



asociación  
andaluza de antropología

# EL DISCURSO DEL HAMBRE EN TEXTOS DE LITERATURA ORAL EN ZONAS SERRANAS DE JAÉN: ESTUDIOS LÉXICOS EN HISTORIAS DE VIDA

MARÍA ÁGUEDA MORENO MORENO

ORCID:

<https://orcid.org/0000-0001-6708-9060>

Universidad de Jaen

EN

THE DISCOURSE OF  
HUNGER IN ORAL  
LITERATURE FROM THE  
MOUNTAIN REGIONS OF  
JAÉN: LEXICAL STUDIES IN  
LIFE STORIES

CÓMO CITAR / HOW TO CITE

Moreno Moreno, M.A. (2025). EL DISCURSO DEL HAMBRE EN TEXTOS DE LITERATURA ORAL EN ZONAS SERRANAS DE JAÉN: ESTUDIOS LÉXICOS EN HISTORIAS DE VIDA. *Revista Andaluza De Antropología*, (29), 61–82. <https://doi.org/10.12795/RAA.2025.29.03>

DOI:

<https://doi.org/10.12795/RAA.2025.29.03>

## RESUMEN

El objetivo de este trabajo es, mediante la aplicación metodológica de la filología y la etnolingüística, realizar un estudio semiótico del discurso gastronómico de los llamados *años del hambre*, entendiendo como el espacio temporal idealizado de posguerra española comprendido entre 1939 y 1951. Se analizan textos del *Corpus de literatura oral* y del *Archivo oral de la provincia de Jaén*, como material empírico para desarrollar una etnografía del habla y un estudio semántico derivado del léxico que es usado como marcador cultural del “hambre”. A través de historias de vida y recetas tradicionales se exploran las estrategias de supervivencia y el papel central de las mujeres en la provisión de alimentos, donde el consumo de carne simbolizaba el bienestar social y la cohesión comunitaria. La relación entre lengua y comunidad revela cómo las cosmovisiones construyen marcos dinámicos a través del lenguaje. El lenguaje se concibe, así, como un fenómeno cultural que satisface la necesidad comunicativa de un grupo y simboliza lo característico o “idiotico” de esa comunidad.

**Palabras Clave:** Etnolingüística; Hermenéutica; Semiótica; Semántica; Gastronomía; “Años del hambre”.

## ABSTRACT

The aim of this study is to carry out a semiotic analysis of the gastronomic discourse of the so-called years of *hunger* through the methodological application of philology and ethnolinguistics, understanding this period as the idealized temporal space of the Spanish postwar years, between 1939 and 1951. Texts from the *Corpus de literatura oral* and the *Archivo oral de la provincia de Jaén* are analyzed as empirical material for developing an ethnography of speech and a semantic study derived from the lexicon used as a cultural marker of “hunger.” Through life stories and traditional recipes, the research explores survival strategies and the central role of women in food provision, where the consumption of meat symbolized social well-being and community cohesion. The relationship between language and community reveals how worldviews construct dynamic frameworks through linguistic expression. Language is thus conceived as a cultural phenomenon that both fulfills a group's communicative needs and symbolizes what is distinctive or “idiotic” to that community.

**Keywords:** Ethnolinguistics; Hermeneutics; Semiotics; Semantics; Gastronomy; “Hunger Years”.

## 1. INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de este trabajo es el estudio de la cultura objetivada a través del estudio del léxico que se recoge en distintas etnografías del *hambre* en las sierras de la provincia de Jaén, a saber, la Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra Sur. El propósito principal es conocer a través del hambre, como signo-clave o marca, cómo la comida, o la falta de esta, determinó los modos sociales y culturales de esta zona serrana de la Andalucía oriental. La muestra etnográfica desde la que se trabaja es parte de un corpus recogido en trabajos de campo en un estudio etnográfico sobre el patrimonio oral de Andalucía oriental y realizado entre 2018 y 2020 (cf. Mañero y Moreno, 2018-2020). Se recogieron materiales lingüísticos en la Sierra de Cazorla (Jaén). Actualmente se encuentra digitalizado y disponible en línea en el *Corpus de literatura oral* —en adelante: CLO, 2019— y forma parte del *Archivo oral de la provincia de Jaén*<sup>1</sup>.

El enfoque de análisis pretende el trabajo con textos culturalmente relevantes, dicha categorización textual responde a dos razones principales. En primer lugar, estos textos son considerados objetos culturales que construyen por acumulación la cultura objetiva. Como productos objetivados forman parte de la cultura de los objetos, de este modo y en este caso se recogen reificados dentro de un corpus de literatura oral; son objetos culturales que surgen de la vida, pero que se emancipan y forman una gramática y lógica adaptada a la propia gramática y lógica del corpus lingüístico. La objetivación de la cultura en el corpus se ofrece en un producto fijo y definitivo: “hipostasiándola en instituciones y formas muertas sin otro fin que el del dominio” (Vernik, 2011, p. 11). Por ello, el archivo y los textos seleccionados no se usan como control y

---

1. A lo largo de tres campañas de trabajo de campo (2018-2020), se recolectó un corpus total de 1232 muestras. Estas se distribuyeron de la siguiente manera: 326 en la campaña de marzo-junio de 2018, 507 en la de febrero-mayo de 2019, y 399 en la de julio-diciembre de 2020. El corpus se encuentra disponible online en el *Corpus de Literatura Oral* (Mañero, 2019), donde todas estas muestras están estructuradas a través de las siguientes categorías: (1) “Romancero y otras canciones narrativas”, (2) “Cancionero y géneros breves” y (3) “Narrativa y saberes orales”. Es esta última categoría, “Narrativa y saberes orales”, la que ocupa la atención especial de este trabajo, por incluirse en ella especialmente “historias de vida”, “relatos”, “anécdotas” e narrativas sobre “costumbres y tradiciones”. El corpus documental estudiado finalmente a cubierto un total de 325 muestras, en las que caben destacar las subcategorizadas como historias orales de la “Guerra Civil”, “Posguerra”, “Recetas de cocina”, “La casa y las tareas y costumbres domésticas”, “La matanza”, “Relatos de vida” y “Etnobotánica y etnomedicina”. Metodológicamente, los textos fueron seleccionados por relevancia lexical, de tal manera que se escogieron principalmente ejemplos que contienen el “léxico clave”, esto es, el relacionado con el hambre, la escasez, las comidas de subsistencia, o los eufemismos con la comida. De este modo, los ejemplos seleccionados son los que ilustran mejor y de forma más clara y emotiva los ejes temáticos centrales del análisis: las prácticas culturales, la vida cotidiana, el impacto social del hambre, así como la experiencia de los informantes.

registro escrito de la realidad, ya que la realidad no puede ser aprehendida en su totalidad, solo se puede ofrecer un retrato fragmentado, así que su uso es en tanto facilita una representación que permite la interpretación histórica del mundo social. Asimismo, el propio archivo digital también crea una historia y desarrolla nuevos significados y nuevas importancias. Como bien señala Edwards (2011, pp. 48-49), a propósito de los archivos digitales, estos son una conciencia de memoria e historia, un tipo de agencia que construye un ensamblaje sociotécnico de entorno digital para, en este caso, manifestación lingüística. De este modo, los sentidos de historia que aporta el propio archivo están vinculados a sus valores intrínsecos, esto es, en tanto a su materialidad o a sus valores de máxima visibilidad y transmisión, transferencia y construcción de conocimientos, procesos científico-técnicos, así como deseos y suposiciones. Todo ello para crear un nuevo ecosistema en el que se ofrece la realidad. De este modo, elementos como el título formal (*Corpus de literatura oral* y *Archivo oral de la provincia de Jaén*) no solo sirve de presentación y de ordenación de la presentación de los materiales, sino que tiene también un valor de representación de la realidad y de interpretación gestora, de manifestación de decisiones sobre la práctica digital, elecciones, acciones morales, científicas y subjetivas, entre otras (cf. Edwards, 2011, p. 51). En segundo lugar, se entiende que el hecho lingüístico en su función eminentemente social crea formas comunes del lenguaje en un medio social y cultural determinado y, de este modo, se pueden hallar esquemas idiomáticos: “en cuanto sistema de significantes, [que] esconden un sistema de significados correlativos que le da su razón de ser” (Fernández Guizzeti, 1957, p. 77). Se puede así estudiar el lenguaje como fenómeno cultural y entender que su función es doble, esto es:

Por un lado, [tiene la función...] de satisfacer la natural necesidad comunicativa de los miembros de un grupo y, por otro, la no menos consciente, de simbolizar lo característico, lo idiótico, lo propio de la comunidad. [...] El carácter significativo de lo lingüístico supone, por lo tanto, una relación entre el sistema idiomático de significantes y el sistema cultural de significados susceptible de ser comprendido (Fernández Guizzeti, 1957, p. 78, énfasis propio).

A tenor de esto, nuestro estudio se sitúa en el ámbito de la etnolingüística, entendida esta como el estudio de las relaciones entre la lengua y el grupo humano caracterizado por su comunidad cultural (Fernández Guizzeti, 1957, p. 79); es el estudio de la forma en que las cosmovisiones construyen marcos flexibles y dinámicos dentro de los cuales pensamos, sentimos y encerramos mediante el lenguaje, de este modo, es estudiar el pensamiento en el lenguaje; si bien hay que prestar atención, tal y como sugiere Underhill (2012), a que el lenguaje trasciende la idea de ser una limitación o una herramienta pasiva. En lugar de ser una “prisión” o un simple “medio”, es un acto continuo de creación. Esto implica una relación bidireccional fundamental: los seres humanos no solo son creados o influenciados por el lenguaje, sino que también son sus productores activos. De este modo, somos tanto los forjadores como lo forjado por el lenguaje, evidenciando su naturaleza dinámica y su papel en nuestra constitución como sujetos.

Al cabo, el estudio no arroja un relato de lo real, sino que busca la comprensión de la construcción del conocimiento que se hace a través de una etnografía del contexto, desde la evocación de significados ausentes que se relacionan con la naturaleza del hambre y la explicitación del léxico usado. De esta manera esta investigación se convierte en una exploración social en donde se significa especialmente la relación del humano con el discurso culinario en los años del hambre y queda manifiesta por los usos léxicos que categorizan lo cotidiano y por la relación de la persona con su mundo externo.

## 2. CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

El método científico y los elementos de la metodología empleada vincula el proceso de exploración sustancialmente a la investigación cualitativa basada en una hermenéutica crítica. Es decir, el espacio concreto de estudio para esta etnografía del contexto se presenta en un *espacio documental* (textos culturalmente relevantes). Esto permite el acceso a un discurso como cultura situada (Duranti, 2000, p. 27 y Díaz de Rada, 2010, p. 193): el discurso gastronómico en los años del hambre como material empírico, analizado como producto de la observación de las prácticas sociales, especialmente prácticas comunicativas científicas. Entendemos que esto suministra contexto y experiencia: contexto, al mostrar dichas prácticas, y experiencia, en la práctica de la "observación/interpretación" investigativa.

De esta manera, la interpretación crítica de un conjunto de materiales que hablan del hambre se realizará en diálogo con el discurso histórico-tradicional (cf. Arco, 2020). Esto nos dará las claves para ir percibiendo cómo fue la comida y la cocina en el cronotopo español de la "época del hambre" y ser así comprendida en su entorno cultural. En este sentido y tal como ya hemos apuntado, el estudio se aplica al tiempo conceptualizado ideológicamente como los años del hambre en España, a saber, entre 1939 y 1951 (cf. Arco, 2020). Asimismo, tiempos y espacios aparecen evocados en los textos analizados, no hay certezas, por lo que se debe tener en cuenta que esta evocación tan solo permite una aproximación estética y poética como metalenguaje científico con el que se da una explicación del ser y de la consciencia. Los textos son así fenómenos observables de una realidad fragmentada; si bien la presentación coherente (de datos) presupone un modo controlador de la autoridad (agente "que sabe").

Desde un enfoque cognitivo estos textos servirán para el estudio de la comunicación como proceso de transmisión intencional de representaciones internas socioculturales y lingüísticas, a fin de ver en los hábitos alimentarios cómo se expresan y transmiten mensajes, cómo se regula el orden de la realidad, en definitiva, cómo se traduce en lenguaje la estructura social inconsciente del hambre. Los textos son así trabajados metodológicamente como texto con una lógica interna que remite a significados de orden social y moral (cf. Greimas, 1979).

De este modo, este análisis del discurso arrojará una serie de esquemas culturales que se manifiestan a través de la lengua, sentidos redefinidos por la situación y el tiempo y verbalizados por tradición oral. Siguiendo a García (1987 y 2000) es que hablamos de discurso y no de lenguaje, en la medida de que entiende que es el discurso el que identifica al grupo desde dentro, lo que denomina discurso nativo (cf. García, 1987, p. 113); mientras que el lenguaje

(texto) crea una identificación desde fuera. El discurso es el conjunto de enunciados con que se expresa un pensamiento, un razonamiento, un sentimiento, un deseo o una historia; es lo que la gente dice (discurso), i.e. los DENOTAS con los que se configura la cultura objetivada; mientras que lo que la gente hace son las prácticas culturales (cf. Moreno, 2020).

De acuerdo con esto, la hermenéutica crítica favorece dos líneas de desarrollo metodológico: por un lado, el método de descubrimiento, el cual se asienta en la fenomenología (ambientación cultural, ambientación lingüística, interpretación semántica y la endopatía y reconstrucción imaginativa); y, por otro lado, el método de exposición, con el cual se formalizan los datos y se hace una descripción de la estructura semántica desde el análisis y la interpretación semiótica.

### **3. ANÁLISIS Y RESULTADOS. CARACTERÍSTICAS DE LAS ETNOGRAFÍAS DEL HAMBRE EN ZONAS SERRANAS DE ANDALUCÍA ORIENTAL**

Hemos centrado la atención en los textos sobre el hambre en la guerra civil y la posguerra española, incorporados como “historias de vida” en el archivo digital (cf. CLO, 2019) y localizados en zonas serranas de Andalucía oriental, concretamente, en las sierras de la provincia de Jaén, a saber, la Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra Sur.

Entendemos que el signo-clave “hambre” funciona como isotopía que sirve para la construcción de la coherencia global de los textos, en tanto los signos adquieren valor dentro de ellos, y al tiempo que son los que ordenan y estructuran la realidad concreta. Así dicha isotopía queda construida con nuevos campos de significación que permiten la homogeneidad semántica. Dichos campos se han identificado con signos representativos de: platos y alimentos; así como con signos representativos de los efectos de la alimentación, a saber: *sacar adelante* ‘proveer el desarrollo humano’, *luchar* (‘vivir’), *hambre* (de carne) y *morirse* (de hambre).

Ello nos facilita la percepción del contexto gastronómico, al encontrar los significados textuales, contar con un código temático culinario y representar un código semiótico, en tanto el sistema de signos crea una correlación entre los significantes codificantes de la realidad y los significados codificados para ofrecer un lenguaje comprensible. La comprensión del lenguaje se alcanza especialmente desde el sentido simbólico de las narraciones, lo que nos ha permitido crear las categorías analíticas necesarias para la percepción de este contexto estudiado.

