hispanista como vestigios de comportamientos añejos ya desaparecidos en otros lugares y que, sin embargo, su persistencia en Yegen le impulsan a afirmar que la aldea está anclada en la época medieval. Lo que al parecer Brenan ni siquiera llega a sospechar es que actitudes presuntamente laxas hacia el misterio de la Eucaristía, provenían de épocas pasadas y que ahora se manifestaban como trasuntos antropológicos de la convivencia religiosa que se había dado en la

¹⁹ “...we shall find that, though no doubt there has been some Moslem influence...” (p. 288)

²⁰ “Where one noticed the laxity was at Sunday-morning mass. The women, wearing either black mantillas or head-handkerchiefs, would fill up the front of the church, while at the back stood a group of men who talked and chatted and occasionally even smoked during the service. Other men stood in the square outside and considered that they had heard mass if they merely looked through the door and crossed themselves when they heard the bell for the elevation... When later I did some research into the religious history of Spain during the sixteenth century, I came across many contemporary complaints of the same sort of behaviour.” (p. 88)

Edad Media. Cabe recordar cómo Don Américo Castro recogía la anécdota consignada en el diario del viaje del barón de Rozmithal en su recorrido por la Castilla de mediados del siglo XV. Este viajero de origen checo quedó ciertamente sorprendido al comprobar cómo durante la misa, nadie se alzaba en el momento de alzar la hostia y, ofendido, afirmará que “se quedan en pie como animales”. Rozmithal interpretará, erróneamente, como irreligiosidad la actitud de dichos feligreses durante el reinado de Enrique IV, cuando en realidad su actuación, en palabras de Castro, suponía una atenuación de la sensibilidad religiosa, en parte debido a la convivencia de tres religiones: la cristiana, la judía y la musulmana (1948: 94). Los historiadores son conscientes de que actitudes de este tipo son de origen converso al haber estado tipificadas en los edictos del Santo Oficio, que identificaba como actuaciones propias de muchos judeoconvertos o islamoconvertos y que, como tales, debían ser perseguidas. A este respecto, Jiménez Lozano traía a colación cómo la Iglesia Católica permitió que se asimilara como caso de asunción cristiana un signo judaico o iluminista como era el de cerrar los ojos al alzar la hostia en misa (“ver a Dios” se decía) para transformarlo en el siglo XIX como una prueba de exquisita piedad, cuando estas actitudes habían sido perseguidas, pues eran constataciones de que el falso converso no concebía que el cuerpo de Cristo estuviera asociado a la comunión que el sacerdote elevaba en el momento de la eucaristía (1989: 122).

* * *

Al igual que es posible hallar en *Al sur de Granada* trazas de lo que hemos venido denominando cultemas religiosos, también es posible delimitar la existencia de hábitos asociados a la gastronomía que afectan tanto a la preparación como al consumo de alimentos. Son cultemas de comportamiento o de conducta

hacia lo culinario y revelan en sí actitudes explícitas u ocultas que en gran medida proceden del humus semítico (musulmán o morisco y, en menor medida, judaico) que todavía se mantenía persistente en los pueblos de los pueblos y aldeas de la Granada que Brenan conoció.

El modo en que se preparan los alimentos se convirtió en España en una cuestión político-religiosa. Jiménez Lozano ha estudiado el ámbito religioso de la comida castellano-leonesa que, aunque enmarcada desde un punto de vista culinario como el resto de España a Europa, no podía evitar la convivencia con dos tipos de fes orientales, la islámica y la hebraica, que se mantuvo durante siglos desde la Edad Media. A este respecto, señala el ensayista abulense que “no cabe duda de que una coexistencia estrecha con esas otras dos castas no dejó contagiar a los unos los entendimientos y sentires, hábitos y prácticas de los otros: su forma de ser hombres, en último término. Y la cocina no podía ser un ámbito de la vida sustraído a esa ósmosis” (1986: 17). Si en Castilla y León subsistieron áreas de concentración de población mudéjar en muy zonas concretas –como pudieron ser La Moraña en Ávila, Tordesillas, en Valladolid, por poner dos ejemplos evidentes– la heterogeneidad antropológica se mantuvo en casi toda Andalucía hasta la expulsión de los judíos e, incluso, con posterioridad a esta fecha, cuando los últimos reductos moriscos de las Alpujarras fueron vencidos y obligados al destierro final en 1609.

