

LA MATANZA VEGETAL: RITUALES Y USOS DEL TOMATE EN LA SIERRA¹

Pedro A. Cantero

GISAP. Universidad de Sevilla. Fundación Machado

*a ricardo
que de salsa, carne y vino
traza el camino*

PREÁMBULO

El tomate es un fruto excepcional. Se puede consumir crudo o cocido, con sal o en azúcar, secado o en jugo, acompañando una gran variedad de platos o siendo el centro de otros muchos, indispensable en la cocina actual de gran parte del globo; de ahí que el refrán diga que «al pie de la tomatera no hay malas cocineras».

Verdadero fruto carnal, el tomate es el causante de un ritual serrano que guarda muchas similitudes con la matanza. Embotellar es la gran matanza simbólica. Matanza vegetal sin otra sangre que ese oro rojo de nuestras huertas. Al igual que el cerdo, necesitó tiempo antes de hacerse un hueco en los libros de cocina pero no por eso estuvo ausente en nuestros fogones. Sustento vulgar del que otro refrán dice «sal con tomates, jamón de pobres». Puede que esta fuera la razón de su ausencia en los libros de cocina cortesanos, pues ya se sabe que estos, más que reflejar los usos culinario comunes, trataban de distinción.

Comida popular, puede que por su apetecible acidez o por su no

¹ Estas páginas son una aproximación sobre el tomate en la Sierra. El texto es provisional y carece de verificaciones ahondadas que solo una investigación adecuada procuraría. Así mismo, el trabajo de campo está solo comenzado. Espero que un día pueda dedicar el tiempo necesario para que este proyecto sea algo más que una sarta de elucubraciones. Por ahora es solo una sopa de ganso con pomodoro. Pido a Priapo que estas líneas sean al menos dignas de un huerto, en la incapacidad de serlo de un libro, y que en ellas encontréis simiente para chanzas, retos y proyectos.

menos apetitosa apariencia carnal, singular entre los vegetales, muy pronto despertó el interés de las cocineras andaluzas².

La evidencia de su carnalidad fue, desde los inicios, una constante. De su llegada a Europa tanto a sus defensores como a sus detractores les asombró esa semejanza. Carne del Paraíso para unos, carnalidad diabólica para otros, el tomate no dejó indiferentes a cuantos sobre él escribieron. Tanto su redondez y bellos colores, como su parecido con la sangre, residencia del espíritu animal, perturbaron a botánicos y moralistas.

Para una mejor comprensión, veamos más de cerca los atributos que se le dieron. Representaciones simbólicas en su mayor parte, al operar por similitud con las virtudes y los vicios, los prejuicios y sus fantasmas consecuentes. Si a eso se le añaden las circunstancias climáticas, nada extraño que en algunas culturas tardase tanto en penetrar la cocina y en otras su éxito fuera casi inmediato, pues si en los países septentrionales³ no consiguió implantarse hasta el siglo XIX, entre nosotros cuajó rápidamente. Llegando a ser uno de los productos indispensable de la cocina Andaluza.

Agrupando las representaciones que el tomate sugirió en cinco apartados, puedo asertar que fue percibido como fruto carnal, erótico, suculento, temido y milagroso.

El tomate. Fruto carnal

De su carnalidad (animal o humana)

Su color y su pulposidad le dan cierta similitud con la sangre a todas luces evidente, lo que procura a las salsas de este vegetal cierto parentesco con los preparados de carne. Su apariencia sanguínea es al mismo tiempo objeto de apetencia y repugnancia.

Pero para mejor comprender el peso del color rojo en la mentalidad

² Permítaseme este genérico femenino por ser ellas quienes mayoritariamente manjaron los anafes.

³ No podemos descuidar la dimensión climática. En los países nórdicos el tomate maduraba con dificultad y a veces se tuvo que emplear verde, apareciendo así propiedades particularmente dañinas.

de la época merece que nos detengamos en el valor simbólico de los colores. En primer lugar debemos tener presente que Zenón los consideraba los primeros esquemas de la materia. Los colores están entre la materia y la forma y definía el color como «*una luz que se hace materia y una materia que se hace luz*». En una época inspirada en la cultura clásica, esta consideración impregnaba la percepción profunda de las cosas.

Para numerosos pueblos el rojo es el primero de los colores. Es el color del fuego, color matricial por excelencia, es el color de la vida. Color de la animalidad (en la sangre reside el hálito vital), el rojo, según Manlio Brusatin, es percibido con el poder de alejar la muerte. Sinónimo de juventud, salud, riqueza y amor. Sin adentrarnos en otras culturas, recordaré brevemente su peso en el Mediterráneo. Fue color privilegiado de los fenicios. En hebreo *àdom* significa rojo y *dàm* sangre, términos cercanos de Adán (hombre). Color de oriflama y de victoria, los romanos lo reservaban para los generales y los patricios, terminando por ser el de los emperadores. Si globalmente en el Mediterráneo representa el triunfo social, paradójicamente el cristianismo primitivo vivió el rojo como un color ambiguo y, por haber sido el color del poder romano, de connotaciones diabólicas; pero por otra parte, en Constantinopla, ya el cristianismo triunfante⁴, acabó por volverse el símbolo del poder supremo, prohibido al común de los mortales. Razones contrapuestas propicias a que se le percibiese con ambigüedad de sentimientos. Ambigüedad de sentimientos que en el Cristianismo conllevaba toda carnalidad y, por herencia bíblica, en especial la sangre reservada únicamente a Dios. De ahí que desde la aparición del tomate produjera opiniones decididamente contrarias de atracción y repulsa.