En este sentido, hemos trabajado con categorías analíticas que se expresan mediante dos ejes de oposición binaria en este trabajo: (1) el *Eje de género hombre-mujer* y (2) el *Eje de la cotidianidad-fiesta*. Al cabo, desde el sentido que ofrecen los alimentos a los que se hace referencia en estas narrativas, también podemos señalar un sistema de identificación de clases, en donde, si bien todos estaban en un entorno de pobreza y hambruna, es cierto que se puede ver una clara estructura diferenciadora de clases formada por pobres y “pobres más pobres”.

#### **3.1. Familias “mancas”, mujeres “prótesis” y muertos “de hambre”**

En este estudio, las categorías analíticas se crean mediante un proceso metodológico etnolingüístico y semiótico para comprender cómo

el lenguaje articula la cultura. Primero, se identifican isotopías centrales, como el signo-clave “hambre”, que cohesionan los textos y estructuran la realidad narrada, generando campos semánticos homogéneos sobre alimentos y sus efectos. Segundo, se establecen categorías binarias para organizar el material etnográfico. El valor de estas categorías radica en conectar el tema con el material de análisis. Además, el lenguaje, como punto de encuentro entre hablante y realidad, permite que los “sentidos afines” se construyan por acuerdos comunicativos, adquiriendo así un profundo valor social y cultural.

### 3.1.1. Eje de género hombre-mujer: Mujeres

*El desarrollo humano es un código semiótico en el contexto gastronómico analizado. Este está íntimamente ligado con la pobreza en este contexto, una pobreza situada en el medio rural, en donde la oferta de recursos llega directamente de la propia naturaleza y ello determina una clara segregación, sobre todo, horizontal, en tanto, las mujeres se ocupan de los empleos tradicionalmente femeninos y los hombres de empleos tradicionalmente masculinos. Así, las mujeres están dedicadas al trabajo doméstico y cuidado, de modo que, ante la falta del hombre, los problemas del hambre crean situaciones extraordinarias que son necesarias resolver.*

*M.<sup>a</sup> Antonia, nacida en 1938 en Bélmez de la Moraleda, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 1221n, énfasis propio)<sup>2</sup>:*

Mi madre no nos podía dar de comer cuando mi padre se murió, [de modo que] estuvimos cuatro años repartíos [...] Mi hermana con | dos con dos tías mías, yo y mi | un her- | mi hermano con mi abuela paterna, mi madre con su madre y con otras dos chicas, y así estuvimos cuatro años.

El hambre y la falta de alimento se convirtió en una acción de cuidado esencial, pues está directamente vinculada al desarrollo adecuado de la prole, de modo que el objetivo principal de la acción femenina quedó determinado por el fin de sacar adelante a los hijos en una familia que se había quedado “manca” —“mi madre ha sido mu buena madre, nos ha sacao a tos adelante”, M.<sup>a</sup> Antonia—. El desarrollo tiene así una marcada feminización y una importante desigualdad, ya que, la mujer, al tener mayor dificultad para incorporarse al mercado laboral, tiene que resolver el problema del hambre y la resiliencia mediante habilidades sociales como la solidaridad funcional de parentesco ubicada en la red familiar más cercana (Alía Miranda et al., 2017). Así, aunque la madre era la principal responsable del cuidado de los hijos, el hambre y la necesidad determinó en las familias rurales pobres el establecimiento de una red de apoyo familiar en la que necesariamente se delegó el cuidado y en donde abuelas y tías eran la alternativa preferente:

Cuando tenía hambre, pues me mandaba mi madre a' se mi tía, que me diera | mi tía Juana, tenía ella | amasaba, hacía unos panes de esos grandes. —Mamá, que tengo hambre—. Anda que te dé la tita Juana un peazo de pan—. Me daba un pan así con un poquito aceite. Claro, si no tenía, pues me mandaba donde había. La hermana de mi abuela. Francisca, nacida en 1944 en Mancha Real, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 1162n)

2 Se mantiene la referencia catalográfica del Corpus de literatura oral (CLO, 2019) para la identificación textual.



No obstante, a veces el cuidado quedaba dentro del núcleo familiar en manos de la hermana mayor. De modo, que esta niña(mujer) adoptaba el rol de madre y la tarea del cuidado de los hermanos más pequeños. Se perpetuaba así en la figura femenina la actuación de agente de cuidados y el cuidado quedaba fijo en la vigilancia y la administración y reparto de alimentos básicos como el chocolate y el pan para combatir el hambre:

Mi madre se iba a la aceituna y yo me he quedao con tos mis hermanos, que he sío yo la mayor. Con tos. Nos dejaba mi madre pan y chocolate y nos lo comíamos a las once de la mañana. Juana, nacida en 1945 en Bedmar, Sierra Mágina. (CLO 2019: ref. 0934n)

### 3.1.2. Eje de género hombre-mujer: Hombres

*A pesar del hambre general, el hambre se expresa como especialmente sufrido por los hombres, los cuales acusan los efectos de la guerra y el hambre con señales de debilitamiento, desnutrición, enfermedad y muerte:*

Aquí se pasó mu mal. A mí | aquí moría mucha gente de hambre. Estaban en la plaza, que antes se salían los hombres ahí, en El Badén, que le decían, en la plaza: —¿A onde se va tu marío?—. Pues a ver si le sale trabajo—. Y se morían los hombres. Se caían juntos y algunos se caían de lo malamente. Y otra señora que, y otra señora que yo la conocí, esa sí, yo después | tenía el marido malo y le decía, com- | ¿Cómo se llamaba? Vicenta: —¡Vicenta!—. ¿Qué quieres, hijo mío?—. ¡Métemela aunque sea vacía!—. La cuchara porque est- | ¡Del hambre que tenía! Clementina, nacida en 1943 en Bedmar, Sierra Mágina (CLO, 2019, ref. 0896)

La falta de trabajo obligaba a luchar para vivir. Y esta lucha masculina se expresaba con un valor estático, de calma, paciencia, espera y de continencia, aunque el que espera, tiene esperanza, pero esta se desarrollaba en una acción de aguardar, lo que es una contradicción en una situación que exige lucha. El oxímoron de una "lucha en espera" explica los grupos de hombres en las plazas esperando a convertirse en un trabajador "irregular", que construye un trabajo sumergido y de supervivencia. Así el hambre se "cura" con el trabajo en un tiempo en donde se había dado una ruptura del orden social:

La vida cambió, [...] íbamos luchando con la vida, que era mu mala. La vida era que no podía ser peor. Porque no había trabajo, no había trabajo de na. No había trabajo, no había de na, los pobreticos pues salía tos los días a la plaza, que es lo que había, que le decía cualquiera: —Vente conmigo hoy, que vamos a cavar o vamos a este sitio, vamos al otro—. Se iban. Que no, pues los pobres pues se venían. Francisca, nacida en 1923 en Mancha Real, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 1119n, énfasis propio)

La guerra no solo dejó muertos, también devolvió tullidos y mutilados. Y la falta de alimento construyó a una mujer como "prótesis masculina", en especial, cuando la búsqueda de alimento exigía nuevas habilidades para conseguir el alimento, como era robar:

Y mi abuelo se quedó manco de este brazo porque decían que tenía que estar manco. Entonces, se quedó manco. Y ahora su mujer,



como él se iba con la mujer, como se iba con la mujer al campo, él no | estaban manco, pero se iba con la mujer al campo, los pillaron a los dos robando higos, robando higos, cogiendo higos pa darle de comer a los hijos. Antonia, nacida en 1963 en Torres, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 1186n)

En este sentido, estas “habilidades individuales” venían determinadas también por la ruptura del orden moral, el cual vuelve a reforzar el papel de la mujer dentro de la estructura familiar. Así lo cuenta Amalia, nacida en 1945 en Frailes, Sierra Sur (CLO, 2019, ref. 0286n):

Mire, usted, le voy a decir. Una vez no teníamos naíca en mi casa pa comer y mi padre guardaba viñas ahí en unos cerros. Y mi madre ya estaba desesperá y dice:

—Yo no sé por dónde me voy a echar hoy. Ni voy a ser. Yo no sé lo que vamos a hacer, no lo sé—. Que dice, dice mi madre, dice: —Amos a ver lo que nos dice papa a ver si vamos a pedirle a alguno cinco duros, un duro o lo que sea—.

