

LOS ESPÁRRAGOS EN
LA SIERRA MORENA
EXTREMEÑA

Imagen de portada

Autor: Aniceto Delgado

Imagen de contraportada

Autor: Felipe Rodríguez

Título

LOS ESPÁRRAGOS EN LA SIERRA MORENA EXTREMEÑA

Consejera de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes

Victoria Bazaga Gazapo

Directora General de Bibliotecas,**Archivos y Patrimonio Cultural**

Adela Montaña Rueda Márquez de la Plata

Dirección del proyecto

José-Javier Cano Ramos

Ismael Sánchez Expósito

Coordinación

Nuria María Franco Polo

Juana Alfonso Carballo

Texto

Rufino Acosta Naranjo

Antonio Jesús Guzmán Troncoso

Fotografías

Aniceto Delgado, Antonio J. Guzmán, Javier Tardío,

Emilio J. Acevedo, Francisco J. Caballero, José Luis Roque,

Rufino Acosta, Sebastián Acosta Ledesma, Felipe Rodríguez

Ilustraciones

Cayetano Ibarra

Edita

Dirección General de Bibliotecas,

Archivos y Patrimonio Cultural

Maquetación

Maximiliano Rojas

Impresión

IMPRENTA Y MATERIAL DE OFICINA EMERITA, S.L.

ISBN

978-84-9852-807-7

Depósito Legal

BA-113-2025

LOS ESPÁRRAGOS EN LA SIERRA MORENA EXTREMEÑA



Índice

- Introducción_7
- El espárrago, una planta singular_15
- Biología de la planta_19
- La zona de estudio y los espárragos_23
- El espárrago como alimento a lo largo del tiempo_39
- Cambios en los ecosistemas y en la sociedad local_45
- La afición a los espárragos. Cuenta y razón de un fenómeno social_49
- Conclusiones_69
- Referencias bibliográficas_73



INTRODUCCIÓN

Los espárragos han sido siempre una planta estrechamente vinculada a las gentes de Extremadura. En unas épocas más por necesidad y en otras más por gusto, en todo momento su recolección ha estado presente en la vida de los pueblos, aunque no se den por igual en todas las zonas. Como veremos, son querenciosos de cierto tipo de terrenos y de manejo de las fincas y, así, podemos ver cómo hay una gran abundancia en campos como los de Burguillos del Cerro, Valverde de Burguillos, Atalaya, Valencia del Ventoso y Medina de las Torres o en los de pueblos del entorno de la Sierra de Santa Cruz, como Santa Cruz de la Sierra, Villamesías o Puerto de la Cruz.

En los últimos años ir a coger espárragos se ha convertido en un auténtico fenómeno social, por la gran cantidad de personas que lo hace y por la importancia simbólica que han conseguido en general, tanto para los que viven en los pueblos como para los retornantes, es decir, los que nacieron en ellos y vuelven en ciertos momentos del año. El lugar de Extremadura en el que más presencia tienen como símbolo es Burguillos del Cerro, donde es muy abundante, hay actividad comercial en torno a ellos y se han convertido en un referente de la identidad local. La Feria del Espárrago está siendo en los últimos años uno de los acontecimientos más esperados, no solo en Burguillos, sino también en toda la comarca de Río Bodión. Hasta esa zona se desplazan a partir del otoño esparragueros de lugares muy diferentes, incluso desde pueblos como Medina Sidonia (Cádiz), a unos 250 Km, en grupos que llegan a hacerse con cientos de kilos en un día para venderlos luego en su región. No ha cuajado en esta área el intento de regular la cogida de espárragos, con alguna fórmula como poner una tasa para los forasteros, que sería mayor si se cogiesen para venderlos.

Como actividad económica la recolección de espárragos tiene potencial, al igual que algunas otras plantas silvestres. Ha habido en Extremadura experiencias de pequeñas empresas de comercialización de espárragos, como la de la zona de Villamesías, que funcionaron durante algunos años.



Esparraguera blanca *Asparagus albus*. AUTOR: ANICETO DELGADO



Feria del Espárrago, Burguillos del Cerro. AUTOR: ANTÓN J. GUZMÁN

No se orientó a la venta en grandes cantidades, sino a la comercialización para restaurantes de cierto prestigio. En la parte de Moraleja, en Cáceres, también se comercializa algo, al igual que otras plantas silvestres, por una empresa que supera ya los límites locales y lleva muchos años asentada en el mercado. En Burguillos también persiste como actividad comercial que, según estimaciones de un pequeño estudio sin publicar, mueve más de tres millones de euros anuales. El hecho de que la recolección no sea una actividad económica continuada, profesional, sino esporádica, informal, de economía sumergida, supone muchos problemas para quienes los comprenden para comercializar. En general, en Extremadura, cuando se venden, suele hacerse de manera informal y a escala local. Algunos de los compradores son bares o restaurantes de la zona en que se recolectan. Algo habitual en los pueblos es que algunos de los esparragueros, generalmente trabajadores en paro estacional, suelen conseguir algunos ingresos rifando manojos. En efecto, el esfuerzo, trabajo y número de horas empleados hace que no les tenga cuenta venderlos, pues suelen pagarse a unos siete euros el kilo en el mejor de los casos.

Ahora bien, volumen comercial no es lo mismo que importancia económica, ya que el consumo de espárragos en los hogares de quienes los van a coger o en las casas de las personas a las que se les regalan es un asunto que no puede pasar desapercibido y que tiene lugar en todos los pueblos de Extremadura donde hay espárragos en cierta cantidad. Pero sobre todo eso hay una cuestión que quizás sea mucho más importante, la recolección como una actividad de ocio. En efecto, esta afición ha ido aumentando mucho a lo largo de los años, al igual que ha sucedido también, por ejemplo, con las setas.

Para hablar del fenómeno de la cogida y consumo de los espárragos no podremos hacerlo a escala regional, ya que no tenemos información, etnográfica o de otro tipo, de ese ámbito geográfico o estudios de casos en diferentes lugares de Extremadura. La realidad de cada pueblo o comarca de la región puede ser diferente, tanto por la abundancia de la planta como por la importancia o significados que se le pueda dar. No será lo

mismo en las tierras de regadío y en las campiñas de mucha agricultura que en la sierra ganadera; en zonas latifundistas o en otras de pequeñas propiedades; en pueblos chicos que en grandes núcleos. Una diferencia muy relevante tiene que ver también con la especie de la que hablemos, ya que su presencia, abundancia y época de recolección será muy distinta. Nos referimos a los dos tipos más fundamentales de espárragos presentes en Extremadura: el *Asparagus acutifolius*, al que se suele llamar triguero; y el *Asparagus albus*, más conocido habitualmente como blanco.

En este libro vamos a centrarnos en las investigaciones que a lo largo de los años hemos llevado a cabo en la Sierra Morena extremeña, concretamente en Pallares, Santa María de Navas y Puebla del Maestre. Ahora bien, aunque lo que vamos a contar acerca de los espárragos en esta zona no se puede generalizar a la región, estamos convencidos de que quienes lo lean podrán reconocer y reconocerse en bastantes de los rasgos culturales que exponemos. Para ello, hablaremos primero de la planta, de su ecología, características y propiedades; a continuación, presentaremos el área de estudio y su evolución; y finalmente nos detendremos en las razones que creemos que hacen que la recolección y consumo de espárragos sea un asunto tan relevante para la gente de estos lugares.

Lo que aquí contamos es resultado de muchos años de vinculación con el territorio por parte de uno de los autores del libro, nacido en la zona. Hemos podido conocer los agroecosistemas y la sociedad local a través de diversos proyectos de investigación realizados desde los años noventa, relacionados con diversas temáticas de la Antropología Ecológica (Acosta-Naranjo 2002 y 2008). Más específicamente, entre los años 2012 y 2014, se trabajó sobre plantas comestibles silvestres dentro de un proyecto de ámbito nacional¹. En esa investigación se realizaron entrevistas y una

1 El proyecto de investigación «Factores socioculturales en la recolección y consumo de plantas silvestres alimentarias y cultivos menores. Estudios de caso en la Península Ibérica y las Islas Baleares» fue financiado por el Ministerio Economía y Competitividad, y el trabajo de campo de la encuesta, por la Diputación de Badajoz y el Ayuntamiento de Puebla del Maestre.



Esparraguera blanca *Asparagus albus*.

AUTOR: RUFINO ACOSTA



Esparraguera triguera *Asparagus acutifolius*.

AUTOR: RUFINO ACOSTA

encuesta en Pallares, Santa María de Navas y Puebla del Maestre acerca del conocimiento y consumo de plantas silvestres, entre ellas los espárragos (Reyes García *et al.*, 2013). Más concretamente, los resultados de todos esos trabajos en relación con los espárragos han sido publicados en dos artículos recientes en revistas de ámbito internacional. Este libro es en gran parte una versión en papel adaptada, y a veces literal, de aquellos textos que vieron la luz en inglés y español (Acosta-Naranjo, Guzmán Troncoso y Gómez Melara 2020; Acosta-Naranjo y Guzmán Troncoso 2022).

Todo esto lo hacemos desde una perspectiva de la Antropología que entiende que los humanos y el resto de las especies formamos parte de realidades mayores, los ecosistemas. Es evidente que tenemos características propias que nos hacen muy diferentes de otros seres vivos. La cultura es un elemento sobresaliente y excepcional que nos permite, entre otras cosas, adaptarnos de una manera única al medio. Ahora bien, no por eso dejamos de estar sometidos a las leyes de la naturaleza, como lo están animales y plantas. A lo largo del proceso de evolución hemos necesitado y seguimos necesitando de ellos, y ellos a su vez se desarrollan en entornos creados por nosotros en buen número de casos. Nuestra soberbia nos ha hecho creer que somos autosuficientes, que estamos por encima de la naturaleza, que somos seres sin límites, una especie de dioses. La pandemia de la COVID19 sirvió, al menos durante un tiempo, para bajarnos los humos y hacernos comprender que somos más vulnerables de lo que creíamos, que tenemos que convivir con infinidad de seres, a veces minúsculos, que condicionan nuestra existencia. Nuestra supervivencia como especie depende de mantener relaciones de respeto con el entorno y de valorar la vida en todas sus formas. En este sentido, el estudio de los espárragos nos permite conocer ese tipo de relación de dependencia mutua entre especies, entre las plantas y los humanos, en un acoplamiento beneficioso para ambos.



Dehesa invadida por el matorral.