Hacia 1580, en el Libro Quinto de «Plantas Medicinales» de Francisco Hernández, podéis encontrar en el capítulo primero una descripción de las variedades de tomate. Después de dar el nombre genérico y los específicos, según variedad, describe cada una de ellas. Pero lo que más me interesa es la consideración que hace al describir la apariencia de una de las variedades rojas, dice: «...*otros son rojos cuando han madurado por completo, pasando antes también por el verde, el amarillo pálido y el rojizo, y son casi del mismo tamaño y figura que los anteriores* (el de una naranja), *pero, ade-*

⁴ En el ritual católico el rojo es el color litúrgico reservado a Pentecostés y a los mártires. Al Espíritu Santo y a la sangre derramada donde el alma reside.

más de ser rugosos, tienen ciertas protuberancias irregulares que no sólo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y de obsceno puede verse en las mujeres». Iglesias 1990, p. 18⁵.

Si para unos su apariencia obscena era patente y por ende horrible, para otros fue la fecundidad y, por consecuencia, el sentimiento positivo lo que prevaleció. Carnosidad femenina y fecunda⁶, Emmanuel Gignoux, en su memoria sobre el tomate, dice que al menos once de los 31 textos consultados de autores del XVI al XIX, describen las estrías que le marcan de arriba a abajo, reforzando el aspecto «...carnoso, rico y generoso de los frutos de amor y que le dan una imagen más bien femenina (fecundidad) y positiva». (G. 1992, p. 25)

De su erotismo

Uno de los primeros nombres que se le dan en Europa es el de *fruto de amor* (*poma amoris*). Así lo nombra Oelinger, en su *Herbarium* de 1553, y Matthioli en 1544, en sus *Comentarios* a los VI libros de simples de Dioscórides. Francisco Hernández, hacia 1580, dice que: «*Los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos los han llamado frutos de amor*». Van der Groen en 1669 lo considera como fruto muy bello, razón para él evidente para que lo llamen fruto del amor; por este nombre lo designan numerosos otros autores hasta el siglo XVIII.

Por su parentela con la berenjena y otras solanáceas a las que se les atribuían poderes afrodisíacos y por el nombre que comparten: fruto de amor. El naturalista Cesalpino en 1550 le nombra como a la misma berenjena. En el artículo tomate (1776) de la *Onomatología Botánica Completa* (Frankfort und Leipzig, 1772-1778), viene resumida esta tendencia: «*Se les atribuye, especialmente a las bayas, un poder estupefaciente que acerca a los límites de la fuerza imaginaria del filtro de amor...*».

⁵ Esa carnalidad es recurrente. Al describir los de otra variedad dice que «*están encerrados en una membrana a modo de vejiga ...y pasan del amarillo pálido a la púrpura*»; Iglesias 1990, p. 18.

⁶ Esa carnosidad hembra, aun hoy día, es puesta en evidencia en las rondas de quintos serranas. Una copla explícita dice: *A tu madre le he visto la tomatera, a tu padre el pepino y a ti la breva.*

Esa carnalidad erótica reflejada en su aspecto es también patente en su olor penetrante, particularmente durante la calor, recordando cierto olor corporal que despierta el deseo. Lo que no puede dejar indiferente a quien avecina una tomatera.

Por analogía con la Naturaleza (la cresta, el sexo, la lengua), el rojo es «ostentoso». Con rojo se adornan labios, cara (colorete), uñas, (...). Color llamativo que tiene la función de atraer.

De su milagrosidad

Además de sus virtudes vigorizantes y afrodisíacas se le atribuían muy diversas propiedades. Francisco Hernández (1580) dice que «*Se hace de ellos una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito*». Pero hay más, le presta otras muchas cualidades curativas: «*Tanto las hojas como los frutos son muy eficaces, untados, contra los fuegos de San Antón; curan aplicados las fístulas lacrimales y los dolores de cabeza, alivian los ardores de estómago, y untados con sal resuelven las paperas. Su jugo es bueno contra las inflamaciones de la garganta, y cura las úlceras reptantes mezclado con albayalde, aceite rosado y litargirio. Para las fístulas lacrimales se mezcla con pan; para la irritación de los niños que llaman soriasis, con aceite rosado; se agrega en vez de agua a los colirios, se unta en vez de huevo contra los flujos agudos, y alivia instilado el dolor de oídos. Aplicado en una venda detiene los flujos menstruales excesivos, y mezclado con estiércol de gallina y aplicado en una mecha es un remedio excelente para las fístulas lacrimales*». (Citado por Iglesias. 1990, pp. 18 y 19).

En fin, una panacea. Pero no es este el único autor que le atribuye virtudes medicinales. Lobel en su *Nova Stirpium Historia* (1576) considera el jugo del tomate bueno no solo «*para la herida de los humores sino que modera la calor y el peligro por una acción refrescante*». Niezenberg (1635) anota que el fruto es considerado por sus virtudes terapéuticas y que en aliño exalta el sabor de los manjares y estimula el apetito. Bauhin en su *Historia Plantarum Generalis* (1651) explica que se emplea «*en los dolores violentos de articulación y se le estima por la facultad de refrescar a los trabajadores*».

De su succulencia

De su succulencia, nutrimento, hermosura y fuerza atractiva hay textos antiguos:

En 1539 El agrónomo Gabriel Alonso Herrera escribe sobre los *potomates* en su Libro de Agricultura: *que son buenos para las salsas*. Como ya hemos visto anteriormente, Hernández afirma que mezclados con chilli se hace una salsa que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos, en cuanto a Niezenberg también considera que en aliño exalta el sabor de los manjares. Bernabé Cobo en 1653 le atribuye : buen gusto y un agrio apetitoso. Entre 1551 y 1575 Michiel, aunque él lo cree peligroso menciona que se consume cortado en rodajas en un plato con mantequilla y aceite. Lobera de Ávila (XVI), si también tiene otro testimonio contradictorio, les atribuye gran nutrimento.