Uno de estos hábitos asociados a la gastronomía que mayormente extrañaban a Brenan tenía lugar durante la comida como consecuencia de compartir alimentos de la misma fuente o plato. Según refleja el hispanista, cuando los comensales de una casa o de una posada se disponían a comer no se llevaba a cabo el reparto de la comida en platos individuales sino que todo el mundo comía de la misma fuente. La primera vez a la que Brenan sea

testigo de esta actitud ante la comida comunal será al comienzo de *Al sur de Granada*, cuando se siente a comer arroz y bacalao:

No había platos. Los hombres, con el sombrero firmemente encajado en la cabeza, afirmando así su igualdad ante cualquiera, el estilo de los nobles españoles que tenían privilegio ante el rey, fueron eligiendo su porción en la cazuela, y tras invitarme a mí y a todos los demás a hacer lo mismo, hundían en ella su cuchara con gran protocolo y comenzaron a comer.²¹ (1997: 9)

Posteriormente, Brenan añadirá un aspecto crucial basado en un protocolo que se aplicaba en la cantidad de comida que se ingería y en la división que se hacía de la fuente en la que todos comían:

Naturalmente, como ya he dicho, este modo de comer tenía también su etiqueta. Todos seleccionaban su parte y se la iban comiendo hasta que la línea de partición que la separaba de la parte del vecino desaparecía. Entonces, aquellos que tenían gustos delicados dejaban la cuchara, permitiendo que los de apetito más amplio acabaran con su parte.²² (Brenan, 1997: 159)

Brenan recordará haber leído alguna obra de Juan Valera donde se mencionaba que esta costumbre se perdió en las familias ricas granadinas a mediados del siglo XIX, al adoptar éstas el uso común de comer en platos: “Hasta hace un siglo no conocían el uso de los platos, sino que comían todos en el plato común, como hacen

²¹ “There were no plates. Each man, keeping his hat firmly on his head in the manner of a Spanish grandee asserting his equality to everyone present and to come, chose his section of the bowl, and after inviting myself and the others to do the same, dipped his spoon in it with great formality and began to eat.” (pp. 17-18)

²² “Naturally, as I have already said there was an etiquette about this. Everyone selected his segment and ate till the partition separating it from his neighbours’ had become thin. Those who had delicate tastes then laid down their spoon, leaving it to the coarser appetites to eat right through.” (p. 158)

en la actualidad las gentes más pobres de los pueblos”²³ (Brenan, 1997: 277).

Parece indudable que este hispanista obvia el entronque islámico que muy probablemente tenga esta tradición y que, como es de prever, afecte en mayor medida a los estratos más bajos de la población donde asimismo se mantenga durante mayor tiempo. Como prueba de la disposición comunal hacia la comida, Pedro Aznar Carmona, cristiano viejo, constatará en el siglo XVII cómo los moriscos parecían animales, “comiendo siempre en tierra”; mientras criticaba la disposición familiar a la hora de comer cuscús: “Jerónima la Franca y sus familiares con otras personas moriscas se pusieron en cuclillas y echaron alcuzcuz en una batea, y todas con ésta a la redonda, comían del alcuzcuz con la mano haziendo unas pellizcas como los moros lo hazían por guarda y ceremonia de la secta de Mahoma” (citado en Cardillac, 1977: 27). Lo que podríamos considerar un cultema de tipo culinario se conserva hoy día en muchos lugares de España. Todavía es típico comer los gazpachos manchegos sobre la propia torta cenceña — una especie de pan ázimo, similar al preparado por los judíos en las vísperas de su pascua— a la cual se le echa un guiso caldoso, también hecho a partir de torta cenceña desmenuzada, con una base normalmente de carne de caza: liebre, conejo o perdiz. Es tradición comer este plato bien con cuchara de madera o utilizando pellizcos de torta a modo de cuchara, teniendo en cuenta que todos los comensales comen, como detalla Brenan, de la fuente o de la base de torta, dejando particiones que separan las partes que consumen unos y otros.

A lo largo de su obra, Brenan dedica un capítulo a la alimentación de las gentes de la Alpujarra, llevando a cabo un inventario de todo tipo de frutas (membrillos, naranjas, limones, manzanas, cerezas, higos, etc.), hortalizas (tomates, berenjenas,

²³ “Till a century ago they did not know the use of plates, but ate out of a common dish, like the poorest villagers today.” (p. 267)

cebollas) y legumbres (garbanzos, lentejas) que producen las huertas de sus vecinos. Sin embargo, lo que resulta ciertamente relevante en nuestro propósito es la gastronomía de la zona. Su actitud hacia los platos que cocinan los aldeanos es de cierta condescendencia: “Mi experiencia es que, en su más humilde nivel, presenta unos cuantos platos admirables y dos o tres deplorables” (p. 154). Se detendrá en dos platos, las gachas y las migas, de los que afirman que son desconocidos en la cocina occidental, por ser ambos de origen árabe y consumidos por las clases populares, siendo las migas la versión española del cuscús magrebí.²⁴ Sin embargo, merece la pena centrarnos en la simbología y el marcado carácter antropológico que tiene el puchero en la cocina española.