AUTOR: RUFINO ACOSTA

EL ESPÁRRAGO, UNA PLANTA SINGULAR

Como dijimos más arriba, en los campos de Extremadura encontramos sobre todo dos clases de espárragos, el triguero y el blanco. Hay que tener en cuenta que además existen otros espárragos, los cultivados, que se diferencian mucho de los silvestres. Al hablar de los espárragos en la zona de estudio de la que trata el presente libro, nos vamos a estar refiriendo a los trigueros, que son los que predominan en estos pueblos. Los blancos solo se encuentran en una parte, especialmente al este y, aunque en ella sean abundantes, esa área es pequeña en comparación con el resto del territorio. Aquí vamos a limitarnos únicamente a exponer algunas características de los espárragos blancos que marcan la diferencia con los trigueros en cuanto a su recolección. En efecto, las esparragueras blancas suelen encontrarse en nuestra zona sobre todo junto a acebuches y algunos otros árboles. Dan un buen número de tallos por esparraguera, hasta 10 ó 12 incluso, suele haber muchas cercanas unas a otras y tienen gran cantidad de espinos, lo que hace que al cortar los tallos sea muy frecuente pincharse. Las esparragueras trigueras no acostumbran a presentarse juntas y en gran cantidad, sino que están dispersas por los campos y a cierta distancia unas de otras, aunque en algunas ocasiones pueden encontrarse juntas formando un rodal, lo que en la zona se llama un «rancho de esparragueras». Por lo general, la recolección de trigueros es más difícil, lleva mucho más tiempo y precisa recorrer bastante más terreno que la de blancos. La época de recolección del espárrago blanco tiene como inicio hacia octubre o noviembre y su final hacia febrero o marzo, dependiendo de cuándo vengan las lluvias y de si hay heladas. Allí donde son abundantes los espárragos, como en la zona de Burguillos del Cerro de la que hablamos antes, no es difícil recolectar decenas de kilos en muy poco tiempo.

Una vez aclaradas estas cuestiones, pasamos a hablar en concreto de los espárragos trigueros. Esta planta pertenece a la familia *Asparagaceae* y es original de la Europa mediterránea. Se trata de un tipo de arbusto o

subarbusto silvestre y sus características ecológicas básicas son: (1) toleran muy bien los cambios bruscos de temperatura; (2) no dependen demasiado de la humedad; (3) y crecen en espacios frecuentemente abiertos donde no tengan mucha competencia con plantas de raíces someras o por el contrario con especies de raíces muy profundas, por lo que están presentes junto a árboles, matorrales, cambios de terreno o vallados (Pedrol, 2013; Conversa y Elia, 2009). Aunque se crían en tierras de cultivo, se dan más frecuentemente en las zonas linderas de caminos y dehesas, con suelos normalmente cortos o de afloramientos rocosos. Se presenta en matorrales mediterráneos y también en encinares o pinares abiertos, en todo tipo de sustratos. Con frecuencia aparecen rodeados por otras plantas silvestres y junto a la base de árboles maduros o abandonados, como los olivos, encinas, alcornoques, acebuches o galaperos, donde los rizomas encuentran cobijo frente a la fuerte insolación y protección para multiplicarse. Hay que tener en cuenta que los árboles y los vallados favorecen la presencia de espárragos tanto por ser un hábitat importante para animales (Suárez Esteban, 2013; Costa *et al.*, 2014) que propagan las semillas de la esparraguera (género endozoócoro), como por impedir la roturación del espacio a su alrededor, lo que favorece el enraizamiento de las esparragueras.

Como vimos al compararlos con los blancos, una característica importante de los espárragos trigueros es que no se encuentran agrupados en cantidad en un área determinada. No suelen aparecer concentrados en rodales, como sucede con otras plantas de tallo y hoja (tagarninas, romanzas o collejas), sino que las esparragueras están dispersas, lo que será importante por la mayor dificultad a la hora de buscarlos y recogerlos. Un aficionado a los espárragos de nuestra zona de estudio decía que no le gustaba ir a la zona de Valencia del Ventoso y Burguillos a coger espárragos blancos porque eso no era coger espárragos, era segar espárragos, de tantos que había y lo rápido que podían cogerse. Ya veremos que la dificultad, la incertidumbre, la suerte y la sabiduría, el conocimiento del territorio y la capacidad para ver los tallos serán algo muy importante, un aliciente en este juego o lucha que es la recolección.



Espárrago triguero.

AUTOR: JAVIER TARDÍO

La bibliografía que hemos trabajado nos sugiere que cortar espárragos ayuda a las esparragueras a que crezcan en tamaño y a que aparezcan otras nuevas en zonas cercanas (Herrera, 2014; Molina *et al.*, 2012), es decir, responden positivamente a la recolección, la colecta ayuda a que se propaguen las especies de este género. En este sentido, un vecino de Pallares nos decía que él cortaba los espárragos, aunque estuvieran espigados y no quisiese llevárselos, porque así nacerían más. En Valverde de Burguillos también encontramos testimonios de informantes que señalan que podría haber más espárragos si, como pasaba en otros tiempos, las esparragueras se cortaran.

Como dato muy relevante podemos aportar lo sucedido tras el incendio del verano de 2004 en una zona de Puebla del Maestre donde proliferan las esparragueras, sobre todo blancas. El fuego quemó las esparragueras, dejando el suelo totalmente claro, y las abundantes lluvias del otoño hicieron que, inmediatamente, de las raíces de cada planta surgiera una cantidad enorme de tallos, contándose incluso hasta 12 espárragos en cada una y de gran porte. Este fenómeno fue muy comentado, y el hecho de verlos en tal cantidad destacando sobre el suelo limpio y poder recogerlo por haces fue motivo de regocijo para la gente. Eso da idea de lo importante que es eliminar la parte aérea para que nazcan nuevos tallos.

BIOLOGÍA DE LA PLANTA

Para conocer las razones por las que los humanos tienen tanto interés por los espárragos tenemos que hablar de la biología de la planta. Queremos avisar de que este apartado del libro, a diferencia de los anteriores y los siguientes, puede tener más dificultades a la hora de leerlo porque hace falta emplear un lenguaje muy específico de la bioquímica que puede resultar extraño. Lo que conviene saber de todo cuanto vamos a decir aquí es que el espárrago tiene una serie de propiedades físicas y químicas que le dan un alto valor como alimento saludable, preventivo de enfermedades y mejorador del sistema inmunológico.

A nivel estrictamente nutricional, el espárrago crudo o sin procesar aporta pocas calorías (alrededor de 22-35 kcal/100 g), por lo que se lo considera un alimento poco energético. Sin embargo, su valor bioquímico es muy llamativo, por sus propiedades antioxidantes y antifúngicas y por sus nutrientes (Herrera 2014). De los aminoácidos esenciales el espárrago posee triptófano, metionina, valina, treonina, fenilalanina, leucina, isoleucina y lisina (Conversa 2009). Esto lo convierte en un atractivo natural para el ser humano, pues estos aminoácidos no puede sintetizarlos el cuerpo humano por sí mismo y tiene que obtenerlos a través de alimentos.

Alanina	Arginina	Ac. Aspártico	Cistina	Fenilalanina	Glicina	Histidina
105 mg	110 mg	261 mg	27 mg	60 mg	73 mg	31 mg

Isoleucina	Leucina	Lisina	Metionina	Prolina	Serina	Tirosina
69 mg	83 mg	89 mg	27 mg	119 mg	86 mg	35 mg

Treonina	Triptofina	Vailina
57 mg	23 mg	91 mg

Aminoácidos presentes en el espárrago por cada 100 g (Fuentes-Alventosa 2009).

El aporte medio de macronutrientes por 100 g de espárrago verde es: 2-4 g de proteínas; 3-4,5 g de hidratos de carbono; y escasas trazas de lípidos (Llanos *et al.*, 1994; Fuentes Alventosa 2010). Cuenta con una importante presencia de minerales como potasio, fósforo, calcio y magnesio, y un alto contenido en vitaminas B1, B2, B, C, A y E (Amaro *et al.*, 1995; Alventosa 2009; Simón 2014). Aun cocinados, los espárragos suelen retener bien sus nutrientes, experimentando pérdidas de minerales de 33-44 % frente a un 47-65 % de las verduras de hoja. Un asunto muy importante en relación con el espárrago es que contiene una cantidad muy inusualmente alta de fibra respecto a otras plantas silvestres comestibles. Por lo tanto, la fibra es el elemento más presente en su composición (respecto a 100 g de verdura cocida), cubriendo entre el 9,3-16,9 % de las recomendaciones diarias para una persona. La gran cantidad de fibra del espárrago trigüero se debe a su estructura tisular (Cámara *et al.*, 2014). Los estudios realizados sobre las especies del género *Asparagus* han permitido a los científicos identificar principios activos (sustancia o mezcla de sustancias destinadas a la fabricación de un medicamento) como: arginina, colina, ácidos glicólicos y glicéricos, fructosanas, saponósidos como el asparagósido, flavonoides como el rutósido, taninos y trazas de antocianósidos, sales de posario y fósforo (Villalobos *et al.*, 2009).

Entre los conocimientos sobre del espárrago más comunes en la tradición oral y la farmacopea tradicional podemos encontrar usos para combatir los problemas que ocasiona el ácido úrico en la gota, litiasis renal, tratamiento de eccemas, paliar síntomas de sífilis y tratar la acumulación anormal de líquido seroso de origen cardíaco (Villalobos *et al.*, 2009). El alto contenido de polifenoles (que son un grupo de sustancias presentes en las plantas con una alta capacidad antioxidante y con efectos positivos para la salud), junto con sus importantes capacidades antioxidantes y antiproliferativas, sugiere que el consumo regular del espárrago tiene importantes beneficios para la salud: prevención de enfermedades y mejora del sistema inmunológico (Fuentes Alventosa 2009). Actualmente, los espárragos han sido puestos en valor por gran parte de la comunidad de profesionales de la nutrición y se recomiendan en las dietas para perder

peso, ya que la citada capacidad diurética de la que hablamos anteriormente es muy útil frente a la retención de líquidos. Al mismo tiempo, como se ha podido constatar y ya es comúnmente conocido, las poblaciones que consumen más fibra alimentaria sufren menos enfermedades crónicas, y menos enfermedades vinculadas al sistema esofágicodigestivo y el sistema excretor. A esto se suma en los espárragos que los antioxidantes que poseen mejoran las funciones digestivas previniendo además enfermedades cardiovasculares, diverticulosis, obesidad, cáncer de colon y diabetes (Di Maro *et al.*, 2013).

Todo lo que acabamos de exponer hace que el espárrago tenga una larga tradición como planta reconocida en muchos lugares a lo largo de la historia (Villalobos *et al.*, 2009), actuando de forma nutraceútica, es decir, que combina propiedades nutritivas con otras beneficiosas para la salud. Por todo ello, podríamos decir que la verdadera relevancia del espárrago para las comunidades en las que se conoce y usa no está únicamente vinculada a la alimentación o la tradición culinaria, sino que entrelaza cualidades de nutrición, preventivas, antioxidantes, probióticas y diuréticas. Además, le son reconocidas características terapéuticas y dietéticas y fomenta el ejercicio físico en aquellos apegados a la tradición de la recolección. Y, como cualquiera puede comprobar con facilidad, hay que destacar que se les reconoce un exquisito sabor cada vez más valorado en la restauración y la cocina de vanguardia.



La dehesa. Agroecosistema genuino de la Sierra Morena extremeña.