Ya dijimos al hablar del color rojo la dimensión atractiva que encierra. Pero no hay que olvidar que es un fruto sumamente seductor tanto por los tonos sorprendentes de que es capaz: blanco, verde, amarillo, naranja, bermejo, púrpura, sino por su redondez (no es nada desdeñable la perfección simbólica que se le atribuye a la esfera). En 1665 Rea afirma que las plantas fueron adoptadas gracias a la belleza de su fruto. En cuanto a Van der Groen en 1669 lo califica como fruto muy bello. Razón por la cual muchos autores lo catalogan como planta de adorno. Hacia mediados del XVI, Dodoens lo describe como apetitoso de color brillante dorado y de «*un jugo copioso y húmedo*». En 1575 Fuchs dice que los frutos de amor «*son dignos de ser amados en a razón de su hermosura y excelencia*». En 1580 Hernández afirma que: «*Algunos de los primeros son de hermoso aspecto...*».

De su peligrosidad

Pero no todo son elogios. Por una parte su aparentamiento con las otras solanáceas y por otra su misma belleza hicieron también de él un fruto temido.

Hernández (1580) al presentarlo lo clasifica como perteneciente a esta familia: «*Aparte de las demás especies de solano de las cuales hablamos al tratar de las plantas de nuestro Viejo Mundo , hay en éste otras cuyos frutos,*

llamados tomatl porque son redondos, están encerrados en una membrana, son de naturaleza seca y fría en primer grado y participan de alguna acidez, etc.». Vuelve a ello en la conclusión al afirmar: «En suma, la figura de la planta, las propiedades del fruto, sus membranas y a veces su forma de tal modo corresponden a la especie de solano, que sería necio no convenir con los que clasifican todos los tomates entre las variedades del mismo». Iglesias, 1990, p.18.

Desde el siglo XVII se ve clasificado como *Solanum pomiferum* y así lo nombra Parkinson en su *Theatrum Botanicum* (1640), Sebizio en su *Alimentorum Facultatibus* (1650), Magnol en su *Historia Generalis Plantarum* (1689) y definitivamente clasificada por Linné en el XVIII como *Solanum Lycopersicon*. El nombre que se le otorga es el de una planta de la antigüedad que se traía de las regiones bárbaras cercanas a Egipto y pretendidamente mortal. *Lycopersicon* no es otro que el melocotón de lobo. Según Gignoux puede que ese nombre le venga tanto de la similitud con un fruto que describe Galeno o por el paralelismo del rojo con el lobo (G. 1992, pp. 14-15.)

Aunque el mismo nombre de *Solanum* según Jussieu (1828) derive de la palabra latina *solarii*, consolar, por considerarlas como propias a calmar el dolor, y que existen muchas de ellas entre las plantas alimenticias, su similitud con estas la hizo merecer el halo de ambigüedad que esta familia llevaba.

Las solanáceas son conocidas por sus diversas virtudes medicinales, entre las cuales sus propiedades sedativas y narcóticas que si bien calman los dolores pueden acarrear la muerte. Como esas otras solanáceas tal la mandrágora, la belladona, el beleño, el estramonio, la dulcamara, etc. se le atribuían propiedades venenosas, alucinógenas, afrodisíacas, narcóticas. Siendo muchas de ellas inofensivas y otras muy peligrosas. No podemos desdeñar su similitud con la Belladona y el temor que esta inspiraba, por el furor demente que precedía la muerte de los que con ella se envenenaban. Su hermoso aspecto, atractivo y succulento, fue trampa mortal de niños, soldados sedientos, condenados a errar como almas en pena antes de perecer. De ahí también el recelo que la hermosura succulenta del tomate pudo acarrear.

Como ya dije anteriormente, el naturalista Cesalpino en 1550 lo nombra como a la misma berenjena: *Mala insana*. (Danneyrolles 1999, p.13.),

lo cual denuncia ese temor que se le asociaba como fruto de uso peligroso. Creo que no por considerarlo absolutamente venenoso, como tampoco se consideraba a la berenjena, sino de uso cauteloso.

Por algunos autores es juzgada como planta nociva en razón de su naturaleza blanda, húmeda y fétida. El mismo Lobera de Ávila médico español del s. XVI, parece poco seducido por su blandura. Ambivalencia que le viene de la peligrosidad de la naturaleza fría y húmeda con la que se le clasifica y por esta razón indigesta en medio de la comida, por lo que se aconseja en los principios.

Pero algunos autores van más lejos: *«pomas ...de poco nutrimento para el cuerpo y hasta son malas y corrumphen»* John Gerarde, finales del XVI (Citado por Jeanne Allard).

La misma belleza del fruto lo hacía al mismo tiempo temido, pues la hermosura extraordinaria encerraba algo de diabólico. Lo mismo puede decirse de los poderes afrodisíacos que se le atribuían por considerarlos ambivalentes, tanto obra de Dios como del diablo. Más aún, cabe recordar lo que ya dije anteriormente, en el cristianismo primitivo el rojo representó el color de la Roma pagana y todo lo que ella encerraba de perverso, corrompido y, por ende, nauseabundo; sin contar con esa similitud con la sangre, residencia del espíritu, y, por ende, prohibida al consumo humano, tanto en la religión hebraica como en el cristianismo antiguo.

Su olor la acerca para algunos autores a la del mismo diablo. Gignoux recuerda que para algunos autores su olor era fuerte y «nauseabundo». Pero ese calificativo de nauseabundo denuncia una paridad carnal pues recuerda cierto olor corporal que despierta el sentido. Me temo que su connotación erótica provocara náuseas a los moralistas como el mismo olor hembra y silvestre. Recordemos lo que Hernández dice del tomate rugoso al compararlo con los órganos hembras: *«semejan... cuanto de horrible y obsceno pueda verse en las mujeres»*.