Sobre el puchero, Gerald Brenan dirá que es equiparable a otros platos vegetarianos, tales como la *olla gitana* o la *ropa vieja* y a los que él sitúa a un nivel bastante más bajo que la cazuela o la paella. Afirmará que se encuentra al nivel ínfimo de la lista de la comida castellana y que, por definición, el puchero es “un hervido no muy distinto del *pôt-au-feu* francés, cuyos ingredientes esenciales son carne de cerdo, pedazos de tocino, patatas, nabos y garbanzos” ofreciendo, de paso, un comentario sarcástico sobre esta legumbre que define como “una bala amarilla que explota en el interior del cuerpo produciendo varios centímetros cúbicos de gas”²⁵ (p. 154). Brenan destaca los precarios ingredientes que entran a formar parte de este plato castellano, por ser partes poco nobles del cerdo, y, sin embargo, se sorprende de la gran aceptación que tiene este guiso en la totalidad de España:

Cuando un español come este plato siente que ha vindicado el vigor de su fibra; que no ha degenerado aquella raza de hombres que conquistaron

²⁴ Sobre la popularidad de las gachas en la comida andalusí, véase “La alimentación popular urbana en Al-Andalus” de Expiración García Sánchez.

²⁵ “This is a boiled affair, not unlike the Franch *pot-au-feu* of which the essential ingredients are pork, chunks of *tocino* or bacon fat, potatoes, turnips, and chick peas. The chick pea from which Cicero took his name, is a yellow bullet which explodes in the inside into several cubic feet of gas.” (p. 154)

un continente con un puñado de aventureros, que llevaban día y noche aquellos cilicios de pelo de animales que se pegaban a su carne y que desafiaban los mosquitos del Pilcomayo y del Amazonas.”²⁶ (p. 155)

No cabe duda que el puchero es uno de los legados judíos en la comida española, la evolución natural de la *adafina*, un plato bastante más pobre compuesto principalmente de un trozo de cabrito, aceite, agua, algunas hierbas y hortalizas, coloreado todo con azafrán, si bien la de los ricos podía contener fideos, garbanzos, judías, ternera y ave, tomándose, ineludiblemente, siguiendo el modo que todavía se consume por lo general: en tres tiempos, siendo el inicio una sopa de fideos, seguido de garbanzos, judías y verduras, para acabar por último con la carne (Jiménez Lozano, 1989: 33). Es más que probable que fueran los propios conversos quienes pudieran alterar la *adafina* con el único objeto de reafirmar su conversión al cristianismo y añadieran tocino, chorizo y morcilla (hecha con sangre del animal, algo de lo que abominaban los judíos) y jamón, elementos que se transformaron en marcadores de la identidad teológica. Esta afirmación queda aseverada por el hecho de que todavía en la actualidad las zonas de España de mayor producción de embutidos y derivados porcinos e, incluso, de mayor consumo —el arco que va desde Huelva a Segovia pasando por Extremadura y Salamanca, la zona de la serranía turolense o la Alpujarra granadina y Almeriense— suelen ser aquéllas donde mayor era el número de población conversa (tanto de la fe islámica como de la judía). La tradición antisemita que llegó a desarrollarse a partir del siglo XVII dispararía las apetencias y el consumo de estos productos, con el objeto de poner en evidencia al falso converso. Su consumo, por otra parte, reafirmaba al cristiano viejo en su fe y en su pertenencia