AUTOR: RUFINO ACOSTA

LA ZONA DE ESTUDIO Y LOS ESPÁRRAGOS

La zona de estudio es la de los pueblos de Pallares, Santa María de Navas y Puebla del Maestre, en la provincia de Badajoz, limítrofe con la de Sevilla. Es un territorio de montaña media mediterránea con suelos normalmente cortos y clima continental, con unas precipitaciones anuales de unos 600 mm de media. Predominan las grandes explotaciones de dehesas de encinas y, en muy escasa medida, de alcornoques. En Puebla del Maestre las pequeñas fincas de olivar tienen también una presencia relevante (Acosta-Naranjo, 2008). En este contexto, los espárragos se encuentran con relativa abundancia por todo el territorio, en todas las dehesas y olivares, siendo prácticamente inexistentes en las pocas zonas de cultivo sin árboles.

La población de la zona ha descendido muchísimo desde los años sesenta, con la modernización del campo y el éxodo rural. Se ha pasado de 5023 habitantes en 1950 a 1158 en 2019. En 2022 había censados 362 habitantes en Pallares, 136 en Santa María de Navas y 660 en Puebla del Maestre (INE, 1951 y 2023), tratándose de una población relativamente envejecida.

La nuestra es una de las zonas más deprimidas de España y con una alta tasa de desempleo: entre el 34,27 % y el 37,41 % (Gobex, 2019). El colapso de la agricultura tradicional de los años sesenta del pasado siglo hundió al territorio en una crisis social y económica importante.

A partir de los años 80 se desarrolló notablemente la implantación del Estado de Bienestar en el medio rural. La educación y sanidad se extendieron, e igualmente se dotó a los pueblos de infraestructuras y saneamientos. Los subsidios, de desempleo o de la Política Agraria Común (PAC), amortiguaron el efecto del paro y de la pérdida de rentabilidad de las explotaciones. Hace tiempo que la población no padece escasez de alimentos, ni mucho menos.





Pallares.

AUTOR: SEBASTIÁN ACOSTA LEDESMA





Santa María de Navas.

AUTOR: ANTONIO J. GUZMÁN





Para entender el agroecosistema y el sistema social de esta zona en la que tiene lugar la relación humanos-espárragos debemos destacar algunos procesos importantes (Acosta-Naranjo, 2008; Acosta-Naranjo, Díaz-Aguilar y Amaya, 2002), especialmente el que tiene que ver con que, al ser un territorio de montaña, no se han podido desarrollar en él las tecnologías y los procesos productivos que han sido posibles en otras zonas con la modernización del campo. Las explotaciones son poco rentables, bastantes de las pequeñas están semiabandonadas y los propietarios, ya mayores, no suelen tener hijos que los releven en el trabajo en el campo y en la gestión de la finca. Se han abandonado casi totalmente los cultivos en el olivar y la dehesa, que ha pasado a ser casi exclusivamente un sistema ganadero, y el retroceso de las roturaciones ha hecho que avance el matorral. La gran mayoría de fincas se han cercado con alambradas para manejar el ganado sin pastores y a muchas no se puede acceder, pues sus cancelas están cerradas con candados. Se ha sustituido la mano de obra por maquinaria e infraestructuras, hay un escaso número de personas empleadas continuamente en el campo y es considerable la proporción de personas en paro o jubiladas.

Una gran parte de la población ha emigrado a las ciudades y cabeceras comarcales, y ocasionalmente algunos regresan al pueblo en sus días libres o en vacaciones. El sector secundario y terciario lo conforman algunos pequeños negocios agroalimentarios, tiendas, talleres y bares, además de ciertos empleos en la Administración, que han crecido en los últimos 40 años. Como consecuencia de todo esto, proporcionalmente ha aumentado el grupo de personas que trabajan en el sector servicios, la construcción y la emigración estacional al turístico de la costa. Tenemos en definitiva una buena parte de población, residente o flotante, que no tiene una relación laboral con el campo o lo hace en contadas ocasiones. Sin embargo, estas personas, echando mano de la frase de Miquel Novara (2000), siguen teniendo «el campo en la cabeza».

Los espárragos han estado muy presentes en la historia de estos pueblos. Si nos vamos a la época previa a la modernización agraria, a los años 50 del pasado siglo, nos encontramos con un manejo de la dehesa en que



Olivar. Cultivo tradicional en el sur de Badajoz. AUTOR: JOSÉ LUIS ROQUE

cada cinco años se roturaba el terreno y durante otros tres quedaba «de eriaz», es decir, en erial para pastos, que era donde más ventaja tenía el espárrago para desarrollarse. En el olivar proliferaba sobre todo cerca de los troncos de árboles y en las lindes, ya que el resto se cultivaba o, en todo caso, se laboreaba continuamente (Acosta-Naranjo 2002; Acosta-Naranjo, Díaz y Amaya 2002).

Casi toda la gente cogía espárragos, ya fueran mujeres u hombres, niños o adultos, aunque había muchas diferencias en cuanto a la cantidad, la frecuencia y los motivos por los que lo hacían los distintos tipos de personas. Las condiciones de vida para una gran parte de la población de la zona eran muy duras, especialmente en la posguerra. Hay que entender que hablamos de tiempos de penuria y escasez de alimentos, algo crónico para las clases populares, que eran la mayoría por tratarse de una zona latifundista. En cualquier caso, tanto para trabajadores del campo como para pequeños campesinos, las plantas silvestres eran un aporte

frecuente en la dieta y un alivio frente al hambre para los más necesitados. Además, algunas de estas plantas, como las tagarnillas (*Scolymus hispanicus*), collejas (*Silene vulgaris*), romanzas (*Rumex Pulcher*), a las que en Puebla del Maestre se las llama cocina verde, berros (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) y también los espárragos, cubrían en parte cada año la falta de verduras cultivadas que se daba entre finales de invierno y principios de primavera.

Como decimos, miembros de familias campesinas y de trabajadores del campo los recolectaban en diversa medida, yendo expresamente a cogerlos o encontrándolos ocasionalmente al transitar por los campos cuando trabajaban, se desplazaban de un lugar a otro o jugaban. Eran sobre todo los jornaleros los que iban expresamente a cogerlos en los días en que no había trabajo pues, al igual que otros recursos silvestres, eran una pequeña parte de su economía. Lo hacían tanto para consumo propio como para la venta, aunque se vendían pocos, pues solo unos cuantos hombres en cada pueblo lo hacían, y para algunas casas pudientes en que no iban a cogerlos. También podían recolectarse para regalarlos a una persona de cierta posición con la que se tuviera un compromiso, por ejemplo, un médico, un gran propietario, etc.

Antes de continuar, tenemos que aclarar que cuando usamos en este libro la expresión «ir a por espárragos» nos estamos refiriendo concretamente al hecho de salir al campo a recolectarlos esperando coger un buen manojo, desplazándose todo lo lejos que haga falta. Hay otras formas de recolectar tallos, como encontrarlos y cogerlos ocasionalmente cuando se va a hacer otra cosa, como pasear, cazar o trabajar, o desplazarse a las inmediaciones del pueblo o de la casa en el campo a coger solo unos cuantos para una pequeña tortilla, por ejemplo. Pues bien, la gente de la zona coincide en señalar que antes no era algo tan frecuente eso de «ir a por espárragos» si lo comparamos con lo que sucede hoy en día, como nos revelan las entrevistas y las encuestas: «Antes no te creas tú que iba tanta gente a por espárragos como ahora. Aquí en el pueblo yo recuerdo a Caballero y a algún otro, pero no muchos».



Estatua en una finca privada de homenaje a una mujer esparraguera.

AUTOR: ANTONIO J. GUZMÁN



Actualmente, como podemos ver en los resultados de la encuesta que publicamos en los dos artículos a los que nos referimos más arriba, prácticamente todas las personas encuestadas reconocen la planta. En esto no hay diferencias entre hombres y mujeres. En lo que se refiere al consumo, encontramos gran continuidad: un 94 % de los encuestados consumía con cierta frecuencia la planta en el momento en el que se realizó la encuesta. Las diferencias entre hombres y mujeres apenas tienen importancia, pues supone un 2 %. Hay menos personas que cogen espárragos que personas que los comen, evidentemente. El porcentaje de las personas que cogen espárragos es el 63 % de las encuestadas. Además, vemos que hay una gran diferencia entre hombres y mujeres, ya que ellas suponen un 22,66 % menos que los hombres.

Para conocer el cambio a lo largo del tiempo, en la encuesta se preguntaba a los encuestados si en el pasado consumían espárragos y con qué frecuencia. Los resultados muestran que se consumen más que antes, ya que un 16 % de los encuestados afirma que antes los consumía con muy poca frecuencia e incluso un 7,33 % que nunca los consumía, y actualmente vemos que un 94 % de los encuestados los consume.

Los encuestados muestran una apetitividad altísima. Es decir, un 32,66 % dice que les gustan mucho y un 48,66 % que les gustan muchísimo. Esto supone que más de dos tercios de las personas consideran que este alimento tiene un sabor singular, apreciado y deseado. En conclusión, solamente un 14 % de los encuestados no le da una valoración alta. En lo que refiere a la abundancia, los encuestados coinciden en la gran abundancia de espárragos en su entorno. Si bien es cierto que hay un escaso número de encuestados que dicen que ahora es más abundante que antes, por lo general, solo podemos afirmar que la gente de estos pueblos entiende que abundan tanto como antes.

Para entender la relación tan especial entre la gente de estos pueblos y los espárragos, es preciso compararla con lo que sucede con otras plantas. Hemos escogido la romanza y la tagarnilla para esta comparación porque

los botánicos las agrupan en la misma categoría que a los espárragos, a saber, como plantas de tallo y hoja verde. También los comparamos con esas otras dos plantas porque son muy reconocidas por las personas que encuestamos, en comparación con otras plantas silvestres alimentarias de la zona por las que también se preguntó en las encuestas. Compararemos el reconocimiento, la frecuencia de consumo y la frecuencia de recolección de las tres especies para conocer las diferencias o semejanzas. También las compararemos en cuanto a la apetitividad y la abundancia.

RECONOCIMIENTO COMPARADO					
	Total	Romanza	Tagarnilla	Espárrago	Promedio
Bruto	150	125	146	149	140
Porcentaje	100 %	83,33 %	97,33 %	99,33 %	93,33 %

De las tres plantas, el espárrago es la más reconocida (99,33), seguida de la tagarnilla (97,33 %) y la romanza (83,33 %). Aunque la diferencia no es muy acusada entre espárragos y tagarnillas (2 %), sí es más elevada cuando se comparan los espárragos con las romanzas (16 %).

En cuanto a la frecuencia con la que se consume, en el pasado la romanza y la tagarnilla se consumían más que el espárrago. Sin embargo, las dos primeras quedan muy por debajo del espárrago en lo que refiere a su consumo actual. En este punto, es preciso aclarar que, aunque los datos muestran que hay más personas que afirman consumir hace tiempo más tagarnillas y romanzas que espárragos, esto no indica que antes se consumiesen más, sino que antes se consumían mucho y ahora no.