El fruto andaluz

Si el tomate tardó varios siglos en imponerse en la Europa septentrio-

nal, no fue este el caso en la cuenca mediterránea. En España y particularmente en Andalucía, su purgatorio solo estuvo reservado a los recetarios cortesanos. Se usa pronto el tomate, comúnmente y de formas distintas⁷. Personalmente, lo creo andaluz por que aquí pronto se aclimató y por que las primeras noticias culinarias parecen ser de por aquí. Probablemente fuera condimento humilde que realzara los alimentos y a eso se debiera el poco caso que los libros de cocina le procuran.

Se atribuye al médico sevillano Nicolás Monardes Alfaro la introducción del tomate en España en el siglo XVI y según parece él mismo lo cultivó en un jardín botánico que tenía en Sevilla⁸. Según Álvarez López (1945, p 276), aparece a finales del siglo XVI en un listado para el intercambio de plantas entre el Dr. Castañeda de Sevilla y el botanista belga Clusio. Jeanne Allard atestigua que en 1608 se halla en una lista de compras del hospital de la Sangre de Sevilla. También la Sra. Allard afirma que en 1630 se encuentra entre las compras del colegio Maese Rodrigo de Sevilla. Según Llopis, existen varias recetas en el Libro de Cocinación de los Capuchinos de la Provincia de Andalucía (s. XVII). En 1754 El libro de cocina de la casa madre de los Jesuitas de Sevilla da cuenta de él en 12 recetas distintas y 4 variantes. Altimiras, fraile andaluz aunque ejerció en Aragón, da cuenta en su recetario publicado en 1767.

Janet Long sugiere que el tomate al tratarse de un fruto semitropical, necesitando mucha humedad se cultivara en sus principios en los ruedos andaluces pues su riego es más fácil y la producción no está sometida a impuesto.⁹

Estimo que dada su fácil adaptación al clima meridional europeo, el tomate triunfa en la cocina andaluza y mediterránea por su profunda carnalidad y acritud apetitosa. No es un simple azar o un capricho de la moda, su popularidad se la otorga su carne, ya que procura una textura a salsas y platos hasta hacerse imprescindible. Su mismo color rojo considerado en psicología del comportamiento como apetecible, aúna por otra parte valo-

⁷ Son muy diversos los autores que atestiguan su uso temprano en nuestra cocina, afirmando algunos que es tan frecuente su empleo en España como podía serlo la mostaza en los países septentrionales (J. Gerarde 1597 & J. Hill, 1636.)

⁸ Sin embargo, no conozco documentos fehacientes que lo atestigüen.

⁹ Lo cita Jeanne Allard en diversos textos.

res simbólicos innegables: vida, fuerza, y espíritu; concentrando más que otro color el deseo. Pero hay más, su olor con indudables connotaciones eróticas, añade un toque apreciable. Si a esto se le agrega ese gusto ligeramente ácido que tan apetitoso resulta en la cocina humilde, le hace rayar la perfección a la hora de conseguir un buen resultado. Textura, apariencia, gusto y olor le hacen irremplazable pues no existe en la huerta algo similar. Sangre metafórica que da vida a los platos de carne yerta. Fruto carnal que ensalza guisos insípidos y salva la ensalada. Si por lo general el hombre campesino era reacio a yantar lo verde, no lo fue a la hora de comer tomate.

En el refranero aunque aparece tardíamente siempre se le presenta de forma elogiosa. El único que registra Correas en el siglo XVII, usa el fruto a modo de metáfora: *Ojo de tomate diente de guinea*. (ojos grandes, dientes blancos). Los restantes, recogidos por el erudito andaluz Rodríguez Marín, están en relación directa con la mesa.

Sal con tomates, jamón de pobres

Al pie de las tomateras no hay malas cocineras

Con tomate mil manjares

A todo le sienta bien el tomate, menos a las gachas y al chocolate.

El tomate en la Sierra

No tengo noticias de su llegada a la Sierra. Es también cierto que no he hecho un rastreo en profundidad de archivos públicos y privados que me permitan elucidar esta cuestión, si ello es posible. Ni una sola mención en la crónica de Fernández Sánchez de Ortega, recientemente publicada por Javier Pérez Embid¹⁰, que abarca un período que va de 1558 a 1611, ni posteriormente en el diccionario de Tomás López ya en el siglo XVIII se haya traza alguna¹¹. Supongo, sin embargo, que dadas las relaciones de

¹⁰ Memorias y sucesos notables de Europa, especialmente de Aracena y de sus inmediaciones. Edición y Estudio de Javier Pérez Embid. Diputación de Huelva. 1999.

¹¹ Los curas serranos que responden al cuestionario de Tomás López, si hacen mención de la implantación de la patata en Castaño y Galaroza, no describen las hortalizas que se cultivan en los ruedos. Es también cierto que, de entre todos los curas de los pueblos de la actual provincia de Huelva que responden al cuestionario, solo el párroco de Gibraleón cita los tomates, al creer oportuno enumerar el conjunto de frutos que se dan en el pago de huertas

letrados y frailes con la sierra el tomate debió plantarse pronto aquí¹², o como planta medicinal, o como planta exótica de adorno o como planta culinaria. No estaría mal ahondar textos del XVI al XVIII que tengan relación con nuestra comarca para poder tener alguna referencia sobre la que apoyar este supuesto.

Por ahora el más antiguo documento culinario serrano que hemos podido consultar es un pequeño recetario que tiene alrededor de un siglo (cuando ya el tomate se ha impuesto por doquier). Nada para darnos cuenta de la antigüedad con la que se implantara, pues el tomate valía en los mercados de Madrid, por aquel entonces, menos que un sello.

Este fruto puede hoy considerarse vernáculo, aún sí viene de tan lejos. Las variedades aclimatadas y la gran variedad de usos y platos hacen de él un fruto peculiarmente serrano. El tomate se da aquí con tal calidad que es apreciado por quienes lo catan. Ese tomate rosa, el pequeño de pera para secar, o aquel levemente azulado que llaman corazón de toro, de formas barrocas, feos para los estantes de supermercados, pero verdadero manjar de difícil parangón.