²⁶ “A Spaniard feels when he eats this dish that he has vindicated his toughness of fibre. He has not degenerated from the breed of men who conquered a continent with a handful of adventurers, wore hair-shirts day and night till they stuck to their flesh, and braved the mosquitoes of the Pilcomayo and the Amazon.” (p. 154)

antropológica a la casta cristiana, la única limpia y dominante. A este respecto, no puede ser más acertado el comentario de Jaume Fabrega cuando comenta que “existe una alimentación tradicional «de reacción», es decir con superabundancia del porcino” y que en un lugar como Mallorca, de gran tradición judía (los *xuetes* es la denominación con la que se conoce peyorativamente a los judíos mallorquines), su uso se traslade incluso a los alimentos dulces como la *ensaïmada*, elaborada con manteca de cerco (*saim*, en mallorquín) (Fabrega, 1996: 222). Por consiguiente, si se tienen en cuenta estas perspectivas, la aparente candidez del comentario de Brenan quizás deja entrever una cierta incomprensión de la importancia de este plato, por la presencia del cerdo y sus productos como auténtico ‘signum fidei’, como alimento que delimitaba la pertenencia a la casta victoriosa (la cristiana vieja) o la verdadera conversión del musulmán y judío a la fe católica. Como muestra cultural del profundo entronque sociológico que produjo el consumo de cerdo, la literatura española está plagada de ejemplos en donde su aceptación era sinónimo rancio abolengo. Cabe así destacar el uso del tocino del Dómine Cabra en sus pucheros en *El Buscón* de Quevedo o cómo Berganza, en *El coloquio de los perros* de Cervantes, se convence de la verdadera catolicidad del dueño de unos pantalones tras haber detectado en ellos manchas de grasa y olor a jamón. La aparente pobreza en los ingredientes no era entendida así por los cristianos viejos quienes veían en él un sustento reafirmatorio de su propia fe. Quizás se entienda así que, efectivamente, fueron estos cristianos viejos los principales ejecutores de la conquista de América, una vez que la guerra contra las castas musulmanas y judía había finalizado en 1492, comentario al que, consciente o inconscientemente, se refería Brenan.

Las menciones al uso del aceite de oliva en la cocina son múltiples en *Al sur de Granada*. Hoy día, casi nadie discute que el aceite sea uno de los pilares sobre el cual se asienta la cocina

mediterránea. Si bien el olivo fue traído por los griegos a la Península Ibérica, fueron los árabes quienes extendieron su cultivo en España. De su uso culinario ya dieron fe autores latinos como Horacio y Juvenal en el adobo de pescados y legumbres. Al igual que el pan, el aceite adquirirá con el paso del tiempo una importancia cultural que se extenderá al ámbito litúrgico. Maurizio Sentieri afirma que el aceite que se utiliza en la alimentación, también se usaba para la iluminación, el cuidado corporal e, incluso, para las abluciones, en el caso de los musulmanes (citado en Medina, 1996: 26).

Diversos historiadores apuntan a que el uso culinario del aceite de oliva fue legado judaico y, según Fernández-Martorell, los judíos sefarditas tienen la convicción que fueron ellos sus introductores en la cocina mediterránea (citado en Medina 1996: 27). En Al-Andalus, el aceite se convirtió en uno de los pilares de la cocina andalusí, sobre todo a nivel popular.²⁷ En la Edad Media, las gentes castellanas eran dadas al uso de la manteca de cerdo o de cualquier otro animal, como todavía se hace hoy en día en muchos restaurantes castellanos. Por su parte, musulmanes y judíos lo utilizaron a diario en frituras, cocciones o para engrasar alimentos.

En la época en la que Brenan estuvo en Andalucía, el uso desmesurado del aceite en frituras y adobos provocaba críticas furibundas por parte del hispanista, para quien el aceite que se empleaba, bien estaba en malas condiciones o provocaba que, para paladares anglosajones, la comida fuera desagradablemente grasienta. Su primer contacto con el aceite lo recordará en una posada en Sedella (Málaga) cuando encuentre a una vieja que “refunfuñando por tener que interrumpir el sueño, me frió un par de huevos en aceite rancio y me mostró una cama en la que, hasta

²⁷ Sobre el uso del aceite de oliva, véase el capítulo de Expiración García Sánchez titulado “La gastronomía andalusí.”

el amanecer, fui devorado por un ejército de chinches”²⁸ (Brenan 1993: 11). Asimismo, más adelante hablará de como en una posada también llena de chinches²⁹, “el único alimento que se ofrecía a los huéspedes era un arroz aceitoso cocinado con el bacalao más nauseabundo”.³⁰ Más adelante, cuando reciba la visita de Carrington, Ralph Partridge y Lytton Strachey, miembros del grupo de Bloomsbury, las dificultades que tenga Brenan serán máximas puesto que el estómago de su amigo Strachey “era delicado [y] los alimentos españoles no le sentaban bien”³¹ (p. 42). A su marcha, Brenan se alegrará de que ya no cayera sobre él “la responsabilidad de encontrar platos a propósito para la delicada digestión de Lytton” ya que “la brutal cocina de las aldeas españolas, con su énfasis en la tortilla de patatas, el bacalao y el aceite de oliva sin refinar, había hecho mi labor muy difícil.”³² (p. 46). Como ingleses, sus estómagos estaban más acostumbrados a digerir alimentos cocinados con manteca, como todavía hoy día se hace. No obstante, en el caso de Lytton Strachey, quizás el aceite y los alimentos no fueran el verdadero problema de su delicada digestión puesto que pocos años después, en 1932, fallecería como consecuencia de un cáncer de estómago que, en palabras del propio

²⁸ “... an old crone, awakened grumbling from her sleep, fried me a couple of eggs in rancid oil and showed me to a bed where I was devoured by an army of bugs till morning.” (pp. 19-20)

²⁹ Sobre las deplorables condiciones higiénicas de las posadas españolas de los siglos XVIII y XIX, ya se ocuparon muchos otros viajeros británicos y franceses, como Inglis quien afirmaba que en las ventas andaluzas era casi imposible conciliar el sueño debido al ruido de las mulas y los picazos de insectos (citado en Mitchell, 2006: 52).

³⁰ “where the food consisted of an oily rice cooked with the nastiest of dried cod...” (Brenan, 2008: 20)

³¹ “His stomach was delicate, Spanish food had disagreed with him, and he was not feeling in the mood for adventures.” (2008: 49)

³² “I should no longer be responsible for finding dishes that would suit Lytton’s delicate digestion. The ruthless cuisine at Spanish villages, with its emphasis on potato omelettes, dried cod, and unrefined olive oil, had made my task a difficult one.” (p. 54)

Brenan, le había producido una perforación que comunicaba con el colon (2003: 603).

Como mención final, se podría señalar un último cul tema de origen religioso y que, sin embargo, está íntimamente ligado a la comida. Según Brenan, en Yegen existía una tradición que los vecinos seguían y que respondía al siguiente adagio: “en los meses que no tienen erre / ni pescado ni mujeres”. Según explica más adelante, existe una creencia popular muy arraigada a la que le sigue una interpretación que parece propia pero que no indica de dónde la obtiene:

...el pescado en verano, al estar criando, es insalubre; y si un hombre hace el amor con su esposa, se encontrará debilitado para el largo día de trabajo que le espera. Esto es, al menos, lo que la gente dice, si bien la verdadera razón radica en que mientras la sementera requiere la asistencia mágica de un lecho matrimonial lujurioso, la recolección ha de llevarse a cabo en un estado de pureza ritual. Por la misma razón, la mujeres no han de recoger plantas o flores, ni tocar el maíz ni los aperos ni, si es posible, cocinar cuando tienen el período. Si se lavan las manos o la cara caerán enfermas, y si intentan hacer pan, la masa no esponjará.³³ (pp. 153–154)

Brenan parece apuntar a un razonamiento pero se queda a mitad de camino. En la tradición mosaica, la insalubridad del pescado cuando está criando es equiparable a la impureza de la mujer cuando ha dado a luz o cuando tiene el período. En ambos casos, la mujer ha de someterse a un período de purificación. Tanto la parturienta (Levítico 12, 1) como la mujer con menstruación (Levítico 15, 19) quedarán impuras en ambos casos

³³ “...in summer fish are thought to be unwholesome because they are breeding, and that if a man makes love to his wife then he will have less strength for the long day’s work. Or rather that is what people tell you if you ask them, though the real reason is that, whereas sowing and ploughing require the magic assistance of a lecherous marriage bed, the harvest ought to be carried through in a state of ritual purity. For the same reason women who are having their monthly periods must not pick plants or flowers or touch corn or agricultural implements or, if possible, cook food. If they wash their hands or faces they may fall ill, and if they try to make bread the dough will not rise.” (p. 153)

durante siete días y todo lo que ellas toquen (personas, vestidos, muebles, comida o plantas) quedarán impuras y solamente podrán ser purificadas mediante el agua, fuente de vida en la cultura judía. No obstante, la creencia popular parece contradecir el efecto purificador del agua (“si se lavan las manos o la cara caerán enfermas”) mientras que la idea persistente de que la masa no esponjará es sin duda una extensión de la impureza (y condena) de su condición durante esos siete días. En su estudio de cul temas islamo–hebraicos, Jiménez Lozano recoge los testimonios de dos testigos que afirmaban que tras el parto, había que guardar cuarenta días de abstinencia para limpiar una “mancha sexual”; con respecto a la menstruación, existía el tabú según el cual, la mujer menstruante se le apartaba de la elaboración de alimentos así como de la cercanía del vino (1989: 133).