RECOLECCION COMPARADA			
	ANTES	AHORA	DIFERENCIAL
Tagarnilla	83	23	60
Romanza	83	28	55
Espárrago	121	95	26



Recogida de tagarninas. AUTOR: EMILIO J. ACEVEDO

Pasando a hablar de la recolección, lo primero que podemos observar es que la recolección ha descendido bastante en todas las plantas. Esto coincide con el citado proceso de alejamiento del campo que se ha dado desde los años sesenta hasta la actualidad. Sin embargo, el espárrago es el que más se sigue recogiendo, pues la distancia entre lo que se recolectaba antes y lo que se hace ahora no solo es menos acusada sino que la vigencia de la recolección en el espárrago es muy superior a la de las otras dos plantas. La recolección que más ha descendido es la de la tagarnilla, pero la diferencia entre esta y la romanza apenas es significativa, lo cual muestra un patrón común en relación con los comportamientos estudiados.

VARIABLE DE ABUNDANCIA EN EL ENTORNO AGREGADA COMPARADA CON TAGARNILLAS Y ROMANZA				
AHORA				
	Poco	Regular	Mucho	ns/nc
Ahora Espárrago	7	5	138	0
Ahora Tagarnilla	15	11	85	39
Ahora Romanza	21	9	71	49
ANTES				
	Poco	Regular	Mucho	ns/nc
Antes Espárrago	0	8	136	6
Antes Tagarnilla	6	8	100	36
Antes Romanza	2	2	106	41

La abundancia comparada de las plantas a lo largo del tiempo nos dice que la gente cree que hoy en día hay menos tagarnillas y romanzas. Sin embargo, como comentábamos anteriormente, los encuestados consideran que el espárrago sigue manteniendo una alta abundancia en el entorno. Es importante señalar que tampoco hay un gran aumento de las opciones poco o regular en el caso de la tagarnilla y la romanza, sino más bien que un mayor número de encuestados desconocen si abundan estas plantas en la actualidad.

EL ESPÁRRAGO COMO ALIMENTO A LO LARGO DEL TIEMPO

Como se dijo anteriormente, desde el punto de vista estrictamente nutricional, el espárrago se considera un alimento poco energético. El coste de recolección de los espárragos no lo compensan las pocas calorías que aporta, si tenemos en cuenta la energía que se gasta en desplazarse a donde están y el esfuerzo necesario para recolectarlos, que depende de lo difícil que puede ser llegar al sitio donde crece el tallo. A esta suma de esfuerzos como coste energético de recolección debemos añadir el esfuerzo cultural sostenido para transmitir, aprender y probar el conocimiento específico que hace falta para saber dónde se encuentran, cómo recolectarlos, cuándo hacerlo o cómo comerlos. Por lo tanto, a pesar de sus beneficios nutricionales y terapéuticos (nutracéuticos), comer espárragos sin ningún otro tipo de acompañamiento consume más calorías de las que aporta. En principio esto sería una razón de peso para despreciarlo como alimento común, reconocido en la dieta local. Sin embargo, las comunidades que hemos estudiado han buscado alimentos con los que combinarlos, que los acompañen y aporten las calorías mínimas que necesitan para que se considere alimentario y se puedan aprovechar los beneficios nutracéuticos de la planta.

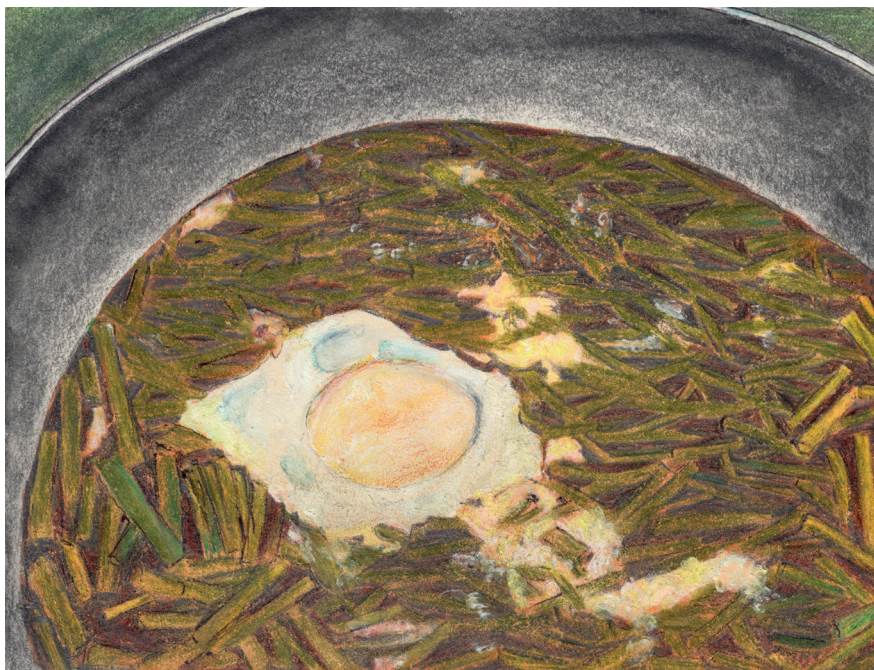
Respecto al gusto, deseo o apetencia respecto a unos alimentos y no a otros, la evidencia científica es que a través del manejo de las emociones y de sus mecanismos los seres humanos desarrollan el gusto o apetitividad, que luego son moldeados por la cultura, la experiencia social acumulada y la adaptación. Pero eso no explica por qué elementos que no son apetecibles o deseables, en el más puro nivel biológico, pasan a través de ciertas transformaciones a ser un alimento identitario, apetecible e incluso símbolo de estatus, capacidad o habilidad. En casos como el del espárrago, se pasa de mostrar aversión hacia unos alimentos por su sabor a generar un sistema de adaptación que permita comerlos. En este sentido, parece relevante que la sensación que produce el espárrago solamente sea de desapetitividad cuando se consume solo, porque las necesidades de pro-

cesamiento digestivo del espárrago requieren de la presencia de hidratos de carbono que ofrezcan el aporte calórico necesario. Los espárragos no suelen consumirse solos, y aquí entran en juego factores reguladores del gusto.

La apetitividad de los alimentos está regulada no solo por factores bioquímicos y psicobiológicos sino que, en última instancia, está gestionada por un complejo cultural que adapta sus necesidades a sus posibilidades. Los espárragos se comen, y además de una forma concreta, porque así se ha perpetuado culturalmente. En el fondo de todo ello están sus beneficios y a estos se llega a través de procesos psicobiológicos, que son modelados, sostenidos, definidos e integrados por la experiencia social acumulada y la cultura. Se comen porque se conocen y se conocen porque han sido necesarios (consciente o inconscientemente), han tenido y tienen un valor.

Entre los acompañantes habituales del espárrago se encuentra el huevo, que lo es porque contiene muchos hidratos y proteínas, pero que era poco habitual en la dieta de la zona («cuando seas padre, comerás huevo», dice el refrán). Sin embargo, sí podía acompañarse con pan. De cualquier forma, la escasez de acompañantes del espárrago justifica que no se consumiera con tanta regularidad como se hace ahora. Un par de tomas de espárragos en una época de hambre, en estaciones de transición frío-calor (invierno/primavera), ya supone un preventivo antifúngico y antioxidante muy importante, además de proporcionar bastante vitamina C, en un momento del año en el que el consumo de naranja estaba tocando su curva de descenso.

La cocción es muy importante para la alimentación en un sentido cultural, y en lo que refiere a las plantas silvestres tiene mayor importancia todavía. Primero, porque cocer, freir o aliñar los alimentos supone un proceso de aculturación de lo salvaje. En este sentido, una mujer de la zona consideraba algo así como semisalvajes a personas que a las plantas del campo no les echaban ni aceite, símbolo por excelencia de la cultura en la Grecia



antigua y en toda el área mediterránea. En segundo lugar, porque esto responde a una necesidad biológica (eliminación de elementos infecciosos, aumento de la glucosa de los alimentos, mejora de algunas propiedades) que la cultura moldea. Revisando la tradición cultural vinculada al espárrago, podemos observar que antes no se preparaba revuelto, eso es algo reciente, que se generalizó a partir de los años ochenta, más o menos. Una de las razones tiene que ver con la menor consistencia que adquiere el huevo en revuelto, la peligrosidad de su consumo en ciertas épocas debido a la falta de controles sanitarios y la disponibilidad de aportes de hidratos más fáciles y sencillos de obtener, como el pan de trigo. Otra razón es sencillamente que el huevo no estaba a disposición de la gente con frecuencia, ya que se trataba de población que hasta entonces sufría enormes carencias económicas. Como nos dicen en la zona «Antes, ni siquiera los que tenían gallinas comían huevo a menudo. Los pastores, por ejemplo, los cambiaban por otras cosas, como arroz o fideos, más baratos».



Las principales formas de elaborar los espárragos han sido tradicionalmente en tortilla, en menestra y, en bastante menor medida, en sopa. En la tortilla se usan solo las partes más tiernas del tallo recolectado, en las otras dos modalidades se consumen partes más duras. En menestra o sopa, unas veces llevaba huevo y otras no, pero no se consumía como plato principal, sino como acompañante y revuelto. También era muy consumido en forma de tortilla en romerías y jiras, en las que no se comían platos de cuchara, calientes.

Ya hemos visto que el espárrago se consume ahora más que antes y, como podemos ver en los resultados de la encuesta, es una de las pocas plantas silvestres en que no hay una tendencia al descenso en su conocimiento, uso y recolección. Como vimos en la comparación que hemos hecho con la tagarnilla y la romanza, los espárragos se recogen y consumen muchísimo

más. Además, vimos que su recolección y consumo ha aumentado. No se trata solo del número de personas que los recolectan y consumen, sino sobre todo de la frecuencia y cantidad en que cada una de ellas lo hace. Es decir, la gente va más a menudo que antes a recoger espárragos y son más habituales en la dieta a lo largo de la temporada e, incluso, una vez pasada esta, pues se prestan mucho a congelarlos.

Para entender por qué se consumen más hay que tener en cuenta que se dispone con mayor facilidad de acompañamientos que aportan calorías, concretamente el huevo, para la tortilla y ahora también para el revuelto. Este último plato se da cada vez con mayor frecuencia, incluyendo a veces el jamón, otro ingrediente rico en proteína, e impensable hace 40 años. El que ahora se disponga más del huevo hace que aumente el consumo de espárragos y se conviertan en un alimento del que se presume en la cultura local. Anteriormente su uso tenía más que ver con sus cualidades de alimento preventivo y de aportador de vitaminas (es decir, por razones más bien biológicas), mientras que ahora ha pasado a ser un plato de fundamento y una parte de la tradición cultural que sirve para afirmar la identidad local. Pero no solo por eso es ahora tan importante, como veremos enseguida.



CAMBIOS EN LOS ECOSISTEMAS Y EN LA SOCIEDAD LOCAL

Al inicio de este apartado resumiremos algunos cambios muy importantes que han tenido lugar en la zona en los últimos años y luego pasaremos a ver cómo se relacionan con el auge de la recolección.