Dos cachoneros resumen las variedades comúnmente sembradas en nuestros ruedos:

Ramón O. de Galaroza (con algo más de 80 años) da cuenta de las que él ha plantado. *Tomate pera para la conserva. Corazón de buey pa comé, de color azulao. El corriente colorao que siembro siempre. Uno más dergao que se parece al cati. El tomate rosao.*

José Antonio O. de Galaroza (la cincuentena), me informa:

Aquí había una variedad que se arrancaba con la mata entera y se

del arroyo de La Mata: «...huertas que se ballan pobladas de naranjos chinos y agrios, limoneros, perales, higueras, granados y otros diferentes árboles, con sus tablas de tierra correspondiente para sembrar calabazas de todos géneros, pepinos, coles, berenjenas, tomates, pimientos, rábanos, habas, zanahorias, y demás géneros de berzas comestibles en todo el año». Todos los demás, si bien especifican la fruta de los árboles, no detallan las hortalizas.

¹² El mismo Arias Montano intercambiaba simientes de plantas diversas con los Países Bajos y no sería de extrañar que ya conociera su existencia y puede que cultivara la *poma amoris*, al menos a título de curiosidad en su huerta de la Peña de Alajar.

guardaba colgao en el doblao o en la bodega (la tomatera entera) y le llamaban de pera; era ovalao y carnoso. Uno que le decían de riñón, era grande y muy carnoso, con forma de riñón. Otro rosao, muy carnoso y dulce (de verano). Otro corazón de toro, muy carnoso y no tiene casi pipa; madura muy pronto. Y, finalmente, el híbrido.

La matanza vegetal

Ya vimos anteriormente las representaciones de carnalidad inherentes al tomate, tanto en los textos antiguos como en la copla de quintos que alude a su hembritud. Pero para que no se me acuse de metaforismo obscuro quiero leeros un texto recogido en un periódico conservador y de una pluma nada sospechosa, la de Juan Manuel de Prada. (A.B.C. de Sevilla, 22-2-99. p.17).

«El sabor de aquellos tomates todavía perdura en mi paladar (___). Algunos fines de semana mi padre se animaba a conducir un rato el Seiscientos y nos llegábamos hasta la casa de mi tía Valeriana, (___), y yo, al menor descuido de los mayores, me escabullía hacia la parte trasera de la casa, más allá del corral y de las pocilgas, hasta llegar al huerto donde se alineaban la frondosa berza y la subterránea cebolla, el lujurioso tomate y el candente pimiento. (___). Yo burgaba entre las tomateras y arrancaba los trofeos que se me ofrecían como corazones pacíficos, y mordía la carne profana de los tomates, que eran un poco raquíticos y a pepinados y tenían un sabor tibio y granujiento, una carne voluptuosa y abierta como una llaga en la que se abrevaban mis dientes que todavía eran dientes de leche, (___). El sol parecía haberse coagulado dentro de aquellos tomates, la sangre de la tierra parecía haberse congestionado allí dentro, bajo la cutícula tensa que crujió bajo mis muelas (___), mientras el calor íntimo del tomate se difundía por los recodos más secretos de mi boca, y era un calor africano, un calor como de víscera palpitante, como de agua termal que me ayudaba a crecer y me infundía un coraje parecido a la felicidad. (___)»

Esta percepción carnal que creo general me lleva a emparentar el ritual serrano de embotellar con el de la matanza. Cercanos lo son incluso por la abundancia de producto y por el general aprovechamiento. Pero esa similitud concierne también el hito en el ciclo calendario, la misma mani-

pulación, la asamblea solidaria y gozosa, la vestimenta, las bromas y juegos metafóricos a que dan lugar, etc.

De fácil desarrollo en un momento dado, la madurez óptima se produce toda a la vez, descomponiéndose rápidamente, como la misma carne, sino se le condiciona. Dada la abundancia se hacen necesarias muchas manos, de ahí una agrupamiento que propicia la convivialidad.

Tan necesario como el mismo cerdo en la cocina cotidiana de todo el año, se hacía tan imprescindible el acopio de esta carne vegetal como la de aquel animal. De ahí la necesidad de acondicionar una y otra para conservarlas. Si el cerdo es la base proteínica de la alimentación serrana, el tomate «embotellao» era complemento fundamental en nuestra cocina de invierno. Aún hoy esto es cierto, se le prefiere por ser mejor que el tomate foráneo de cámara e invernadero, con poco gusto y menos olor.

Si la matanza marca la llegada del invierno, embotellar sella el verano y anuncia la llegada del otoño. La matanza y embotellar aúnan faena y congregación lúdica, la tarea y el juego, previsión y solidaridad. Embutir y embotellar conllevan gestos materialmente precisos y simbólicamente ambiguos que dan pie a una liberación de la palabra, de las actitudes y de los semblantes.

Pero veamos algo más de cerca el asunto. Para el momento de embotellar, los recipientes se han ido reuniendo durante todo el año y se disponen días antes. Paralelamente se van recogiendo los tomates y colocando en una de las dependencias de la huerta. Escogida la fecha propicia (generalmente en fin de semana), se acude en familia a pasar uno o dos días al campo, como en una gira festiva. A esa reunión se invitan allegados de todo tipo, pues hay tarea para todos. Para la ocasión se adopta una vestimenta apropiada, así como ocurre con la matanza, cómoda, de mucho aguante y de fácil manejo. Si hay gente de paso se le convida y como en la misma matanza también se ofrecerán algunos botes a cuantos familiares y allegados no pudieron venir al convite.