Toda esta serie de hábitos o comportamientos antropológicos – junto a otros que sospechosamente bien pudieran ser calificados como cul temas y que por razones de espacio y temática se dejan fuera³⁴– ponen de manifiesto que la Andalucía que Brenan conoció todavía conservaba un sedimento oculto, subyacente, de un pasado que una vez se extendió por toda España y que se mantenía todavía uniforme en algunas aldeas perdidas de Granada. Dichas prácticas que eran incomprensible para viajeros extranjeros, solamente podrían interpretarse mediante el análisis de la semántica de presuntas prácticas mantenidas por los conversos (particularmente moriscos). Sólo así parecen adquirir un significado completo.

Brenan nos cuenta que Yegen gozaba de un “emplazamiento mejor que el de la mayoría de los pueblos andaluces” que le había permitido permanecer aislado, a dos días de camino de Granada.

³⁴ Algunas de estos hábitos expuestos por Brenan son: la quema de ropa en la noche de San Juan (Brenan, 1997: 127-128), el ritual de la muerte (1997: 134), neurosis a comer delante de otra gente (pp. 158-159) o el cortejo entre jóvenes (p. 299).

Ese retiro le había posibilitado mantener casi intactas unas costumbres y unos hábitos que se habían conservado de puertas adentro de las casas durante cientos de años. Con posterioridad, la modernización en la red de carreteras así como la emigración de los lugareños hacia las ciudades, no solamente produjo beneficios como pudieron ser las mejoras en los servicios en las aldeas alpujarreñas, sino que también se llevó consigo huellas de un pasado morisco que todavía permanecían muy latentes en la Granada que Brenan conoció. Teniendo en cuenta esta perspectiva, *Al sur de Granada* adquiere una importancia y connotación más profunda y radical en el conocimiento antropológico de las gentes de las aldeas rurales granadinas.

Bibliografía

- Brenan, Gerald. *Al sur de Granada*. Trad. Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI Editores, S.A., 1993.
- . *Autobiografía. Una vida propia. Memoria personal (1920–1975)*. Trad. José Manuel de Prada y José Luis López Muñoz. Barcelona: Península, 2003.
- . *South from Granada*. Londres: Penguin, 2008.
- Caro Baroja, Julio. *Los moriscos del Reino de Granada*. Madrid: Istmo, 1976.
- Cardaillac, Louis. *Moriscos y cristianos. Un enfrentamiento polémico 1492–1640*. Trad. Mercedes García Arenal. México: Fondo de Cultura Económica, 1979.
- Castro, Américo. *España en su historia. Cristianos, moros y judíos*. Buenos Aires: Losada, 1948.
- . *La realidad histórica de España*. México: Porrúa, 1987.
- Fábrega, Jaume. “La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación” en *La alimentación mediterránea. Historia, cultura y nutrición*. Coord. Francisco Xavier Medina. Barcelona: Icaria, 1996.
- García Sánchez, Expiración. “La alimentación popular urbana en Al-Andalus”. *Arqueología medieval*, 4, 1996: 219–235.
- . “La gastronomía andalusí” en *El zoco: vida económica y artes tradicionales en Al-Andalus y Marruecos*. Coord. Purificación de la Torre. Barcelona: Lundberg, D.L., 1995, pp. 49–57.
- Jiménez Lozano, José. “El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa” en Jiménez Lozano, José *et al.* (eds.) *Libro de la gastronomía de Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León, 1986.

- . *Sobre judíos, moriscos y conversos*. Valladolid: Ámbito, 1989.
- . “Supervivencia de cultemas islamo-hebraicos en la sociedad española o el fracaso histórico de la Inquisición” en Alcalá, Ángel *et al.* (eds.) *Inquisición española y mentalidad inquisitorial*. Barcelona: Ariel, 1984, pp. 353–370.
- Martín Morales, José Alberto. “Visiones españolas de Richard Ford”, *Arbor* 93, 1976, pp. 119–130.
- Medina, Francisco Xavier. “Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo” en Medina, Francisco Xavier (coord.) *La alimentación mediterránea. Historia, cultura y nutrición*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Mitchell, David. *Travellers in Spain*. Fuengirola: Santana Books, 2006.