En primer lugar, hay que considerar las transformaciones en los agroecosistemas pues, como dijimos al principio, se ha dado un abandono de los cultivos en la dehesa y el olivar y un gran retroceso del laboreo continuo de los olivos. En los últimos tiempos, en la dehesa el espárrago se ve favorecido por haberse dedicado el terreno a la ganadería extensiva, por no laborearse el suelo para el cultivo y por el avance del matorral. En el olivar se ve beneficiado también por el descenso del laboreo y a veces por el semiabandono de muchos olivares, aunque el uso de herbicidas está afectando negativamente a las esparragueras y, sobre todo, a la recolección y consumo de espárragos, por lo tóxicos. En cualquier caso, parece que el hecho de que haya aumentado la recolección también favorece en todos los terrenos que proliferen más esparragueras.

Pero no solo se cogen más espárragos porque haya más. Ese es el punto de partida, pero no basta para explicar el fenómeno. Vamos a señalar ahora otros cambios que tienen que ver no tanto con el ecosistema sino con la sociedad local y que ayudan a entender el auge de la afición a los espárragos.

Por un lado, tenemos que recordar lo que también hemos dicho al principio del libro, que hay poca gente trabajando en los campos y cada vez son más las personas jubiladas, en paro o que residen fuera y vuelven en determinados momentos a lo largo del año. También hay más personas que trabajan en los servicios, la construcción o la hostelería de la costa en verano. A la falta de actividad en el campo hay que añadir el hecho de que las fincas sean cada vez menos un territorio del pueblo que se puede transitar debido a diferentes razones, laborales, de entretenimiento o

de paso. Este problema es mayor todavía por el proceso de cercado de las fincas con alambradas, con lo que se han hecho menos accesibles. Incluso a muchas de ellas no se puede pasar a través de las cancelas, ya que están cerradas con candados, sobre todo cuando se ha extendido el uso de teléfonos móviles, con los que los dueños o empleados pueden ponerse en contacto con aquellos a los que permitir el paso por necesidades de las fincas e impedirselo al resto. Se van imponiendo los derechos exclusivos de los propietarios de fincas sobre el territorio, a diferencia de lo que pasaba en épocas anteriores, cuando convivían dos realidades: la de la propiedad privada de las fincas; y la de la pertenencia del territorio a una comunidad local. Es decir, aunque las fincas eran privadas, a la vez se consideraban claramente como parte del territorio de un pueblo que vive como propio el espacio que tiene a su alrededor, que puede usar los campos para ciertos propósitos, que son parte de su identidad local y sobre los que moralmente considera que tiene derecho para ciertos asuntos.

Otro elemento que es necesario considerar es el de las identidades de género, es decir, con qué se identifica a los hombres y las mujeres. Por lo que respecta a nuestro tema, la identidad masculina en estos ámbitos rurales había tenido como uno de sus elementos básico el trabajo duro en el campo, la domesticación y dominio de lo silvestre, de lo exterior al recinto del pueblo y a la cultura. La función del hombre era la de proveedor del hogar, llevando a la casa los productos animales y vegetales de ese espacio de fuera de la casa, el campo. Como ya hemos señalado, esa dominación del medio y ese aprovisionamiento han descendido muchísimo, ya que no se vive de recursos producidos en el territorio, sino de lo que se compra en las tiendas. Aquello que hace falta para el sustento de la familia viene ahora a través del dinero, que se consigue bien del sueldo, o bien de los subsidios o las pensiones. Aunque el salario es una manera de aprovisionar a la casa, tanto el desempleo como la jubilación son situaciones de ocio, no de un trabajo del varón, que ve así cómo se pone en entredicho su modelo de masculinidad.



Saca de la corcha.

AUTOR: RUFINO ACOSTA

El último asunto que hay que considerar es el de las identidades locales, a las que ha atacado duramente la emigración, la crisis social rural, el desprecio de la cultura propia de los pueblos, que se ve acorralada por la influencia de los medios de comunicación y, finalmente, la globalización. La prueba más triste de todo esto es la amenaza de despoblamiento del medio rural, que se ha convertido en uno de los principales problemas de España y que en estos pueblos se vive de manera muy dura si recordamos los datos de población que vimos más arriba.

En este contexto, las personas que nacieron en el pueblo y que viven fuera, los retornantes estacionales, en vacaciones o fines de semana, son importantes para mantener la vida social. Su condición, identificación y autoidentificación como naturales del pueblo, su deseo de que se les siga considerando como de allí se ve puesto en duda por el hecho de no ser residentes y de dedicarse a otras actividades que no son las que crearon a lo largo de la historia la cultura local, no son *gente de campo*.

LA AFICIÓN A LOS ESPÁRRAGOS. CUENTA Y RAZÓN DE UN FENÓMENO SOCIAL

Pues bien, una vez que hemos dado un repaso a todos esos cambios en la sociedad, podemos pasar a ver cuál es el papel que desempeñan los espárragos en la vida de los pueblos, empezando por la economía.

En este aspecto, los espárragos han dejado de cogerse por necesidad, lo mismo que pasa con todas las plantas comestibles silvestres en España, como ya hemos descrito en otros trabajos (Reyes García *et al.*, 2015). En efecto, han mejorado las condiciones de vida en el medio rural, han aumentado los salarios, los subsidios de desempleo y las pensiones han hecho que todas las familias tengan recursos económicos suficientes para comprar una gran variedad y cantidad de alimentos que ahora les ofrece el mercado en todas las épocas del año y que vienen de los sitios más diversos y, la mayoría de las veces, lejanos. La penuria y la necesidad de completar con plantas silvestres la dieta es un recuerdo del pasado. Si se recolectan es por el gusto de comerlas, por una preferencia cultural en los pueblos, pero no por necesidad económica. Así los no dice un vecino: «Estas plantas nos han quitado mucha hambre. Ahora, gracias a Dios, no carecemos de nada. A mí me gusta comerlas por capricho, porque siempre me han gustado».

Desde el punto de vista de la venta, la recogida de espárragos no tiene prácticamente ninguna importancia, no se suelen vender. Más frecuente ha sido la rifa de grandes manojos por parte de algún desempleado, que cada ciertos días los sortea. Ello se explica porque se entiende que nadie (sobre todo en una zona donde muchos pueden recolectarlos o recibirlos como regalo) está dispuesto a pagar el precio del tiempo y trabajo que se necesita para recoger un manojito, pero sí a comprar una papeleta de, por ejemplo, un euro.

Eso sí, es muy importante el autoconsumo doméstico, pues en casi todas las familias hay quien los coge. Ese consumo por parte de quien los re-



colecta incluye también a dueños de bares que los sirven a sus clientes. Pero junto a la importancia del autoconsumo, existe una economía moral bastante importante en la zona, que no se limita solamente a los espárragos, sino que tiene que ver con productos de diverso tipo, como las frutas y hortalizas de los huertos, las piezas de caza, las elaboraciones de alimentos caseros como dulces, por ejemplo, y muchos bienes más que tienen en común la singularidad de que están fuera del mercado, y con los que quien los regala muestra su saber, su habilidad y otras cualidades personales (Acosta-Naranjo y Díaz Diego 2008). En este sentido, los espárragos sobresalen porque son silvestres, por ser algo único, y por no resultar fáciles de encontrar, al menos en una cantidad suficiente como para hacer un manojo vistoso y con porte, apropiado para el agasajo y la ofrenda, para ser una muestra valores de familiaridad, cariño, cercanía y consideración hacia familiares, vecinos o amigos. Una gran cantidad de kilos de espárragos circula cada año a través de estas redes de reciprocidad y hace que estén siempre presentes en las casas y las mesas. Este comentario creemos que ilustra muy bien la realidad de los intercambios y la presencia de los espárragos en las casas de los pueblos: «Casi he llegado a aborrecerlos este año, de tantos que ha habido. Todo el mundo se presentaba en mi casa con unos pocos».

El ocio es una razón de mucha importancia a la hora de explicar el auge de esta recolección, de la misma manera que sucede con la caza y, en otros lugares, con las setas (Soriano 2015; Márquez 2015). Como hemos dejado dicho más arriba, hay un buen número de personas en paro, además de jubilados. Junto a ello vemos que el resto de personas tiene también más tiempo libre, tanto por las tardes como en fines de semana, tanto los que viven en el pueblo como los que vuelve en sus días de descanso. La recolección es de esta manera una actividad de entretenimiento, a la que recurre mucha gente a finales de invierno y en primavera. Hay que tener en cuenta que en el medio rural no existe una diversidad de actividades de entretenimiento tan grande como en las ciudades. Ir a coger espárragos es una actividad de ocio al alcance de todo el mundo, ya que económicamente no supone ningún gasto, salvo que se quiera ir a algún





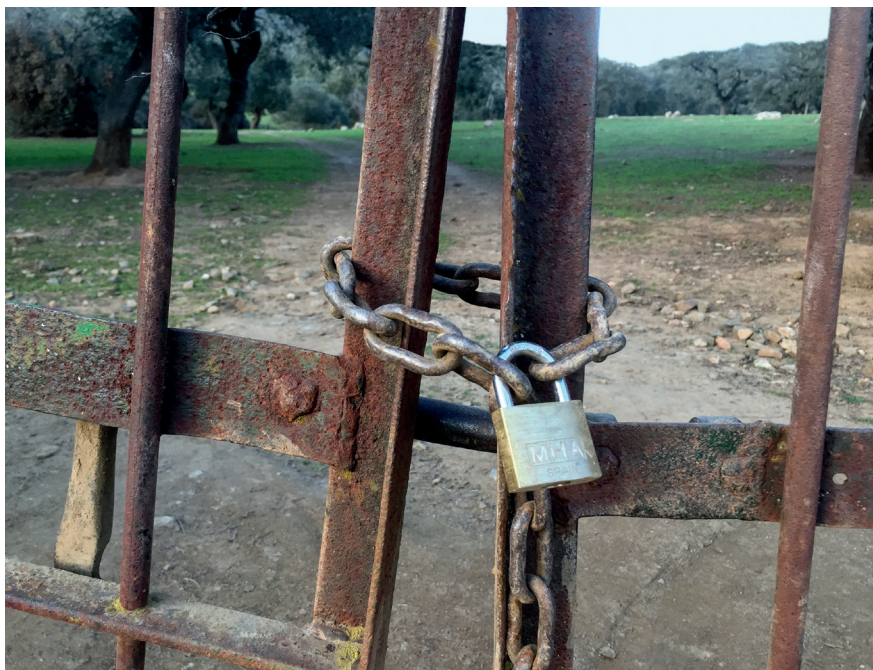
Huerto de ocio. AUTOR: RUFINO ACOSTA

lugar algo retirado, o incluso a otros pueblos. Hay que tener en cuenta que hoy en día se dispone de coche o moto, de carreteras y caminos bastante aceptables, lo que permite que se pueda ir a coger espárragos en un radio bastante grande.

Otro de los elementos que refuerza el interés por los espárragos es que al ir a cogerlos se mantiene la relación con el territorio, es una manera de reivindicarlo, de hacer ver que se tiene derecho a disfrutarlo, aunque no se diga expresamente con palabras. En efecto sí, como hemos visto, una parte importante de la población ha perdido la vinculación con las fincas a través del trabajo y entrar a ellas es más difícil debido a las alambradas, la recolección de espárragos (al igual que la recolección de setas y la caza en las fincas privadas pero que gestionan las sociedades locales de cazadores) es el argumento más eficaz a la hora de justificar la entrada en propiedades particulares. Esa razón la dan por buena no solo

la gente de los pueblos, sino también los propietarios, a la hora de que se pueda andar por propiedades privadas, porque es reconocida como una actividad propia del pueblo, en la que los dueños no pierden nada y está enraizada en la cultura local, como vemos y seguiremos viendo en este texto.