Pese a que el hombre tiene su papel, es notorio el predominio de la mujer en este evento, ellas gobiernan la circunstancia. El ama de casa distribuye y regula las diversas funciones a los distintos convidados: Recoger la leña, preparar el fuego, limpiar los recipientes, cuidar el caldero, escal-

dar, pelar, embotellar, esterilizar..., preparar la comida, fregar... La distinción de género opera aquí como en la misma matanza, hombres y mujeres tienen sus papeles distintos. Las funciones exteriores, acarrear el fruto y el material, es cosa permitida a los hombres, las funciones hogareñas, como escaldar, pelar o embotellar, a las mujeres.

Embotellar y embutir, conllevaban gestos comunes. Hasta hace tres décadas se utilizaban botellas de cuello estrecho para embotellar lo que conllevaba la necesidad de llenarlas como si se tratara de tripas, es más, al cerrarlas con un tapón era necesario amarrar estos a la manera de un embutido. Hoy día, disponiendo de frascos de boca ancha, más fáciles de llenar, se siguen prefiriendo los frascos de zumo, de boca estrecha, como si fuese difícil desprenderse de la similitud de gestos y formas.

Los mismos grandes calderos y recipientes que sirven en la matanza, hacen su aparición para esta ocasión. Parecida vestimenta holgada, la misma apariencia de manos rojizas y caldo en los barreños, la misma ambigüedad entre lo crudo y lo cocido, la omnipresencia del rojo, la ruptura de inhibiciones, la mezcla de edades, la ocasión de bromas y el juego, no solo reservado a los niños, el retorno a la vida de antaño como una vuelta matricial a la «Naturaleza»...

Claro está, se come y se bebe en grupo, se comparte un mismo menú cuando no un mismo recipiente. Esta reunión informal en la huerta de familiares y amigos es una ocasión propicia para afianzar redes y reanudar relaciones. Se comparte el afán y el gozo, el discurso, la edad, las inquietudes, los intereses. Y sobre todo, con los botes llenos, se alumbra la despensa de una luz primordial que ilumina los platos de otoño e invierno, que añadirá a la mesa un color, un aroma y un paladar tácitamente compartidos.

El tomate en la cocina serrana

Manuela Pérez (ochenta y tantos años) fue cocinera excepcional. Aunque de origen foráneo (Valverde), lleva viviendo muchísimos años en Galaroza. Ella resume en una frase la estrecha relación del tomate con la cocina serrana : *El tomate va bien a todas las cosas.*

Crudos: Se emplean en distraídos (con papada), en diversas ensaladas,

gazpachos, en picadillo y *rajaos con sal*. Según Manuela: «*Aquí se come mucho en verano el pan con tomate y tocino, el distraído de tapa, y también tomate rajao con sal orégano y aceite (el tomate pintón que no este muy maduro).*»

Secados: Para añadir en guisos diversos

Embotellados: Se embotellaban en puré o enteros, al baño maría o con polvos. (Tradicionalmente el embotellao con polvo para el picadillo y el tomate al baño maría para el refrito). Hogaño se suelen esterilizar al baño maría y se emplean durante el invierno, en guisos, refritos, salsas, aliños, gazpachos...

Cocidos: En pisto, boronía o escardaporra. En estofao y diversos guisos de carne, costillas, asadura o sangre. Con bacalao, setas o habichuelas. En el cocido, con lentejas, en sopa propia y, sobre todo, en nuestro peculiar bollo de papas.

Salsas: Crudos en salmorejo, en refritos o como acompañamiento en diversas salsas.

– Dos tipos de salmorejos bien distintos se hallan en la Sierra: uno, que es clara referencia al salmorejo arcaico, al andevaleño y al castellano, preparado como un aliño para acompañar arenques o platos de caza; otro, que son variantes del salmorejo subbético, con un pequeño toque occidental que podemos encontrar también en Extremadura.

– En refritos, son muchas las recetas con carne, jamón patatas, habichuelas, bacalao u otros pescados.

– Como acompañamiento: con patatas fritas, con arroz, acompañando salchichas, filetes, pescado o huevos fritos.

Postre: Mermelada de tomates.

Recetario brevísimo

Los numerosos platos serranos con tomate se pueden encontrar en

diversos recetarios publicados. Os recomiendo personalmente **La cocina de Huelva**, de R. REY & B. ROMERO, así como dos otros coordinados por V. ROSELLÓ, el de las **I Jornadas gastronómicas de la Sierra** (1998) y **El cerdo ibérico** (1998).

Aquí os propongo algunas recetas recogidas en varios pueblos serranos y que por su frescura y originalidad me parecen merecer vuestra atención.

Tomate embotellao

Tomates sin piel y escurriditos (bien maduros). Se trocean. Los vas depositando en frascos de cristal. Le pones un poquito de aceite arriba, y se le tapa con un gla². Se cierran bien los frascos y se cuecen al baño maría, y cuando rompe a hervir, se deja cocer 15 o 20 minutos, y se deja enfriar dentro del recipiente donde se han hervido.

Y por aquí se comía a diario de este tomate, refrito con carne o con bacalao, o en picadillo de invierno. Asadura blanca, o negra, o pajarilla asada. El bollo de papas se hace con ese tomate, durante el invierno. (M.^a Pepa G., Galaroza)

Gazpacho de invierno con tomate

Majo en el mortero la sal con un poquito de comino, un ajo (y si se quiere el culantro). Cuando está majao, se le majan las patatas cocías. Se le echa el aceite y, después que está el aceite bien sobaíto con la patata, se le echa el tomate embotellao y después agregas el agua de cocer las patatas, templaita. Mucha gente le miga pan. Yo siempre lo hago un momento antes de comer, Lo termino, y pongo la mesa. (Isabel L., Valdelarco)

Gazpacho de verano

Se maja el ajo con un poco de perejil, se le va echando el pimiento, el pepino y el tomate pelao. Se le pone pan asentao en remojo, se le echa la sal, su vinagre y su aceite. El agua fresquita según conveniencia, que no por mu mojado es mejor. Se come con muchas cosas, sardinas asás, conejo... (Ramón O., Galaroza)