Y fuimos. Y estaba mi padre sentao así en un techete y cuando nos ve dice:

—¡Ay, mi Regina y mi Amalia! ¡Ay, mi Regina y mi Amalia!—

Y mi madre era mu seria: —¿Qué estás haciendo?

—¿Qué quieres que haga, hija?, ¿qué quieres que haga? ¿Ande\* váis?—

Dice: —Ya ves tú aónde voy. ¡Que no tenemos na en la casa y no sé aónde voy a tirar, yo no lo sé—.

Dice: —Hija mía, ¿y qué hacemos?—

Dice: —Eso, ¿y qué hacemos?—

Y dice mi padre, dice: —Mira, como yo soy el guarda, métete en la viña y coge un racimo de uvas, que yo no te voy a denunciar—.

### **3.2. Hambre de carne. La “grasa de los pobres” y la identidad de clases**

En el *Eje de la cotidianidad-fiesta*, la estructura cotidiana del contexto culinario crea una secuencia de uniformidad en la escasez y de igualdad básica ante el hambre entre los pobres del medio rural:

¿Qué comemos hoy?—. Hoy, pan y aceite—. Pan y aceite. Le echabas azúcar, bueno, que entonces eran terrones. A mi hermano le gustaban los terrones, el azúcar del terrón. Eso comíamos: —Pero ¿si no has dejao na más chocolate?—. Digo: —¿No nos lo hemos comío esta mañana?—. Mira qué comida nos dejaba pa comer a mediodía, demasiao. Y demasiao. Juana, nacida en 1945 en Bedmar, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 0934n)

El hambre no se representa por la ausencia total de alimentos, sino por la falta de alimentos que quitan el hambre:

Cuando estábamos en los, en los cortijos, que también íbamos a la aceituna a los cortijos, pues eso, comíamos por la mañana migas. To el mundo, to la gente, las migas. Luego, a medio día, el potaje cocido. Por la noche, habas. Todos los días teníamos. Así nos tirábamos tres meses. Ana, nacida en 1953 en Mancha Real, Sierra Mágina. (CLO, 2019, ref. 1171n)

Así, la comida “buena para comer” es la que permitía “llenar la barriga”, es la que ofrece un beneficio absolutamente práctico, desprendido de la gestión inmediata de la naturaleza. La cotidianidad regular, mismos alimentos, a las mismas secuencias horarias, compartidos por todos los comensales pobres, crean una gastronomía con reglas establecidas para satisfacer de manera eficaz las necesidades biológicas y también las sociales, por eso es frecuente el ideario local de: “hambre no, se pasó necesidad”, esto es: no hubo hambruna, sino carestía.

Del mismo modo, también se crea simbólicamente una cultura material, vinculada especialmente al acto de cocinar: la cocina también era pobre, carecía de artificio —“Antes había poco que cocinar”, “Antes había pocas recetas de comida”—. La comida así sirve como marcador de identidad temporal—la comida y la cocina de los pobres— marcada en un tiempo social (“antes”), distinto al actual —en el que se ha superado el tiempo social de hambre, se ha vuelto al orden social y se han adoptado las nuevas ideologías vegetarianas creando una ambivalencia entre un tiempo pasado sin carne y un tiempo presente que idealiza una alimentación de orden vegetal. Todas estas ideas nos las traslada el relato de Maximiliana, nacida en 1937, Alcalá la Real, Sierra Sur:

Antes había poco que cocinar. Hombre, antes se comían patatas fritas, uh..., migas, como decíamos, leche migá, gazpacho, sopa de ajo, sopillas que le decían cachorreñas, pero yo de las cachoreñas | Eran, creo que eran con tomate picante y lo que fuera. Mi madre no hacía de aquello. Hacíamos el gazpacho, el salmorejo, el ajoblanco, eso. Y es que antes no había muchas recetas que hacer. El cocido, los potajes, la tortilla de collejas, los espárragos, que buscábamos en el campo. Y eso es lo que | Y cosas de la matanza. Antes había pocas recetas de comida. Comíamos | Yo me acuerdo a mediodía, que hacía mi madre un gazpacho, le echaba sopas de pan, y luego le echaba aceite, y allí mojábamos sopas, en el aceite. Esa era la comida. Y el que comíamos eso, éramos hartos de comer, llenábamos la barriga. Que antes había mucha gente que se morían de hambre aquí. Aquí había mucha gente que se morían de hambre. Muchos mendigos que venían de otros sitios también. El cardo cucas. Eso lo cogían la gente y se lo comían, sin freírlo ni na, na más herví- hervío y ya'stá. Las borrajas. Hacíamos ensalá de chicoria, hacíamos ensaladas de escusioneras. Era otra cosa que había, escusioneras. Y buscábamos..., buscábamos lenguaza, comíamos lenguaza, pero frita. Los troncos de la lenguaza los..., los hervíamos, se enharinaban y se freía y ya'stá. Comida hecha. Y ya'stá. Antes comíamos cosas muy sencillas. No había, como ahora, tantos postres y tantas cosas de comer. Pero se comía muy sano, eso sí, mucha verdura. (CLO, 2019, ref. 0344n)

Claramente la cotidianidad estaba representada por una cocina casera esencialmente vegetariana y de autoconsumo, valorada como cocina de supervivencia, de pobres. Por su parte, la fiesta incorporaba hábitos de consumo cárnico y de alcohol, por lo que la excepcionalidad de los tiempos ligaba a la comida una connotación emotiva y construía una cocina más elaborada, si bien, seguía siendo una comida “buena para comer”, no era una comida de socialización y emoción festiva; de modo que la Navidad se expresaba en “hambre de carne”, el pollo y el vino eran igual a Navidad:

Las Navidades era | A lo mejor, mataban un pollo. Y en mi casa, como no había hombres, éramos todo mujeres, pues..., porque éramos cinco hermanas y un..., un niño na más. En mi casa nunca había vino ni na. En la Navidad, a lo mejor compraba mi mama medio litro de vino y cocinábamos un pollo y ya'stá, esa era la Navidad. Hacías la pipitoria. Esa era | Pero antes no había brindis ni había de na. Maximiliana, nacida en 1937 en Ermita Nueva, Sierra Sur. (CLO, 2019, ref. 0352)

No cabe duda de que la cocina es un sistema de significado social, lo mismo que el hambre es una construcción repleta de símbolos, de modo que los alimentos dan significados específicos a la cultura que la integra: tener *pan y aceite* o *pan y chocolate* significa no pasar hambre (“hambre de la barriga”), aunque el “verdadero” hambre (“hambre de la cabeza”) se quitaba con otros alimentos, como la carne.