La queja de los dueños de fincas no suele ser por el hecho de que se entre a coger espárragos, sino porque se rompan paredes y alambradas o se dejen las cancelas abiertas. Los roces que hemos conocido han sido protagonizados por dueños forasteros, que no participan de esas ideas sobre el territorio del pueblo de las que estamos hablando. Lo habitual cuando el dueño encuentra a alguien en su propiedad a quien no conoce o no sabe qué estará haciendo es preguntarle y, si le dicen o ve que está cogiendo espárragos, lo da por bueno. Un propietario local, aficionado a los espárragos dentro y fuera de sus propiedades, nos lo decía así: «Hombre, si veo a alguno cogiendo espárragos, no le voy a decir nada, ¿no?. Ahora, si va a dejarme las cancelas abiertas y rompe las alambres...». Cuando ha habido algún problema, ha sido frecuente que los esparragueros se extrañen, o incluso se indignen, porque se ha puesto en duda que lo que están haciendo es algo totalmente natural. Como decimos, en el resto de situaciones los lugareños no se sienten con tanto derecho para andar por las propiedades privadas. Aunque el simple paseo todavía lo practiquen, cada vez se ven más incómodos a la hora de hacerlo. Las alambradas ponen cara a un sentimiento de estar siendo desposeídos del territorio que ya se ha convertido en algo aceptado, en lo que la gente hace y en lo que la gente piensa. Es bastante frecuente escuchar con un fuerte regusto de resignación: «Ya no se puede ni andar por el campo, no hay más que alambradas y cancelas». Los espárragos se refuerzan por tanto como el salvoconducto para transitar por el territorio de la comunidad, pero también por el de otros pueblos que no son el propio. La caza y la recolección de espárragos permiten a la gente sentir como propio el territorio, y una de las formas de hacerlo es llevar a cabo lo que se conoce como apropiación cognitiva del espacio, es decir, se establece una relación de pertenencia o de dominio sobre algo cuando



Finca cerrada al paso. AUTOR: RUFINO ACOSTA

se lo conoce. En este sentido, al ir a coger espárragos la gente conoce los lugares o impide que se pierda el conocimiento sobre ellos, por ejemplo, sabiendo los nombres de los sitios concretos, los topónimos. Hay además una comunicación entre las personas a través de los topónimos, al manejar e identificar el campo a través del uso de los nombres vernáculos y de participar de un código propio de nombres. La recolección ayuda a mantener la toponimia, el mapa mental construido por la comunidad a lo largo de la historia.

Esta vinculación con el campo la desean todavía más los que nacieron en el pueblo pero viven fuera, en las ciudades sobre todo. Aunque se consideren del pueblo, esa idea choca con el hecho de que no residen en él y de que trabajen en actividades que no son las que han conformado históricamente la cultura local, no son *gente de campo*. Teniendo esto en cuenta, coger espárragos es una demostración de que se participa de las

actividades propias y singulares del lugar, que se dominan las prácticas y las claves culturales comunes. En una ocasión en la que durante unas vacaciones de Semana Santa un hombre nacido en el pueblo y que vivía en la ciudad entró por una de sus calles con un manojo de espárragos, una persona mayor le dijo con satisfacción y reconocimiento: «Cómo no se te olvidan las cosas nuestras», lo que le resultó de lo más gratificante y le hizo sentirse plenamente de su pueblo, según él mismo cuenta. Además, ese sentimiento local se refuerza en este caso por el papel que tiene lo silvestre en el mundo de las ciudades, en las que viven, donde es visto como más auténtico o exótico. Por la influencia de la ciudad, lo que antes era el campo se ha transformado en la naturaleza, y se pretende vincularse con ella, aunque sea en momentos concretos, a través de la recolección. Además con ello se obtiene como alimento un producto salvaje, sano y natural, el espárrago.

Un último elemento que entra en juego es de la masculinidad. Este es un asunto muy complejo, como los anteriores, y solo vamos a exponer sobre él aquellas cuestiones que tienen que ver más con nuestro tema. Hay que empezar diciendo que «ir a por espárragos» es una actividad sobre todo masculina. No quiere decirse que las mujeres no los recolecten, muy al contrario. La encuesta nos muestra que lo hacen, y podemos afirmar que lo hacen más que antaño. Ahora bien, los que de manera más continua salen al campo expresamente a cogerlos y en grandes cantidades, y los que suministran la inmensa mayoría de los que se consumen, son los hombres. La manera de hacerlo, por tanto, es importante. Las mujeres, salvo excepciones muy señaladas, no suelen ir solas a espárragos, siempre acostumbran a ir acompañadas por hombres o, cada vez más, por otras mujeres, y lo hacen con muchísima menos frecuencia que los varones y no muy lejos del pueblo. Para los hombres es una de las actividades de ocio más destacadas de finales de invierno y en primavera cuando, como decimos, ya ha terminado la caza, que no practican además tantos hombres como la recolección de espárragos. Las razones hay que buscarlas en la simbología que tiene la planta y su recogida, y que hace que se la haya elegido para recrear valores de la masculinidad.



Mujer yendo a por espárragos.

AUTOR: FRANCISCO J. CABALLERO

Como ya dijimos en otro trabajo, partimos de la base de que el género no es algo natural, sino que se trata de una construcción social que varía según las culturas, en cada una de las cuales puede haber varios géneros, diversos roles y estereotipos de géneros y, más allá aún, distintos modelos de cada uno de estos en una misma sociedad. En nuestro caso de estudio existe una clasificación cultural binaria, la de hombre y mujer, y dentro de cada clase diversos modelos, alguno de los cuales es el dominante, y que supone un sometimiento de otros modelos de masculinidad y de feminidad. Nosotros partimos de la idea de que el modelo de masculinidad tradicional dominante en la zona tenía al hombre como provisor de la casa a través del trabajo fuera y cuya referencia era el hombre de campo, heterosexual, fuerte, rudo, cumplidor en el trabajo, que no se arredra y, contrastivamente, sin afecciones de feminidad y contando con la consideración de los demás. En este sentido, la dominación de la naturaleza, y la agricultura y ganadería como ejemplo de esa dominación, son la expresión de ese papel masculino. No quiere decir que los hombres que no trabajan en el campo no respondan al modelo de masculinidad, sino que este modelo se ha construido históricamente a través en parte de la actividad agraria, del trabajo en el campo. Ahora bien, el trabajo en el campo ya no tiene el papel tan central que tenía antes en los pueblos, como hemos visto, y buena parte de los vecinos ya no trabaja en él, o lo hace esporádicamente, y por supuesto ninguno de los que viven en las ciudades, los retornantes. Los cambios en la sociedad han traído como consecuencia que se pongan en discusión el papel y la imagen de los modelos de masculinidad también en la zona. Hay por tanto, en mayor o menos medida, una crisis de la masculinidad, además del hecho de que se han perdido las bases materiales de las que surgió ese modelo, unos trabajos y unas formas de relacionarse que han sido las del mundo agrario. Frente a todo esto, nuevas o viejas prácticas vienen a servir de guía en este desconcierto, como una manera de reconstruir, o de afirmar en algunos casos, ciertas masculinidades.

Todo lo que acabamos de explicar nos ayuda a entender algo más el auge de la recogida de espárragos, en este caso como una manera de recrear la imagen tradicional de los hombres. En todo ello, los varones echan mano



de todo un conjunto de prácticas y ponen en juego, de forma diríamos que dramatizada, elementos importantes de lo que supone, o suponía hace un tiempo, ser un hombre. En primer lugar, el esparraguero representa a un hombre proveedor de los recursos del hogar, en este caso del alimento, que se entrega a la mujer (madre, esposa, hermana), que suele prepararlos. Es así como se explican frases como esta, escuchadas en más de una ocasión «A mí lo que me gusta es cogerlos. Llego a casa y le digo a mi mujer: ahí los tienes. Pero yo no los como». Los hombres llevan los espárragos al hogar desde el mundo de lo silvestre, que es el que dominan, hasta el espacio más específico de la mujer en esta cultura, el de la casa y, más concretamente, la cocina.

Para explicar esta fuerte separación en nuestros pueblos entre el mundo del hombre, el campo, y el de la mujer, la casa, nos viene bien referirnos a un estudio comparativo entre tres de las siete zonas en que se llevó a cabo la investigación a escala nacional de la que formaba parte nuestro estudio: Sierra de Madrid, Doñana y nuestra zona de estudio, la Sierra Morena extremeña. Lo que se buscaba en concreto al hacer un segundo análisis de los datos de las encuestas en esas tres áreas era entender las diferencias en la relación con las siete plantas por las que se preguntó en cada territorio según fueran hombres o mujeres. El resultado fue que en la Sierra Norte de Madrid había un cierto equilibrio en la recolección de plantas silvestres, con una diferencia en favor de los hombres de apenas un 3,69 %. En nuestra zona era del 14,50 % y en el de Doñana, del 26,68 % (Acosta-Naranjo *et al.*, 2021). Es decir, en los pueblos del sur de España recogían muchas menos plantas silvestres las mujeres que los hombres. Nosotros creemos que las mujeres salen menos a recolectar porque han tenido más restringida su relación con los campos alejados del pueblo. A diferencia de lo que sucedía en la Sierra de Madrid, los campos de Doñana y el sur de Extremadura han sido generizados en masculino. Es decir, esos espacios se consideran propios del mundo de los hombres, no del de las mujeres. Eso se puede deber a que en el sur de España los pueblos son de mayor tamaño y hay menos explotaciones familiares, porque predominan las grandes fincas, los latifundios. En las fincas de los campesinos las mu-

jeros siempre tuvieron más relación con los campos por ser de su familia, estar cerca de su hogar y emplear a todos los miembros de su grupo. En los casos del sur de España se fija una fuerte diferencia entre hombres y mujeres en este sentido, y creemos que se debe a la estructura latifundista de la propiedad y a que apenas hay poblamiento disperso, sino que la población se concentra en núcleos urbanos (en el caso de Andalucía, en agrobiudades incluso), y no hay casas en las que viva la familia dentro de las fincas de los pequeños y medianos propietarios. El espacio de las mujeres, en las casas de los pueblos, no está contiguo a los campos. Las mujeres estaban lejos de las tierras de su familia o sencillamente no tenían tierras, que era lo que sucedía con la mayoría de la población. A partir de ahí se da esa gran generización en masculino del espacio agrario. En el trabajo en el campo la mujer siempre ha estado bajo la supervisión de familiares o manijeros (Talego, 1995). Ya desde niñas, han tenido muy restringido su espacio vital a la casa y el pueblo, no han ido nunca solas al campo, ha sido muy raro que lo hayan explorado individualmente, y cuando lo han hecho en grupo ha sido en muchísima menor medida que los varones. Así no los hace ver esta cita de una mujer de la zona: «Al campo sola, nunca. Íbamos las amigas, sobre todo a La Veleta, ahí detrás de los corrales y ahí al Llorón [*todo en el ruedo del pueblo, a menos de 500 m*]. Para los cerros y eso no íbamos nunca. [...] Los espárragos me gustan, pero no voy a cogerlos, es que no soy capaz de verlos».