Salmorejo con asadura

*Se corta el pan en cachitos y se frien. Se asa parte de la asadura bien asadita. Se pelan los tomates y se limpia el pimiento batiendo ambos en la túrmix. Se maja una pizca de asadura con la sal, se echan dos cucharadas de vinagre de vino en el majao, se echan los costroncitos de pan frito y se maja bien todo. Se vierte el majao en el vaso de la batidora, se pone la cebolla troceá, se echa parte de la asadura cortada y se vuelve a batir con el aceite que le corresponda, hasta que todo esté bien untuoso. En vez de pan frito también puede echarse pan tostao. Se termina de asar el resto de la asadura y se come bien calentita acompañando al salmorejo junto con unas rebanadas de pan tostao. (Emilia A., Galaroza) (Receta que se hace en la aldeas mineras serranas). Ella también hace un *Salmorejo con huevo frito* que dice ser común en Extremadura.*

Ensalada de col

Se pica la col muy fina, muy fina, el cogollo, mu lavaíta, mu lavaíta, pa que esté suave. Se le hace un majao en el mortero, con comino, sal, ajo, pimiento, si lo tengo rojo, rojo, y después se le echa bastante tomate embotellao y aceite, y al último le echo una poca de vinagre, y se le echa a la col. Como se le echa mucho tomate, yo no le echo agua, aunque hay gente que le echa una poquita. Es un plato con mucho sabor. (Isabel L., Valdelarco).

Ensalada de papas

Se come con sardinas asá' y morcilla cocida. Lleva ajo y pimiento verde, sal, tomate embotellao en casa, papas cocías, y pan tostao, agua, vinagre, aceite y comino.

Se machaca la sal, el comino y el pimiento verde. Se coge una papa cocía o dos, o los que te dé la gana, y el tomate. Se hace un sobao y luego ya se le pone el agua, la mitad fría, la mitad caliente, pa que esté templá.

Ahora se cortan unas rebaná' de pan, bien finitas y se tuestan en la candela, y con dos o tres papas que te han sobrao, se rebanan y se le echa el majao con el pan y está buenísimo con sardinas asáa o morcillas cocía', en las

noches de matanza. Algunas echan un poco de culantro picao por encima. (Reme, Linares).

Un picadillo de invierno

Se cuecen las patatas, le agregas un bote de tomate embotellao, le picas cebollas y culantro crudo, un par de huevos duros, y se lo picas y lo sirves, y eso me gusta a mí mucho en invierno. (Manuela P., Galaroza)

Otro picadillo de invierno

Patata cocida a cuadraditos o a rodajas, tomate de botella, asadura asáa partía a trocitos, culantro, cebolla cruda. Mi suegra lo hace con pimienta asao, pero yo no. Le hecho, una poquita de sal, aceite y vinagre. (Encarna S., Galaroza).

Sopa de tomate

Hago un sofrito con tomate abundante, pimienta, ajo, cebolla y una patata cortada fina, que no sea muy chica, o un par de ellas. Le picas unos trozos de jamón a todo ese sofrito. Cuando este sofrito está hecho, se le mete la varilla y lo trituras hasta que se quede como una pasta. Le agregas agua hirviendo. No tiene que quedar muy espesa. Le pones la sal y le cuajas un huevo por persona. (M^a Pepa G., Galaroza)

Sopa de tomate (receta de arriero)

Se pone la sartén en la candela con un poquito de aceite, se frien unos ajitos, una poquita de cebolla, un poquito pimienta, se ponen las papas, pa que se frian un poquito. Se echan unos torreznos pa que le dé paladá, y si se tiene jamón pones un poquito. Cuando esté frito, se refríe un poquito el tomate con las papas y se pone una poca de agua, según la que te parezca, y se echa la sal. Se pone el pan picao en rejoletas, finitas, y se echa la sopa en el pan, pa que se empape, y a comé'. (Rafael Júrala, Galaroza). La sopa de tomate que él hacía cuando estaba de semana.

Pisto

Tomate embotellao con carne o con cazón, unas veces con uno, otras con otro, según me da la picá, o según lo que ha sobrao. Así aprovecho lo que hay

en casa. Frío papas aparte (porque con las verduras solas no le gusta a mi gente), y las voy echando en una cacerola. Luego, frío las berenjenas, calabacines, pimiento y cebolla, y lo voy echando en la cacerola de las papas, y cuando ya está todo, se le echa el tomate frito con la carne y el cazón. Bates dos huevos, lo echas por cima, lo pones en el anafe hasta que se cuaje el huevo, y a comé.

Si le pones una ramita de albeaca le da buen paladar, y la sal se la voy echando a las cosas cuando las voy a freír. (Concha B., Galaroza).

Boronía

Una poquita aceite (de oliva). Se reboga ajo troceao, con cebolla, pimiento... y en cuanto están un poquito blancos, incorporo los torreznos. Cuando suelta esa grasa se apartan los torreznos y se hace el tomate (que se tiene picao y troceao), se le incorpora y se hace, cuando se le vea el aceite por encima, se le incorpora los torreznos y se retira.

Algunas le echan la calabaza troceá cuando el tomate está algo hecho, un poquito antes de terminarse de hacer, cuando el tomate esté embebío y se le incorporan los torreznos. Me la enseñó mi tía hace cuarenta años. (Maruja V., Galaroza)

Tomate frito

Coges el tomate y lo pasas por agua caliente (darles si no un hervor), lo pelas y le pasas al pasapuré (así quitas la acidez y las pipas, quedando suavito). Le echas la sal cuando le echas a freír.

Coges un recipiente con aceite, pones ajo, una poquita de cebolla y le echas el tomate. si te gusta más dulce, le echas una poquita de azúcar, aunque nosotros no se la echamos, cuando el tomate es de la Nava, o de aquí.