La carne, sobre todo la grasa, se percibe como el alimento que verdaderamente satisface el hambre (el “hambre de la barriga” y el “hambre de la cabeza”). De modo que, el valor que adquieren el aceite y el chocolate, como sustitutos de carne, es por su naturaleza de grasa vegetal. Estas materias básicas y vegetales, al fin y al cabo, son la “grasa de los pobres”. Esta “grasa de los pobres” no necesita de una cocina elaborada, pues se puede consumir de manera natural y además dicha grasa es la que forma parte de la preparación de los alimentos en una “cocina simplificada” (“cocina de pobres”) como es freír.

En definitiva, disponer de esta grasa en tiempos del hambre sirvió para calmar el hambre y permitió salir adelante, esto eran los objetivos básicos del cuidado del desarrollo que quedó en manos, principalmente, de las mujeres —“mi madre ha sío mu buena madre, nos ha sacao a tos adelante”, M.<sup>a</sup> Antonia—; ese cuidado facilitaba calmar el hambre de los pobres, con alimentos de pobres. Así, a pesar de la desestructuración social y moral, en el ideario social, la hambruna se remedió con el papel reforzado de la mujer dentro de la estructura familiar; de modo que no hubo *hambre*, porque no hubo descuido.

Es más, ese cuidado, permitía mantener cierta identidad familiar y social, distinguirse así entre las clases o la estructura social de los pobres. Esto es, estaban los pobres y los “pobres muy pobres” —tal y como los describe el diccionario académico: los *pobres de solemnidad* o los *pobres limosneros* (DLE act. 2025 [2014]: s. v. pobre)—. Contar con un poco de pan y aceite era suficiente para mantenerse vivo, pero también para mantener el arraigo. De modo que entre los pobres se crea un sistema polarizado entre arraigados y desarraigados, en tanto a la posesión de ciertos bienes raíces o de un trabajo, que es lo que facilita esta comida de pobres y determina una cocina

de pobres, pero, a su vez, permite mantener una identidad social y cultural, mantener unas raíces familiares y sociales, aún dentro de la desestructuración social producida por la guerra y la posguerra. Esta identidad de clases se representaba socialmente también por los tipos de comportamiento que ello generaba. Así lo relata Maximiliana, nacida en el 1937 en Ermita Nueva, Sierra Sur:

De la posguerra sí me acuerdo: del hambre que había, los mendigos, las criaturicas en cueros pidiendo y descalzos y... Incluso de aquí, de la aldea mismo, había mucha gente pidiendo limosna. Nosotros no pedimos limosna porque mi..., mi padre pues tenía unos olivos. Entonces, con los olivos, pues teníamos el aceite. Con lo que nos sobraba del aceite, comprábamos el pan. Entonces, yo hambre de pan y aceite no he pasao. Por lo menos pan y aceite comíamos. Que nos daba hambre: "Mamá, échame un hoyo de aceite". Pero yo hambre como otras personas no he pasao. Ni pedir limosna ni na tampoco. Ni..., ni irme a servir a un cortijo. Mi madre no quería nunca que yo me fuera a servir a un cortijo. Porque decía eso, que los señoricos abusaban de las..., de las niñas, eso | De hecho, hay allí muchas que fueron madres solteras, que estaban en cortijos, y..., y tenían un crío y luego el señorito no quería saber na. (CLO, 2019, ref. 0330n)

El mantenimiento del arraigo es lo que determina también esa construcción local del hambre. Se trata de un hambre que se vence con una comida de pobres, "más floja" sí, pero que sirve para saciar la barriga, aunque no la mente. Sin embargo, permite el desarrollo y, sobre todo, mantener la estabilidad familiar, mediante una economía ecológica y circular:

Comer, hemos comío de to, y... y en la guerra, en la guerra, buscando lenguazas, unas..., unos yerbajos que se criaban en el campo. Eso (se cogía) en tiempos de verano, las lenguazas, cuando entonces se araba con los mulos y algunas veces se enterraban y estaban muy blanquitas, las cogías y luego las, las freías, le quitabas las orillas y las freías como las, los boquerones. Y en, en comer, comer en la guerra rosquillas de, y de harina de garbanzos, y también hacíamos un trigo. Lo echábamos en agua y se ponían, se ponía ne..., se ponía mu blando el pellejo. Luego, con una teja, venga darle, venga dale y se le iba el pellejo ese, el pellejillo al trigo, y se guisaba como el arroz. (Emilio, nacido en 1927, Martos, Jaén. CLO, 2019, ref. 0156n)

No obstante, es la carne, la grasa, la que crea la comensalidad; es el alimento simbólico que, por excelencia, permite al grupo social compartir y transmitir sus valores y sentidos socioculturales. En la época del hambre aparece excepcionalmente, en las fiestas, representada en una carne sin grasa (el pollo), lo que impide la emotividad en la comida y en la cocina, pero suficiente y básica para disfrutar de la comensalidad. Aunque donde adquiere plenamente sentido simbólico es en la fiesta de la matanza. El relato de Ana Antonia (nacida en 1953), Dolores (nacida en 1951), María Luisa (nacida en 1936) y Juan (nacido en 1953), todos vecinos de Mancha Real, Sierra Mágina, muestran ese sentido de comensalidad emotiva que crea la carne: ambiente festivo, cohesión social "engrasada" por la grasa de la carne

e, incluso, la carne materia de artículos infantiles (globos y zambombas de vejigas de cerdo), con los que se transmite un aprendizaje sociocultural de la carne y de la grasa de manera vivencial a través del juego infantil:

[Ana Antonia:] La matanza, sí, nosotros hemos matao mucho.

[Dolores:] Eso, lo pasábamos los chiquillos de bien...

[María Luisa:] La vejiga del marrano la | nos la daban y hacíamos un globo.

[Ana Antonia:] Nos daban la, la esa, la vejiga, hacíamos una zambomba, hacíamos una zambomba, ¿no? ¿Tú hacías eso?

[María Luisa:] Un globo era. Sí, y la zambomba.

[Juan:] Sí, sí. Entonces no había globos y, con la vejiga del | hacías así, con una caña la inflabas y ya tenías un globo. Y la matanza era, eso, que se juntaban las familias, entonces, pues, ayudaban a hacer los embutidos, lo que daba la matanza. Por la noche, se sentaban y hacíamos un tueste, y un poquillo de la morcilla y to eso. Y hacíamos una fiesta y se cantaba y sí, se juntaba la familia y eso. (CLO, 2019, ref. 1170n)

Al cabo, como bien se identifica en este cancionero de Sierra Mágina, es la carne la que nutre y engorda los cuerpos, y genera una moral incorporada en los cuerpos engordados por carne, en el que se significan costumbres, normas y comportamientos humanos, esto es, el cuerpo engordado por carne ("lo mejor de la olla") es un cuerpo "engordado" también de costumbres y normas "buenas", un cuerpo que facilita la conservación y estabilidad social; mientras que el cuerpo desnutrido, es "anémico" de moralidad. Así lo relata Antonia, nacida en 1963, en Torres, Sierra Mágina:

¡Así estás tan gorda!

¿Cómo no vas a estar gorda?

Si comes mucho,

porque te comes lo mejor de la olla.

Y si no comes, dicen:

"Mira, de puta y mala que eres, no engordas". (CLO, 2019, ref. 3334c)

### **3.3. Las recetas del hambre: estudio semiótico-antropológico**

*Las recetas del hambre* se proponen en este trabajo como un proyecto etnográfico que pretende desarrollar una propuesta histórica y gastronómica en donde se usan recetas como método de investigación de datos. Su tema se conforma como base argumental y marco conceptual desde el que se persigue, a través de la memoria etnografiada de recetas, evocar las experiencias y los sentimientos que presentan la materialidad de los alimentos y la cocina. Los argumentos recetarios nos sitúan en un cronotopo de nuestra

historia reciente, en donde se evocan nudos de narración vinculados a los “años del hambre” —años se sequías y hambrunas (1939-1951) en un tiempo de posguerra tras la Guerra Civil Española (cf. Arco, 2020)—, y en donde la alimentación devastada por los horrores de la guerra y el hambre configurará la cotidianidad, llegando a niveles extremos en los años cuarenta.

La receta, como material empírico de análisis, permite la aplicación de una etnografía del habla, en donde la praxis de la receta se conforma como discurso culinario, —su funcionalidad es así como la de cualquier otro género discursivo (cf. Sánchez Corral, 2003)—, en el que: “el lenguaje es un lugar de encuentro entre el ser humano y la realidad” (Galera, 1990, p. 89), es así un espacio etnolingüístico que construye realidad y construye relaciones.

En este sentido, la lengua ofrece una serie de significados lingüísticos representados por sus unidades y sus relaciones sintagmáticas, si bien también se producen *otros significados*, que son causados por los sistemas de valores de la cultura de una comunidad. Esos *otros sentidos* no son solo significados léxicos atomísticos, desde el análisis de una semiótica del significado, estos sentidos se hallan en un universo semántico, en el que podemos ver su totalidad y del que se desprenden lingüística y culturalmente *objetos de valor* —*objet de valeur*, tal y como Greimas fijará en su célebre trabajo sobre semiótica y cocina de “La Soupe au pistou: ou la Construction d’un objet de valeur” (1979)—.

La aplicación de esta teoría y metodología práctica de análisis textual permite ver, por un lado, en la receta un nivel de lengua que se corresponde en primer orden con el texto. Desde esta perspectiva las significaciones textuales están ligadas al *destinador* —uno de los seis actantes o roles actanciales según el modelo actancial de Greimas (1987 [1966])—, que puede ser entendido como la pretensión, input o detonante que “anima” al *sujeto*-(actante 2) a alcanzar su *deseo* y, por tanto, a hacer realidad el primer acto de la acción: la creación del *objeto*-(actante 3). Aplicado a la receta, esta como objeto, ese detonante ofrecería significados sobre por qué alguien relata o redacta una receta, nos ofrecería el sentido de la acción del sujeto, la identificación misma del sujeto con dicha acción y las relaciones implicadas en ella, el papel mediador de la receta o cómo y qué lecturas provoca. Asimismo, siguiendo el modelo actancial, también ofrecería significados sobre el *ayudante*-(actante 4), que auxilia la acción del sujeto, así como del *oponente*-(actante 5), que puede dificultar o impedir la acción, cuyo fin último y destino es alcanzar a un *destinatario*-(actante 6). De acuerdo a esto, la receta como texto posee fuerzas dinámicas transformadoras e integradas en su materialidad, así como en las relaciones sociales humanas. Esta semiótica de la receta permite, de este modo, construir significados sobre cómo es la agencia social de las cosas, esto es, cómo significa la materialidad de la receta.

Por otro lado, también semióticamente hay un nivel de lengua *superior*, en donde aplica el *metalenguaje*: un metalenguaje, que es el del ámbito significativo, en el que se da la relación del significante con su significado, aquí se halla el *significado lingüístico*, la semántica léxica, el significado que emplea el discurso significante en tanto a valores de verdad; y también hay otro metalenguaje, en el que aplica la relación del signo con sus intérpretes, es en donde se produce el *sentido contextual*, la pragmática, en el que el signo no se significa solamente, sino que se interpreta (hermenéuticamente).

De este modo, semióticamente, la receta es un sistema signifiante que articula sentido, se entiende, así, como una construcción singular de la *narratividad* greimiana. De modo que su sentido solo es aprehensible si es *narrativizado*. La *narratividad* de la receta crea agencia, por tanto, es generativa y transformativa de actantes; por lo que los significados o sentidos no son ni lineales, ni estáticos, ni permanentes, ni graduales, ni progresivos, sino aleatorios, circunstanciales, contingentes, reticulares y causales, entre otras posibilidades.

De acuerdo a dicha metodología, exponemos a continuación los materiales empíricos que sirven para esta etnografía sobre las “recetas del hambre”. Y ya, en primer orden, el programa narrativo ofrece un sentido vinculado a su materialidad, ya que las recetas son parte de un material de archivo digital, disponible en línea, el *Corpus de Literatura Oral* (CLO, 2019) y forman parte del *Archivo oral de la provincia de Jaén*. Aunque técnicamente se incluye en un corpus de literatura oral, las recetas no son solo “materiales técnicos de literatura oral”, antes bien son objetos culturales. Son representaciones de la acción (culinaria) y de las relaciones humanas (en el ámbito gastronómico), así como *modos de acción* —Wartofsky (1979), precisamente, categorizó a las recetas como *artefactos culturales secundarios*, después de los primarios, objetos que permiten la acción, y distintos de los terciarios, que crean un mundo intelectual y conceptual—.

El propio archivo ya proporciona sentidos activos y dinámicos propios del entorno digital y resultado de las acciones que distintos sujetos tienen en su manera de estar y actuar en el mundo y de su manera de acción participativa en este archivo. Es así como dotan a sus gestos culturales de una significación polisémica (de legislación, regulación, gestión, adquisición, conservación, etiquetado, reproducción, exhibición, reconocimiento de derechos, interoperabilidad, investigación, etc.). Asimismo, el espacio digital es también un espacio en donde la cultura es formada y reformada, deja de ser algo técnico, y se convierte de nuevo en un artefacto cultural (cf. Hine, 2000, p. 9; cito por Díaz de Rada, 2010), por lo que dicha investigación no puede ser ajena a la agencia social que genera la materialidad del archivo, ni obviar que las conductas humanas se producen en este tipo de investigación por mediación técnica.

Tenemos que entender que los datos que obtenemos no son neutrales, sino que están contruidos por los propios procesos de recreación de la cultura en el archivo, en este sentido, existe una categoría analítica digital que funciona como índice descriptivo y aporte de sentido, esto es, los títulos o enunciados propios de la receta (entre otros, como son la significación geográfica, las fechas de nacimiento de los entrevistados, las marcas de catalogación técnica, etc.). De modo que la selección de las recetas para este trabajo tampoco es neutra, sino que la investigación tiene una mirada dirigida por el propio investigador, la cual se ha construido en un sentido de carácter jerárquico y analógico-conceptual, esto es: recetas del CLO (2019), recetas de las sierras de Jaén, recetas de testimonios de gentes nacidas en los años del hambre y, sobre todo y para este caso concreto de estudio, recetas que incluyen en sus títulos y textos la palabra *vieja*.

Según esto se han seleccionado como materiales de análisis las recetas de *panzas de vieja* y *leche vieja*. Con esta selección se pretende llevar a cabo un análisis semiótico de estas recetas en donde nuestro interés, en esta ocasión,



se va a centrar solo en los significados que conjuntamente se crean entre los actantes destinador-sujeto-destinatario y en donde el acto comunicativo no va a atender directamente a la esfera de la actividad gastronómica, sino a la esfera histórico-socio-cultural que de ella se desprende.

Transcripción de la receta «Las panzas de vieja». Josefa, nacida en 1941, en Villarrodrigo, Sierra de Segura.:

Las panzas de vieja, que decimos, eso sí..., eso sí lo hacía ella, y lo hago yo también. Eso echaba..., pero eso no... | eso no es, que no tiene medida porque... | Tienes que ver cómo se amasa pa tú saber cómo tienes que hacerlo. Mi madre batía dos huevos y le echaba una pizca de sal, le echaba cuatro cucharadas de azúcar, le echaba un vaso de leche y otro de agua, y luego iba moviéndola, echándole harina y moviéndola hasta que la masa quedaba como cuando hacen los churros —así, que estuviera blanda— y le | con una cuchara iba echándola en la sartén con el aceite fuerte. Le daba la vuelta hasta que veía que ya estaba frito aquello, y luego lo sacaba y lo... | ya y lo..., lo ponía también con azúcar y canela, y estaban muy buenas las panzas de vieja, que le dicen. (CLO, 2019, ref. 0272n)

Transcripción de la receta «Leche vieja». Ana, nacida en 1945 en Valdepeñas de Jaén, Sierra Sur de Jaén:

Bueno, pues esto se hace: un litro de leche. Si echas una poquilla más no pasa na, si echas un cuarto más, porque luego tiene que hervir un poquito y se queda en menos. Un cuarto litro de aguardiente carrasqueño\*, pero el aguardiente tiene que dejarlo pa lo último. Cuando ya esté un ratico, que ya esté casi hecha, entonces que dé un hervorico y así pierde el alcohol. Y se queda..., que por eso está tan bueno. No sabe a, a aguardiente. Otras personas se lo echan ya cuando lo sacan y entonces sabe a aguardiente. No sabe la leche vieja así. Un poquito de yerba luisa. Una poquita se le echa. Eso ya se lo he echao yo a mi gusto. A mí no me lo ha dicho nadie así pero yo sí se la echo. Y el d'ese | Una cascarilla de limón y una..., una d'esta, un canuto de canela en rama. Un canuto de canela en rama, un puñaico de café, pero en grano. El azúcar, la canela en rama, la cáscara de limón, la poquita de, de yerba luisa, la azúcar y la leche. Eso es lo que, lo que lleva, sí. Y el cuarto litro de —toma, cómete una—, y el cuarto litro de aguardiente, cuarto litro. Por eso se le echa siempre un poquito más de leche. Hierve\* despacico un poquito, un poquito. (CLO, 2019, ref. 0283n)

### 3.3.1. Los sentidos de la voz vieja en los discursos gastronómicos

La voz *vieja* sirve en este trabajo etnográfico como categoría analítica para trabajar el material empírico. De esta manera, el significado etnográfico que se pretende del sistema de categorización es fruto de la descripción y queda establecido por la propia investigación. Asimismo, la categorización es el proceso que permite conectar el tema/argumento de la investigación con el material de análisis, así como favorece la comparación y la crítica reflexiva.

Esta categoría claramente actúa como código culinario o marcador cultural en estas recetas —*panzas de vieja* y *leche vieja*—. Como hemos dicho anteriormente, lo semiótico en el discurso culinario se produce cuando el lenguaje actúa como punto de encuentro entre el hablante y la realidad. Siendo esta nuestra mirada o punto de partida en esta descripción analítica, no cabe pensar que el signifiante *vieja* actúe en tanto a valores de verdad en el discurso culinario. Antes bien debemos entender que dentro del programa narrativo se ha dado una propuesta de *transformación* —tal y como señala Marrone a propósito de la narración culinaria, en donde señala que la acción general de las transformaciones de los materiales se produce a partir del valor gastronómico (2019, p. 576)—. Ese objeto de valor cultural gastronómico también transforma el significado lingüístico y aplica un sentido pragmático que tiene influencia en el hablante, tanto a nivel cognitivo como afectivo, e incluso ético.

Es decir, el uso de *vieja* para categorizar estas recetas es una acción cognitiva en tanto que el sujeto es competente lingüísticamente para conocer los valores de esta palabra que emanan del metalenguaje y que vinculan su uso a sentidos relacionados con la '*edad*' o '*lo antiguo*', pero también con '*lo marchito*', con '*el desgaste*' y también con '*la fealdad, el deterioro, lo maduro, la duración, lo inferior, imperfecto o malo o lo inútil*'; pero, sobre todo, sabe que el valor gastronómico acerca el valor de *vieja* a '*pobre*' y lo transfiere a los objetos cognitivos alimenticios. Lo viejo es lo '*empobrecido*', lo '*arruinado*', lo '*desdichado*', lo '*infecundo y estéril*', lo '*falto*', lo '*escaso*', en definitiva, lo '*hambriento*' o lo '*sin recursos*'. Estas ideas afines se establecen en la relación destinador-sujeto-destinatario como intercambios comunicativos consensuados. Son acuerdos de valor aplicados a las palabras y a los objetos cognitivos, no son solo léxico, es cultura, porque el valor que se le da no es solo lingüístico. Si el valor fuera solo lingüístico, no tendría valor social, no tendría valor cultural, porque la función performativa del lenguaje no se puede llevar a cabo sin los actantes destinador-sujeto-destinatario, que son los que acuerdan, crean y re-crean y, sobre todo, viven y experimentan la realidad. El lenguaje, como ya hemos señalado, es solo el encuentro semiótico para la interpretación.

Estos sentidos de *vieja* que otorga el valor gastronómico contextual de estas recetas actúan también de manera afectiva y ética. Esto es así porque estos valores son transformadores, así que transforman a las personas y determinan sus identidades. Se crea una semántica enactiva y encarnada (*embodiment*), en donde las palabras significan los cuerpos y los cuerpos incorporan los significados lingüísticos del léxico, transformándolos social y culturalmente.

Este es el modo en que estas recetas muestran unas identidades empobrecidas, arruinadas, desdichadas, con una comida infecunda y estéril, falta y escasa, una comida de pocos recursos, una comida de pobres y unas recetas del hambre. Desde la semiótica de Greimas se habla de *semiótica de las pasiones* (*Sémiotique de passions*, Greimas y Fontanille, 1991). Así se explica que las pasiones modifican la acción y la producción cognitiva de los sujetos, esto, mediante creencias, conocimientos y/o experiencias. Al mismo tiempo, crean modos de acción que dirigen el comportamiento humano de la comunidad, creando una comida de aprovechamiento: una leche que se hace *vieja* gracias al alcohol y así se mantiene más (*vieja*) en el tiempo, pero de más utilidad ante la falta de recursos; y una *panza de vieja*, que,

desde la metáfora, irónicamente presenta una manera de comer con los ojos, una *panza de vieja* que es en realidad un pan *viejo* (duro), aprovechado y transformado mediante los modos de acción cultural de la receta.

Esto, a pesar de parecer un proceso lineal sencillo, en realidad solo muestra la descripción simple de un diseño de acción del programa narrativo; para su mayor entendimiento debería aplicarse también el concepto del *ethos comunicativo*, que siguiendo a Baran (2010), se aplica al análisis pragmlingüístico de corte contrastivo y transcultural y que entiende el hecho lingüístico como una conjunción de hechos lingüísticos que actúan por una coherencia profunda en la que intervienen parámetros socio-comunicativos como son la verbosidad, las relaciones personales, la concepción de la cortesía verbal, la afectividad, la ritualización y el concepto del individuo.

CONCLUSIONES

El análisis semiótico permite ver cómo la lengua articula la cultura, el léxico, es para ello un importante marcador cultural, semántico y simbólico. No solo nombra experiencias materiales de escasez, sino que permite comprender la dimensión del *universo semántico del hambre* (véase tabla I), en el cual se estructura el pensamiento colectivo y se articulan sentidos compartidos en torno a la cultura gastronómica.

EJE DE ANÁLISIS CONCEPTUAL	DESCRIPCIÓN INTERPRETATIVA	EJEMPLOS / LÉXICO ACTIVADOR
Cronotopo narrativo del hambre	El <i>hambre</i> se sitúa en un tiempo-espacio simbólicamente denso (1939–1951, sierras de Jaén), que estructura los relatos como unidad semiótica de experiencia colectiva.	"Años del hambre", "época del hambre"
Isotopía semántica dominante	El signo <i>hambre</i> funciona como isotopía organizadora del relato, generando coherencia narrativa y campos de sentido centrados en la supervivencia y el deterioro social.	<i>sacar adelante, morirse de hambre, luchar, hambre de carne</i>
Distribución simbólica de roles de género	El <i>hambre</i> revela una división estructural: la mujer como agente de sostenibilidad y cuidado; el hombre como cuerpo pasivo o dañado. Esta distribución configura marcos de significación de género.	"Mi madre nos ha sacao adelante"; "¡Métemela aunque sea vacía!"

Estructura interna de clases en la pobreza	El léxico diferencia grados de pobreza y arraigo, estableciendo una jerarquía simbólica dentro del colectivo empobrecido. El acceso a ciertos bienes (pan, aceite) representa pertenencia y resistencia cultural.	"Nosotros no pedimos limosna"; "pobres de solemnidad"
Dualidad simbólica cotidiano-ritual	Oposición entre la cocina de subsistencia (vegetal, repetitiva, doméstica) y la cocina festiva (cárnica, emocional, colectiva). Ambas crean regímenes simbólicos distintos que estructuran la vida social.	<i>grasa de los pobres, pollo en Navidad, zambomba de vejiga</i>
Materialidad discursiva de la cocina	El discurso culinario refleja una epistemología del mínimo: recetas orales, simplificadas, transmitidas sin medidas, que reproducen saberes culturales bajo condiciones de precariedad.	<i>sopa cachorreña, pan mojado en aceite, lenguaza frita</i>
Cuerpo y ética alimentaria	El cuerpo alimentado deviene índice de moralidad, bienestar o exclusión. La grasa se asocia a virtud; la delgadez extrema, a sospecha o desgracia.	"Engordado por lo mejor de la olla"; "si no engorda es mala"
Recetas como artefactos culturales	Las recetas actúan como dispositivos narrativos que materializan relaciones sociales, memoria afectiva y estrategias simbólicas de resistencia. Son textos performativos cargados de ethos y agencia.	<i>panza de vieja, leche vieja</i>

Tabla I. *Semántica del hambre y discursos de supervivencia en zonas serranas de Jaén (1939–1951)*. Fuente: Elaboración propia.

A la vista de los datos de esta tabla, el análisis de estos ejes conceptuales muestra que el hambre no solo es una carencia material, sino una estructura simbólica que organiza el relato colectivo de la posguerra. A través del cronotopo narrativo, las isotopías léxicas y la distribución de roles de género, el discurso gastronómico revela un entramado de significaciones donde el alimento se convierte en signo de identidad, memoria y poder. Las recetas, los cuerpos y las palabras constituyen, así, artefactos culturales que codifican estrategias de resistencia y de cohesión social bajo condiciones extremas.

En dicha articulación lingüístico-cultural se activa una funcionalidad comunicativa y también constructivista, en tanto desde ella nos construimos como sujetos y en ella creamos un espacio necesariamente cooperativo entre dos actantes en el que un "mensaje básico" se puede transformar en un "mensaje gastronómico". Dicha transformación, interactuada mediante el

lenguaje —intervenida por el *ethos comunicativo*— solo es posible si esta se ha valorizado socialmente, si se ha construido *el objeto de valor*. Así, estudiar y realizar el análisis y la interpretación de textos gastronómicos desde una semiótica de la alimentación es una manera cognitiva y de construcción de la cultura que está en el fondo, por ejemplo, de la receta, tal y como se ha visto.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alía Miranda, F., Bascuñán Añover, Ó., Rodríguez-Borlado, V. y Villalta Luna, A. M. (2017). Mujeres solas en la posguerra española (1939-1949). Estrategias frente al hambre y la represión. *Revista de Historiografía* 26, 213-236.

Arco Blanco, Miguel Á. (2020). *Los años del hambre*. Ed. Marcel Pons.

Baran, M. (2010). El concepto de *ethos comunicativo* y su validez en los estudios de pragmática sociocultural. *Itinerarios: revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos* 11, 139-153.

[CLO] Mañero, D. (2019). *Corpus de literatura oral*. <https://corpusdeliteraturaoral.ujaen.es/>

Díaz de Rada, Á. (2010a). La lógica de la investigación etnográfica y la mediación computacional de la comunicación. Viejos problemas con un nuevo énfasis. *Revista chilena de Antropología Visual* 15, 40-57.

Díaz de Rada, Á. (2010b). *Cultura, antropología y otras tonterías*. Ed. Trotta.

Duranti, A. (2000). *Antropología lingüística*. Trad. P. Tena. Cambridge University Press.

[DEL] RAE. act. 2025 [2014]. *Diccionario de la lengua española*. <https://www.rae.es/>

Edwards, E (2011). Photographs: material form and dynamic archive. En C. Caraffa (ed.), *Photo archives and the photographic memory of art history*. Deutscher Kunstverlag, 47-56.

Fernández Guizzetti, G. (1957). La Etnolingüística: del mundo del idioma al mundo de la cultura. *Revista de Antropología* V, 75-93.

Galera, A. J. (1990). El texto, lugar de encuentro de la semiótica. *ELUA. Estudios de Lingüística* 6, 89-105.

García García, J. L. (1987). El discurso del nativo sobre su propia cultura. Análisis de un concejo asturiano. *Lletres Asturianas: Boletín Oficial de l'Academia de la Llingua Asturiana* 23, 113-124. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3343473>

García García, José Luis (2000). Informar y narrar: en análisis de los discursos en las investigaciones de campo. *Revista de Antropología Social* 9, 75-104.

Greimas, A. J. (1979). La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur, *Actes sémiotiques. Documents* 5, 4-16. Incluido: *Du Sens II*, 1983, 157-169.

Greimas, A. J. (1987 [1966]). *Semántica estructural. Investigación metodológica*. Gredos.

Greimas, A. J. y Fontanille, J. (1991). *Sémiotique des passions*. Seuil.

Mañero, D. y Moreno Moreno, M.<sup>a</sup> Á. (2018-2020). *Documentación, tratamiento archivístico digital y estudio lexicológico, histórico-literario y musicológico del patrimonio oral de la Andalucía oriental* (Ref. FFI2017-82344-P). Proyecto Nacional ID Excelencia. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.

Marrone, G. (2019). *Cuisiner apres Greimas: de la soupe au pistou au texte gastronomique*. En: *Greimas aujourd'hui: l'avenir de la structure*. Actes du congres de l'Association Française de Sémiotique, 570-584.

Moreno Moreno, M.<sup>a</sup>-Á. (2020). *Un mundo en retazos léxicos. Ambientes lingüísticos en la literatura oral de Jaén*. Iberoamericana/Vervuert.

Sánchez Corral, L. (2003). *La semiótica de Greimas, propuesta de análisis para el acto didáctico*. CAUCE. *Revista de Filología y su Didáctica* 26, 469-490.

Underhill, J. W. (2012). *Ethnolinguistics and Cultural Concepts. Truth, Love, Hate and War*. Cambridge University Press.

Vernik, E. (2011). *Introducción*. En: G. Simmel, *El conflicto de la cultura moderna*, trad. C. Astrada. Universidad Nacional de Córdoba, 7-30.

Wartofsky, M. W. (1979). *Models: Representation and scientific understanding*. Reidel.