Tenemos que recordar que los espárragos trigueros están muy dispersos en el campo. Así, la tarea del hombre provisor de espárragos la realiza en un terreno alejado del hogar, en el de lo silvestre, opuesto al espacio que ha sido el tradicional de la mujer, el de la casa. El campo como espacio agreste ha aumentado en muchas fincas de dehesa con la extensificación, el abandono del cultivo y la matorralización, y en algunos olivares también se han abandonado labores. También hemos visto cómo la población ya no vive en las fincas, y las mujeres han sido casi borradas del trabajo y la vida en la dehesa y el olivar, que se han masculinizado. La recolección supone así un dominio masculino sobre el medio, un enfrentamiento a la naturaleza de la que se extraen recursos silvestres que son sometidos



y culturalizados, primero formando un manojo con un tamaño y de una forma establecida, y luego llevándolos al pueblo y el hogar, que son los ámbitos de la cultura.

En ello entran en juego diferentes elementos para conseguir sus propósitos los recolectores: conocimiento del terreno; sentido de la orientación; conocimiento y ubicación de las esparragueras que pueden proveer de buenos espárragos y en cantidad; vista para localizarlos, ya que no es fácil y debe entrenarse una habilidad propia; y, quizás en menor medida, rudeza y resistencia para aventurarse en terrenos montuosos, difíciles o manchas espinosas o escabrosas de matorral donde estén los tallos, si es el caso.

Todas estas son características que se usan no solo para una competencia con el medio, sino también con otros varones, pues la recogida de espárragos tiene bastante de prestigio y competición. Si van varios hombres, se juega con el doble componente de compañerismo y de competencia, en una

proporción que varía, pues se puede repartir a partes iguales lo obtenido, pero sin dejar de reconocer quién coge más. Si es un solo recolector, la comparación es con lo que han cogido otros. Hay una dimensión clara de reputación y prestigio entre muchos de los que van por espárragos, hay algo en juego, y ese algo tiene que ver con la masculinidad, con la competencia con los iguales, en este caso hombres.

Esa dimensión de rivalidad, de desafío, la podemos observar, en parte, en el secretismo sobre dónde se localizan las esparragueras o dónde se han cogido los espárragos que se traen. Cuando alguien pregunta de dónde los trae, hay veces que como respuesta evasiva se contesta: «del campo». Había incluso quien cortaba las esparragueras para saber solamente él donde estaban. De todas formas, como hemos dicho, hay también compañerismo, expresión de amistad al llevar a alguien al lugar conocido y enseñar dónde coger buenos manojos, además de ser compañeros habituales en esta afición.

En ocasiones, cosa que solía suceder con los niños, cuando se iba por espárragos y no se cogían muchos, se escondían, se guardaban en el bolsillo o incluso se tiraban, para no entrar en el pueblo con un manojito que pareciera ridículo. Si las circunstancias permiten exhibirlo, el esparraguero presume de un buen manojito, sobre todo si es grande (si es un haz, como se dice en la terminología local al de un tamaño muy grande), pasando por en medio del pueblo o haciéndose ver donde haya gente. Aunque cuando se va con coche no se puede pasar con el manojito en la mano por las calles, sí se puede bajar en algún lugar donde haya gente y mostrarlo. Actualmente, con los mensajes de Whatsapp se pueden enseñar los manojos, por lo menos a gentes de la red social propia.

Hay una parte de dramatización del trofeo, como pasa con la caza, y para nuestro caso es muy importante su estética. El manojito no es un conjunto desordenado de tallos, sino que es un producto cultural, tiene una forma muy bien fijada: los tallos deben tener una altura mínima, no puede dejarse ver la parte blanca, no deben estar espigados ni rotos y los más



Haz de espárragos. AUTOR: SEBASTIÁN ACOSTA LEDESMA

pequeños se colocan estratégicamente en el centro para que los otros los tapen. La gente del pueblo contribuye a este juego de prestigio y reconocimiento con sus elogios, sobre todo las mujeres, haciendo que los que no lo han visto se enteren del tamaño del manojo o del poco tiempo en que se ha recogido, de la habilidad para verlos que tiene el esparraguero. Pero también suele haber comentarios negativos por lo contrario, medio en broma las más de las veces, cuando el resultado es relativamente escaso, los tallos son muy delgados o cortos o están espigados. Algunos esparra-

gueros se disculpan cuando no han cogido mucho, y recurren a explicaciones como, por ejemplo, que no iban expresamente a por un manajo, que los cogieron en los alrededores, por no alejarse mucho o, como mal menor, diciendo que «bueno, para una tortillilla». Huyen así del escenario de la puesta en juego de sus cualidades, detrás de lo cual está el *jugar en serio*, como diría Clifford Geertz, el apostar sobre su propia persona.

Especialmente en tiempos pasados, y en menor medida ahora, ir a coger espárragos era una manera que tenían los hombres de mostrar su condición afanosa, de personas que evitan estar sin hacer nada, sobre todo cuando eran muy frecuentes los días sin trabajo para la población jornalera. Si la casa era el ámbito de la mujer, el hombre no se sentía cómodo. Para el varón que no estaba trabajando, el sitio del ocio eran las calles y los bares, pero corría el riesgo de que su comportamiento se considerase como ociosidad, falta de espíritu trabajador. Si fallaba temporalmente su papel como provisor, en este caso del jornal, recoger espárragos era una manera de proveer al hogar y a la vez se ponía de manifiesto su espíritu de hombre trabajador. Es muy reveladora de este universo de la masculinidad rural la frase con que una mujer atacó a un vecino con el que tenía frecuentes desencuentros. Los dos vivían ya en la ciudad pero eran de pueblo. Cuando el hombre estaba en casa cuidando a su hijo mientras su mujer trabajaba fuera, su vecina le dijo: «Vete a coger espárragos, maricón».

Pero las referencias al género no se agotan ahí, pues hay otros elementos que apuntan directamente a cuestiones sexuales, como por ejemplo el carácter fálico de los espárragos, el parecido con el miembro masculino, que se puede ver en el corto de animación *Asparagus*, de Suzan Pitt, o en la navaja como símbolo, que es un elemento importante en la recolección. Esta es una herramienta emblemática de los varones, que solo ellos suelen llevar y que en tiempos pasado era una muestra de la condición de hombre adulto, y por eso tenía importancia como marcador del paso de la niñez a la juventud en diversos lugares de Extremadura, como las Hurdes que estudió el antropólogo Maurizio Catani, y como sucedía en nuestra propia zona de estudio.



El espárrago es en cierta manera también un trasunto del propio cuerpo del hombre, como puede intuirse en la expresión que puede escucharse referida a un varón muy alto, de figura esbelta y viril, bien proporcionada: «!!Está chico tallo!!». Hay que tener en cuenta que esta expresión jamás se aplica a las mujeres y que en la terminología local a los espárragos se les denomina tallos, pero suele hacerse sobre todo cuando estos cumplen los requerimientos de grosor, altura y estética adecuados.

También nos da pistas sobre las dimensiones sexuales de los espárragos, las masculinidades hegemónicas y los buenos tallos la información que nos facilitaron varias personas de provincias limítrofes. Una antropóloga de Ciudad Real nos contó que, cuando era niña y estaba en el campo con su padre, ella intentó coger un espárrago que estaba ya espigado y su padre le dijo «Ese no lo cojas, que es marica». La misma palabra homófora, marica, utilizan en la sierra de Córdoba para referirse a los espárragos espigados. En la zona de Doñana nos dijeron una adivinanza que nos da pistas también sobre cómo el hecho de espigarse el espárrago se puede ver como una metáfora de la amenaza de pérdida de masculinidad. Dice así: «En el campo me crié derecho como una vela y, si a cogermelo no vienes, de macho me vuelvo hembra».

Un último dato de la vinculación de los espárragos espigados con lo afeinado o femenino lo tenemos en la crítica que más de una vez hemos escuchado cuando un hombre lleva un manojo con espárragos de este tipo, que a veces también se llaman floridos en nuestra zona: «¿Dónde vas con esa maceta?». No es casual que ese tipo de manojo se asocie a las macetas, que están vinculadas a las mujeres y a la casa, a las flores y lo florido, no a los hombres y el campo.

Pero todo este conjunto de elementos no tendría sentido si en la base de la recolección de espárragos no existiera como idea-fuerza, como motor, algo mucho más fundamental y decisivo, sin lo que no se explica la enorme efervescencia que existe en torno a ellos: la ilusión. Es esta la palabra más frecuente que podemos resaltar de las conversaciones con las gentes de

la zona cuando se pregunta por qué razón cogen espárragos, y se refieren como lo más gratificante de todo al placer que provoca en ellas, por ejemplo, ver sobresalir un gran tallo entre las brozas, o el golpe de vista de un magnífico ejemplar solitario que destaca en la pradera. Es esa alegría inigualable la que recompensa la incertidumbre de encontrar lo deseado, el riesgo de volver del campo sin nada o casi nada. Es eso mismo lo que explica que hombres que nunca han comido espárragos porque no les gusta su sabor salgan al campo por ellos cada vez que pueden. Todo juego, tanto si se *juega en serio* como si no, está guiado por una *illusio*, como la llama Bourdieu. Nosotros entendemos aquí la ilusión como la fusión de las dos cosas que significa, como de guía del placer, de meta, pero también de juego (la etimología de *illusio* tiene que ver con *in lusio/ludus*, que quiere decir en el juego). La ilusión es la de lograr formar un buen manojo de espárragos en una situación de incertidumbre en la que se ponen en liza valores centrales de la persona y la de la cultura. Y es también la satisfacción y el júbilo, íntimo, discreto, pero cierto y pleno, que provoca el propio descubrimiento, el encuentro con un buen ejemplar de espárrago, «un buen tallo» o mejor, unos cuantos buenos ejemplares de mucho porte juntos alrededor de una esparraguera o sobresaliendo de ella.

CONCLUSIONES

Espárragos y humanos han evolucionado juntos en nuestra área de estudio desde tiempo inmemorial y han llegado a ser imprescindibles los unos para los otros por distintos motivos y a partir de diferentes maneras de relacionarse y de pensar esa relación. Los humanos han modificado el hábitat y la evolución de los espárragos de diversas formas y también han condicionado su presencia y expansión a través fundamentalmente de la recolección. No podemos olvidar la querencia de la planta por los espacios transformados por los humanos, como es el caso de las canteras en la zona de Burguillos del Cerro desde épocas muy lejanas de la historia, o la buena respuesta a la recolección, en forma de rebrote anual e incluso de mayor expansión de la especie. Esta respuesta de los espárragos a la acción humana ha sido dinámica y flexible, se han comportado bien ante la interacción y se han servido de ella para su reproducción y expansión biológica. En recompensa, los espárragos han sido unas especies interesantes para los humanos, a partir también de necesidades que han ido cambiando a lo largo del tiempo, manteniendo siempre las dimensiones biológica y social aunque con diferente intensidad en cuanto a la importancia de ambas a lo largo del tiempo, apoyándose una y otra mutuamente para mantenerse. Si en el pasado la dimensión de subsistencia, alimentaria y nutracéutica parece que fue más decisiva, hoy parecen serlo las sociales y simbólicas, una vez que se han cubierto con seguridad las necesidades alimentarias básicas, pero sin que puedan explicarse la una sin la otra, ya que forman parte de una misma realidad que, por necesidades de la forma de conocer que tiene la ciencia, consideramos como distintas.