Y se le puedes echar con carne o con cualquier cosa. Siempre refríes el tomate antes de la carne y está muy bueno con riñones. Que lo mareas un poquito con ajo y la asadura encebollá. (El día anterior, dice su hija). (Manuela P., Galaroza)

Ajo migao

Ajo, cebolla, tomate, pimiento y patata (cortada a casco como pa guiso), y se le marea. Cuando ya está sofrito, se le va echando agua hasta que la patata está cocida. Cuando está hecho, se le echa un huevo y se sirve con pan a pellizcón y por eso se le llama ajo migao. (Sal al refreír). (Manuela P., Galaroz)

En el cocido

Mi madre le echaba, cuando se espuma, antes de que acabe de cocer, un diente de ajo, un casquito de cebolla, un casquito de pimiento, un gajito de tomate, calabaza y habichuelas. (Isabel L., Valdelarco).

Bollo de papas

Se fríen unos torreznos. Ahora se retiran y se echa una poquita de cebolla, se sofríe y se le echa una poquita de cebolla, se sofríe y se le echa el tomate y pimiento colorao, y una vez frito el tomate, paso a arreglar las papas.

Se tienen cocidas las papas con sal, bien majá' con la machacaera o un tenedor y se le agrega tomate frito poco a poco. Lo empiezas a envolver y a liar y a sobar hasta que este hecho. Doras una parte del bollo y luego otra y lo sirves adorna con torreznos. (Reme, Linares).

Papas a lo pobre

Se fríen los torreznos en una sartén, con una migajita de aceite, pa que no se peguen, y se apartan. Se hace un refrito, tomate, pimiento y torrezno y una poquita aceite, se pone una hojita de laurel y las papas a cocer y cuando veas que se están deshaciendo a tu gusto, las apartas sin olvidar la sal y una poquita de agua, si la necesita.

El toque de guiso es el laurel, aunque hay gente que pone ajo o cebolla. Como hay gente que le pone tocino nuevo. Otros les gusta más pasao. (Francisco R., Encinasola) Receta de su padre. comida de sementera y de era (comida de gañanes).

El escardaporra

Un guiso de papas, con ajo, cebolla y tomate. Las papas a cuadraditos. Un plato rico, de sabor muy fino. (Reme, Linares)

Sangre con tomate

Sangre de ternera, de cerdo, de chivo, de pollo o cordero. La lavas con sal, si la has comprado ya preparada. La troceas y la fríes en aceite con cebolla, ajo, y pimienta (no la echas hasta que la cebolla está ya blanquita) y le añades el tomate como en la boronía. (M^a Pepa G., Galaroza)

Asadura con tomate

Se refrie ajo, cebolla y pimienta verde, y le refrió la asadura y, cuando está el refrito, le echo el tomate... Se saca la asadura cuando está hecho, y se pasa por el pasapuré, y al momento de servir, se calienta todo. Al tomate le echo un poquito de azúcar al empezar a freír, pa que le quite esa poca de acidez y al final una poquita de sal. (Luisa S., Galaroza)

Mermelada de tomate

Igual cantidad de tomate que de azúcar, pero el tomate sin piel, ni pipas. Se coloca en maceración con un limón cortao a la mitad y unos trozos de canela en rama. Se deja 24 horas. Pasadas las 24 horas, se cuece a fuego medio y sin dejar de remover con una cuchara de palo. El punto de cocción debe ser melado (caramelo), y ya lo tiene hecho, y si lo quieres envasar, la cueces al baño maría con los frascos bien cerraos. (M^a Pepa G., Galaroza). A Pepa se la dio, la hermana Rosario, del convento del Carmen (dominicas rurales), que se la llevaba a Don Isacio.

Tomate, ruedos y desarrollo endógeno

Este producto podría ser uno de los salvadores de nuestros huertos¹³, a nada que nos diésemos la preocupación de pedir el autóctono en restau-

¹³ Lo mismo que las papas del terreno, cebollas blancas y cebollinos, peros y otros frutos y hortalizas que propiciara el cultivo agrobiológico ayudado por nuestro clima y el buen hacer de nuestras verduleras y hortelanos.

rantes y en tiendas. La producción de variedades propias, debería servir para lanzar proyectos de conservería que, privilegiando una calidad apreciada por el gourmet, repercutiese no solo en beneficio de nuestra gastronomía sino también en el de los hortelanos y por ende en la conservación de ese valiosísimo patrimonio que nuestros ruedos representan.

Respectando las normas de la agricultura biológica, podríamos pretender a una denominación de origen.

Se podrían comercializar **crudos, secos o en zumos**. Pero también en otras formas de conserva como platos preparados de **guisos y estofaos**, en **pasta** o en **salsas** concentradas. **Embotellados**: en puré o enteros. Y sin lugar a dudas en mermelada de tomates maduros o verdes.

La calidad es inmejorable, recetas no faltan y el mercado sería receptivo a este tipo de productos. Esta sería una manera óptima de salvar un patrimonio medioambiental y de crear riqueza.

Apuntes bibliográficos

- ALLARD, J. 1992. **La tomate en Espagne au Siècle d'Or**. en Food & Foodways, n.º especial 1492.
- 1999. **El tomate del Purgatorio a la Gloria**. En Jornadas del Patrimonio. Santa Ana la Real.
- ALTIMIRAS, J. 1745/1758/1767. **Nuevo arte de cocina, sacado de la experiencia económica**. Barcelona.
- ANÓNIMO. 1754. **Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios**. Sevilla.
- FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M. 1996. **Histoire de l'alimentation**. París.
- GIGNOUX, E. 1992. **La tomate: Histoire d'un discours, XVI-XIX siècles**.
- IGLESIAS, P. 1990. **El libro del tomate**. Madrid.
- REY, R. & ROMERO, B. **La cocina de Huelva**.
- ROSELLÓ, V. (coord) 1998a. **Jornadas gastronómicas de la Sierra**.
- 1998b. **El cerdo ibérico**.