Nos planteamos, por tanto, en nuestra zona de estudio la relación entre humanos y espárragos como un proceso simbiótico en que la planta ha desarrollado mecanismos que la han hecho interesante para las poblaciones humanas. Que los humanos de manera consciente sepan o no de esas virtudes alimentarias que describen los nutricionistas es algo que no resulta relevante. Por qué razones los humanos buscan los compo-

nentes químicos de estas plantas sin saber de química es una pregunta equivalente a por qué los animales buscan ciertas plantas silvestres sólo cuando están enfermos. La química ecológica es aplicable por igual tanto a animales como a humanos y plantas sin necesidad de hablar de una mano invisible de la cultura.

En Antropología, la teoría del forrajeo óptimo estableció que el comportamiento de animales y humanos era equivalente si miramos la función que la acción de unos y otros desempeñaba respecto a la caza y recolección, aunque los seguidores de esta teoría se limitaron a analizar solo una cuestión, la del coste en forma de energía. Pasar de la cantidad de calorías a la calidad de las proteínas supuso un paso más allá, aunque todavía no fuera suficiente. Añadir otros componentes, como los aminoácidos o los minerales, en definitiva, entender en su totalidad lo que las plantas aportan a los humanos, supone avanzar en la dirección de una comprensión mejor de los socioecosistemas, entendiendo que «no solo de pan vive el hombre», es decir, no comemos solo alimentos, sino que la alimentación y la provisión de lo que ingerimos tiene una dimensión social y simbólica de primera importancia, que incluso puede imponerse sobre las necesidades biológicas. Ahora bien, entendemos que ambas dimensiones, instrumental y expresiva, ideática y material, biológica y cultural, no tienen por qué ser excluyentes y es necesario explorar en cada lugar y sociedad cómo y por qué los humanos se relacionan con las plantas. Se trata de entender los sistemas ecológicos y sociales como un todo, como un socioecosistema, y ver si pueden cumplir las mismas o parecidas funciones el comportamiento cultural de los humanos y el comportamiento de otros organismos vivos no humanos. En nuestro caso, creemos haber arrojado algo de luz sobre los mecanismos que las gentes de la Sierra Morena extremeña han utilizado para seguir queriendo recolectar y consumir una planta silvestre, aunque ya no existan las mismas razones económicas y alimentarias de épocas pasadas para hacerlo. Nuevas corrientes en la Antropología, y en la ciencia en general, nos ofrecen ideas muy sugerentes para entender las lógicas ecológicas de los comportamientos de las distintas culturas, de cuál es la dinámica de las relaciones entre los organismos de un de-

terminado socioecosistema, de cómo en unos casos hay especies que se hacen desaparecer y en otros, de manera complementaria, especies que se sirven la una de la otra para su evolución, sea esta biológica o social, o ambas a la vez.



Espárragos en agua para que no se mustien. AUTOR: FELIPE RODRÍGUEZ



Umbría en Pallares.

AUTOR: RUFINO ACOSTA

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta-Naranjo, R. (2002). *Los entramados de la diversidad. Antropología Social de la dehesa*. Badajoz: Diputación de Badajoz. Badajoz.
- Acosta-Naranjo, R. (2008). *Dehesas de la sobremodernidad. La cadencia y el vértigo*. Badajoz: Diputación de Badajoz.
- Acosta-Naranjo, R. & Diaz-Diego, J. (2008). *Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*. Tentudía-Extremadura: CEDECO.
- Acosta-Naranjo, R., Diaz-Aguilar, A. & Amaya, S. (2002). *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía*. Tentudía-Extremadura: CEDECO.
- Acosta-Naranjo, R., Guzmán-Troncoso, A. J. & Gómez-Melara, J. L. (2020). «The persistence of wild edible plants in agroforestry systems. The case of wild asparagus in Southern Extremadura (Spain)». *Agroforestry Systems*, 94, 2391-2400.
- Acosta Naranjo, R. y Guzmán Troncoso, A. J. (2022). «La dinámica de las relaciones humanos-espárragos en el sur de Extremadura. La importancia socio-simbólica de la recolección». *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, 17 (1), 147-170.
- Acosta-Naranjo, R. Rodríguez-Franco, R., Guzmán-Troncoso, A. J., Pardo-de-Santayana, M., Aceituno-Mata, L., Gómez-Melara, J., Domínguez Gregorio, P., Díaz-Reviriego, I., González-Nateras, J. y Reyes-García, V. (2021). «Gender dynamics in wild edible plants. Insights from three Spanish áreas». *Sustainability*, 15 (5), 1-16.
- Amaro-López, M. A., Zurera-Cosano, G., Moreno-Rojas, R., & García-Gimeno, R. M. (1995). «Influence of vegetative cycle of asparagus (*Asparagus officinalis* L.) on copper, iron, zinc and manganese content». *Plant Foods for Human Nutrition*, 47 (4), 349-355.
- Cámara, M., García-Herrera, P., Sánchez-Mata, M. C., & Tardío, J. (2014). «Las verduras silvestres como potenciales recursos naturales de alto valor nutritivo: influencia del cocinado en su composición nutricional». XIII Jornadas del Grupo de Horticultura y I Jornadas del Grupo de Alimentación y Salud. SECH.

Conversa, G., & Elia, A. (2009). «Effect of seed age, stratification, and soaking on germination of wild asparagus (*Asparagus acutifolius* L.)». *Scientia horticulturae*, 119 (3), 241-245.

Costa, J. M., Ramos, J. A., da Silva, L. P., Timoteo, S., Araújo, P. M., Felgueiras, M. S., ... & Heleno, R. H. (2014). «Endozoochory largely outweighs epizoochory in migrating passerines». *Journal of Avian Biology*, 45 (1), 59-64.

Di Maro, A., Pacifico, S., Fiorentino, A., Galasso, S., Gallicchio, M., Guida, V., ... & Parente, A. (2013). «Raviscanina wild asparagus (*Asparagus acutifolius* L.): a nutritionally valuable crop with antioxidant and antiproliferative properties». *Food research international*, 53 (1), 180-188.

Fuentes Alventosa, J. M. (2009). *Caracterización de componentes bioactivos del espárrago verde: obtención de ingredientes funcionales a partir de los subproductos generados durante su transformación industrial* (Doctoral dissertation, Universidad de Córdoba).

Gobex 2019. Observatorio de Empleo. Junta de Extremadura:
http://observatorio.gobex.es/index.php?modulo=estadisticas&id_cat=1

Herrera, P. G. (2014). *Plantas silvestres de consumo tradicional en España: caracterización de su valor nutricional y estimación de su actividad antifúngica* (Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid).

INE. (1951 y 1959). *Censo de Población y Viviendas*. Madrid: Instituto Nacional de Estadística.

Leonti, M. et al. (2006). «Wild gathered food plants in the European Mediterranean: a comparative analysis», *Economic Botany*, 60 (2), pp. 130-142.

Márquez, V. (2015). *La nueva ruralidad. Apuntes etnográficos de la nueva ruralidad en Aracena y la Sierra de Huelva*. Trabajo Fin de Grado. Universidad de Sevilla.

Molina, M., Pardo-de-Santayana, M., García, E., Aceituno-Mata, L., Morales, R., & Tardío, J. (2012). «Exploring the potential of wild food resources in the Mediterranean region: natural yield and gathering pressure of the wild asparagus (*Asparagus acutifolius* L.)». *Spanish Journal of Agricultural Research*, 10 (4), 1090-1100.

- Menéndez-Baceta, G., Pardo-de-Santayana, M., Aceituno-Mata, L. & Reyes-García, V. (2017). «Trends in wild food plants uses in Gorbeialdea (Basque Country)», *Appetite*, 112, pp. 9-16.
- Münster, U. (2016). «Working for the Forest: The Ambivalent Intimacies of Human-Elephant Collaboration in South Indian Wildlife Conservation», *Ethnos*, 81 (3), pp. 425-447.
- Miquel Novara, A. (2000). *El campo en la cabeza: pervivencia del agrarismo en la construcción de la identidad*. Libros de la Catarata. Madrid.
- Pedrol, J. (2013). *Asparagus L.* In: E. Rico, M. B. Crespo, A. Quintanar, A. Herrero & C. Aedo (Eds.). *Flora iberica*. Vol. XX: *Liliaceae-Agavaceae*: 111-120, Rappaport, R. (1971). «Nature, culture and ecological anthropology». In: Shapiro, H. L. (ed.). *Man, culture, and society*. Oxford University Press.
- Reyes-García, V. et al. (2015). «From famine foods to delicatessen: Interpreting trends in the use of wild edible plants through cultural ecosystem services», *Ecological Economics*, 120, pp. 303-311.
- Simón, M. M. (2014). *Producción y abundancia natural de verduras de hoja, espárragos y frutos carnosos silvestres de uso tradicional en España* (Doctoral dissertation, Universidad Autónoma de Madrid).
- Soriano, I. (2015). *Caza, localidad y masculinidad en Jabuguillo y Valdezufre*. Trabajo Fin de Grado. Universidad de Sevilla.
- Suárez Esteban, A. (2013). «Ingenieros del paisaje en Doñana: Efecto combinado de las estructuras lineales y las interacciones planta-animal sobre el matorral mediterráneo». Tesis doctoral. Universidad de Oviedo.
- Talego, F. (1995). *Los grupos domésticos jornaleros: Producción de hijos y preparación de la fuerza de trabajo*. *Revista de estudios regionales*, (41), 205-228.
- Villalobos, J. R. V., Pacheco, D. F. P., & Ramos, M. C. C. (2009). *Anotaciones al conocimiento etnobotánico y medicinal de los espárragos extremeños («Género Asparagus L.»)*. *Medicina naturista*, 3 (1), 45-50.



Humanos y espárragos silvestres han compartido durante milenios el espacio de la Sierra Morena extremeña y se han beneficiado los unos de los otros en su evolución conjunta. Los espárragos han prosperado gracias a ecosistemas creados por los humanos y, a su vez, las gentes se han beneficiado de su presencia en los campos. Antaño el interés de la planta se debía a que era un alimento muy interesante, hoy en día ir a coger espárragos se ha convertido en un fenómeno social de gran importancia que tiene que ver con cuestiones como el ocio, la identidad local, la amistad, la vinculación con el territorio, el género o la gastronomía. Sin duda alguna hablamos de la planta silvestre de más relevancia cultural en estos pueblos y en muchos otros de Extremadura.

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes