

# De la abundancia a la exquisitez gastronómica. Una etnografía de las nuevas oportunidades para la atracción del turismo en Las Hurdes (Cáceres)

David Conde-Caballero\* Borja Rivero-Jiménez\*\*

Lorenzo Mariano-Juárez\*\*\*

Universidad de Extremadura (España)

**Resumen:** Las Hurdes ha sido el símbolo en España durante mucho tiempo del hambre más atroz y la pobreza más extrema. Diferentes estudios han evidenciado cómo aquella dramática existencia sigue condicionando algunos hábitos hoy en día. A partir de un estudio cualitativo de naturaleza etnográfica, nos hemos aproximado a la manera en que ese pasado sigue influyendo en los usos y costumbres alimentarias y gastronómicas. Un material empírico que nos ha permitido delimitar diferentes categorías como abundancia, tradición, sostenibilidad y exquisitez que evidencian un importante giro en la restauración de la zona. Se abre de esta manera una nueva vía de atracción turística que bien podría ayudar a un desarrollo turístico que aún resulta insuficiente en la comarca. Se exhorta, en las conclusiones, a las administraciones públicas a apostar con firmeza por ello, superando las dificultades tradicionales de colaboración entre el sector público y el privado tradicionalmente subrayadas.

**Palabras Clave:** Etnografía; Extremadura; Turismo; Sostenibilidad; Exquisitez; Abundancia; Tradición.

## From abundance to gastronomic delights: An ethnography of the new opportunities for attracting tourism in Las Hurdes (Cáceres)

**Abstract:** Las Hurdes has long been the symbol in Spain for the most atrocious hunger and extreme poverty. Different studies have shown how that dramatic association continues to condition many habits still in the present. Based on a qualitative ethnographic study, we have approached the way in which this past continues influencing food and gastronomic habits and customs. This empirical material has allowed us to delimit different categories such as abundance, tradition, sustainability and exquisiteness that show an important change in the catering business in the area. This opens up a new avenue of tourist attractions that could well help tourism development, still largely insufficient in the region. In the conclusions, the public administrations are urged to make a firm commitment to changing associations and to overcome the traditional difficulties of collaboration between public and private sectors.

**Keywords:** Ethnography; Extremadura; Tourism; Sustainability; Exquisite; Abundance; Tradition.

### 1. Introducción

El mundo quedó horrorizado por el documental de Luis Buñuel *Las Hurdes, tierra sin pan*. Considerado como una de las mejores películas gráficas de la historia, fue proyectado por primera vez en 1941, en Nueva York, adquiriendo rápidamente fama mundial. En sus fotogramas, el director turolense, desde una evidente militancia política, intentó denunciar la situación en la que vivían los más pobres en España. Utilizó para ello como reclamo las condiciones de vida de los habitantes de la comarca de Las Hurdes (Cáceres), algo para lo que no dudó en recurrir a imágenes y frases como aquella que hablaba de “tres niñas [que] comen un mendrugo empapado en agua. El pan, hasta estos últimos tiempos, desconocido en Las Hurdes”. Aquellas Hurdes retratadas por Buñuel fueron tierras cinceladas, sobre todo, alrededor de la ausencia y el hambre: una tierra sin pan en el sentido amplio del término (Matías, 2017, 2020).

\* Universidad de Extremadura (España); E-mail: [dcondecab@unex.es](mailto:dcondecab@unex.es); <https://orcid.org/0000-0002-5967-4371>

\*\* Universidad de Extremadura (España); E-mail: [brivero@unex.es](mailto:brivero@unex.es); <https://orcid.org/0000-0002-3691-0968>

\*\*\* Universidad de Extremadura (España); E-mail: [lorenmariano@unex.es](mailto:lorenmariano@unex.es); <https://orcid.org/0000-0001-8483-7200>

La idea no era original. En la primavera de 1932 Yvès Allégret ya había intentado sin éxito un rodaje de similares características (Matías, 2015). El cineasta francés se había sentido atraído por el impacto logrado en 1927 por la Tesis Doctoral *Las Hurdes: étude de géographie humaine*, un extenso estudio etnográfico donde Las Hurdes eran retratadas como tierras donde “los pobres pasan meses enteros sin probarlo (el pan)” (Erquiaga 2019; Legendre, [1927] 2006: 163). Un texto cuyo autor, Maurice Legendre, había llegado a la zona a su vez siguiendo las crónicas de un buen número de viajeros, aventureros y estudiosos que desde finales del siglo XIX y primer tercio del siglo XX habían narrado la enorme pobreza hurdana. Relatos que describían tierras aisladas y montañosas, tan ricas en agua como parcas en terrenos aptos para cultivar (Baena, 1982). Tierras habitadas por hurdanos carentes de todo tipo de comida y hambrientos, descritos a menudo como seres animalizados, puesto que “apenas comían castañas, patatas, judías y algunas frutas del tiempo cuando les era posible. Alguien que raramente comía carne, tan solo cuando alguna de ellas (las cabras) se despeña” (Matías, 2017: 224).

De entre todos aquellos viajeros hubo uno particularmente destacado. Gregorio Marañón, célebre médico español, realizó un viaje por la comarca tras el que dictaminó que el hambre era la causa principal de todos los problemas hurdanos. El galeno describiría Las Hurdes como unas tierras casi de “salvajes”, en las que solo había “miseria, anemia, bocio, cretinismo y un espectáculo horrendo y dantesco”, dotando a la situación con el nombre de “Mal de Las Hurdes” (Marañón, [1922]1994): “El enfermo se siente mal a media mañana, cuando lleva algún tiempo de camino por los senderos que le conducen al huerto. El breve almuerzo del mediodía calma estos trastornos que aparecen dos o tres horas finalizado éste”.

Relatos, los de Legendre, Marañón y tantos otros, tan impactantes, que incluso el propio Rey Alfonso XIII quiso averiguar cuánto había de verdad y cuánto de exageración en todo aquello: “Voy a ir yo mismo a recorrerlo todo y a remediar lo que se pueda”, llegó a afirmar (*Ibid.*). Ese fue el motivo por el que el monarca emprendió en 1922 un histórico viaje por Las Hurdes que le llevaría a través de montañas que se sucedían hasta el infinito, de empinadas laderas, de brezos, de jaras... y de pobreza. Es conocida la anécdota que cuenta cómo un aldeano le ofreció una hogaza de pan negro y endurecido. El rey aceptó la ofrenda con cierta sorpresa, inquiriendo: “Y esto, ¿con qué se come”? El hombre le respondió de la manera en que ha parecido condimentarse la gastronomía hurdana: “con hambre” (Schmigalle, 1997). Tal fue el contexto con el que se encontró que el soberano quedaría muy impresionado. Quizá fuera la primera vez que se asomaba a la miseria en su estado puro (Luzón, 2003).

Con todos aquellos relatos, imágenes y *films* se acabó generando alrededor de la comarca un laberinto de impresiones confusas y prejuicios a medio camino entre el mito y la realidad positiva (Montañes, 2003). Cimientos que acabaron construyendo una “leyenda negra” que ha situado durante mucho tiempo a Las Hurdes como la expresión paradigmática de la miseria y el hambre más extremo en España. En parte por ello, los hurdanos han sido conocidos en todos los rincones del planeta, teniendo que cargar con el peso de su propia leyenda utilizados, como en su momento fuera escrito por Julio Caro Baroja, para toda una “exhibición tremendista” (Barroso, 1985). No es de extrañar que al preguntarles hoy en día sobre aquella hambre y las carencias del pasado se obtenga siempre una respuesta inequívoca en forma de cansancio. Y es que Las Hurdes de hoy no se parecen en nada a esa representación casi mítica, y sí más bien se muestra como una comarca que intenta subirse al carro de la modernidad apegada a un turismo aún incipiente (Martín & Gallego, 2019).

Sin embargo, en aproximaciones etnográficas anteriores hemos intuido cómo aquellos tiempos de escasez y precariedad son todavía importantes condicionantes de muchas de las actitudes del presente, especialmente en lo que tiene que ver con la comida y la alimentación (Rivero et al., 2020; Rivero et al., 2020b). Sobre la hipótesis de que ese importante trauma del hambre pudiera estar condicionando todavía los usos gastronómicos actuales, emprendimos un estudio etnográfico cuyo objetivo ha sido interesarnos por la relación entre las penurias del pasado y la gastronomía hurdana contemporánea. Una particular intersección que ha desembocado en una pregunta de primer orden a la que tratamos de dar respuesta en este texto: ¿Podría ser que de alguna manera esta particular mezcla de pasado y presente sea un activo turístico en el futuro de la región?

## 2. Metodología

Un equipo de antropólogos de la Universidad de Extremadura (Grupo Interdisciplinar de Estudios en Sociedad, Cultura y Salud- GISCSA), financiados por la Diputación Provincial de Cáceres, hemos investigado interesados por recopilar la mayor cantidad de material empírico posible en relación con la gastronomía, la restauración y el turismo de la zona. Hemos llevado a cabo para ello, entre los meses de febrero de 2020 a 2021, un trabajo cuya metodología ha sido netamente cualitativa, diseñada bajo los presupuestos clásicos del trabajo de campo etnográfico (Hammersley & Atkinson, 1994; Velasco & de Rada, 1997). Se trata de

un método de investigación cuya valía ha sido reconocida con suficiencia en la literatura científica para comprender cuestiones relacionadas con la alimentación (Harris et al., 2009; Ottrey et al., 2018) pero que, sin embargo, ha visto como sus posibilidades han sido claramente infrautilizadas (Tumilowicz et al., 2015). No obstante, cómo ha señalado Góralaska (2020) y nosotros mismos hemos podido comprobar, los tiempos de pandemia (COVID-19) no facilitan precisamente la labor del etnógrafo, por lo que, a lo anterior, hemos tenido que sumar algunas de las nuevas posibilidades que permiten las etnografías de carácter virtual (Hine, 2011).

La etnografía resultante ha mantenido como principal fuente de datos las entrevistas semi-estructuradas en profundidad (Kvale & Brinkmann, 2009; Neumann & Neumann, 2018), muy valiosas para recopilar información detallada sobre un tema específico (Vargas, 2012). Se han realizado un total de 10 entrevistas con diferentes responsables y jefes de cocina de restaurantes de la zona de entre los mejor puntuados y reseñados en plataformas como “TripAdvisor”, “Guía Repsol” y “Google My Business” (Fig. 1 y 2). Se han incluido también 22 entrevistas a informantes que pertenecían a diferentes perfiles realizadas tanto *in-situ* como de manera remota: habitantes de la zona (10), turistas (10) o responsables políticos de instituciones locales (2). La muestra desagregada por sexo total indica que un 48% de los entrevistados han sido hombres y un 52% mujeres.

Los criterios de inclusión fueron ser mayor de edad, pertenecer a uno de los grupos descritos y participar voluntariamente en la investigación. Todos los participantes firmaron un formulario de consentimiento en el que se les informó del propósito y los objetivos de la investigación y su participación. También se les informó de su derecho a abandonar la investigación en cualquier momento sin ninguna consecuencia. La confidencialidad de los datos se garantizó durante todo el proceso de investigación. El guión inicial de las entrevistas se basó en el objetivo del estudio, siguiendo nuestra experiencia investigadora en la temática (Rivero et al., 2020a) e investigaciones similares (Batat, 2020b). No obstante, en todo momento nos hemos mantenido abiertos a explorar otros temas no considerados inicialmente, pero que han surgido durante las relaciones de encuesta (Emans, 2019).

Se incluyeron también un buen número de conversaciones informales (Swain & Spire, 2020) con diferentes actores de la zona como comensales, turistas y trabajadores de restaurantes, así como diferentes unidades de observación, algo que permite la producción de conocimiento a través del ser y la acción (Shah, 2017). La observación es una técnica que ha sido especialmente importante para nosotros, puesto que nos ha permitido tener una visión directa de los acontecimientos en estudio, pudiendo complementar la información recopilada en las entrevistas. Cuando ha sido posible, hemos observado los comedores e incluso algunas de las cocinas de los diferentes restaurantes, así como algunas fiestas locales. Las sesiones de observación se prolongarán a lo largo de todo el trabajo de campo, si bien fueron interrumpidas durante los peores momentos de la pandemia de COVID-19. Motivado por ella, incluimos también unidades de observación virtuales (Achmad et al., 2020) a través de las que hemos monitorizado comentarios y reseñas en diferentes foros, *blogs* y *webs* que tienen por protagonista a la gastronomía de la comarca (Tabla 1 y Fig.3).

Finalmente, todo este material empírico, así como el recopilado en un diario campo al efecto (Vallés, 1997; Cantero et al., 2020), ha sido analizado usando el método de comparación constante, análisis inductivo y triangulación (Denzin, 1970; Phillippi & Lauderdale, 2018), articulándose a partir de la reflexividad refleja necesaria en la producción de conocimiento (Bourdieu et al., 1968).

**Figura 1 y Figura 2: Localización de la comarca de Las Hurdes y situación de las localidades donde se sitúan los restaurantes que han sido objeto de estudio.**

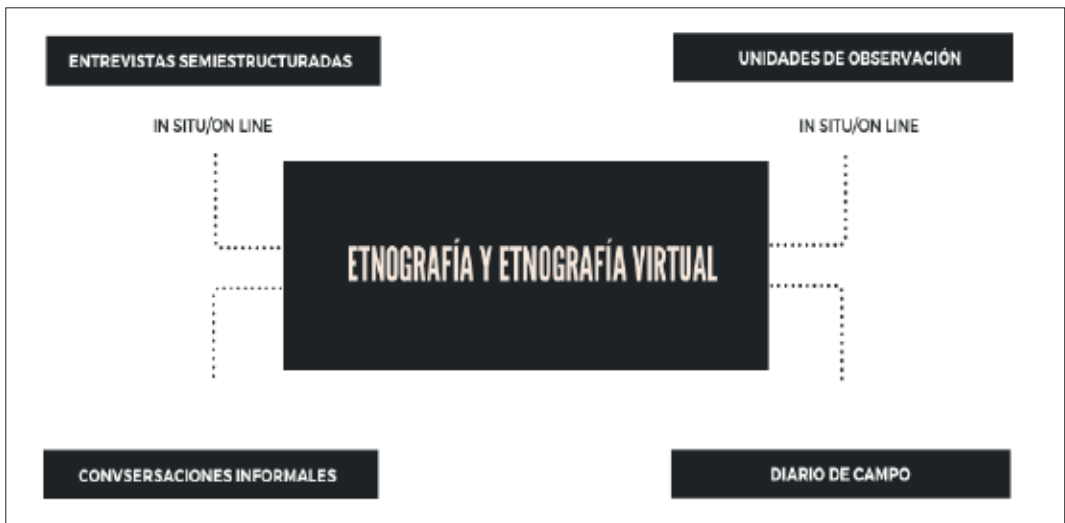


**Fuente:** elaboración propia

**Tabla 1: Técnicas de investigación utilizadas.**

Técnica de investigación	Material empírico obtenido
<i>Diario de campo</i>	Notas tomadas durante el trabajo de campo. Información contextual y sobre otras cuestiones.
<i>Observación participante</i>	Observación de las actividades y reacciones en restaurantes.
<i>Conversaciones informales</i>	Fuera de la estructura de entrevista. Ventanas epistemológicas emergentes.
<i>Entrevistas semiestructuradas</i>	Categorías relacionadas con comida, gastronomía y recuerdos del pasado hurdano.
<i>Otras herramientas-etnografía virtual</i>	Permiten completar la información. Tienen la ventaja de la inmediatez y el anonimato en las respuestas.

Fuente: elaboración propia

**Figura 3. Técnicas de investigación utilizadas.**

Fuente: elaboración propia

### 3. Resultados

Los materiales empíricos han producido 4 grandes categorías que se han repetido de manera continuada: (1) abundancia, entendida por comida servida en grandes cantidades; (2) tradición, entendida por la remisión a lo que de siempre se ha comido en la zona; (3) sostenibilidad, entendida por la existencia de un equilibrio entre el crecimiento económico y el bienestar social; (4) exquisitez, entendida por aquello que es de alta calidad y refinado (Fig.4). El análisis del material empírico nos ha permitido no solo diferenciarlas, sino también pensar sobre la manera en la que se interrelacionan. La interpretación de todo lo anterior nos ha posibilitado desgarnar los resultados de esta investigación. A continuación, se explican cada una de estas categorías y las relaciones observadas:

#### 3.1. Abundancia y tradición

Cuando se cumplen casi 100 años del viaje real de Alfonso XIII, Las Hurdes se muestran hoy como un destino donde hay una gastronomía que parece estar luchando una y otra vez contra aquella leyenda. En nuestra etnografía se ha evidenciado cómo la categoría “abundancia” se repite en relación con la

comida, como si hubiera cierta necesidad de despegarse de aquellas carencias. Se desprende así de la exuberancia a la hora de ofrecer comida al que viene de fuera que hemos observado: pocos han sido los lugares en los que hemos entrevistado y no nos han obsequiado con comida y bebida en abundancia acompañados de frases del tipo “veréis que aquí tenemos de todo”, o relatos como el que sigue:

“Aquí han faltado muchas cosas. Es verdad que no ha habido pan hasta hace muy poco tiempo. Si querías pan te tenías que ir muy lejos, y era imposible. Pero no nos han faltado otras cosas de la tierra. Siempre ha habido patatas y aceitunas, y yo que sé... de todo. Pobres hemos sido, pero nunca hemos pasado hambre. Siempre hemos vivido del campo... pero eso era antes. Ahora aquí tenemos de todo lo que quieras. Mira, prueba, prueba. Vas a ver como está eso... (embutido de la zona)”.  
Testimonio de habitante de Las Hurdes (25/08/2020).

También hemos observado cómo esa categoría está presente en una buena parte de la revitalización de la comarca que se está llevando a cabo. Un esfuerzo que en buena medida pretende atraer turismo a partir de la confrontación con aquel mito del hambre hurdano. Hay muchos elementos peculiares en Las Hurdes que pudieran haber servido de gancho para el forastero: las particulares construcciones tan bien descritas por Catani (1998) o el mero paisaje serían dos posibilidades. Sin embargo, en Las Hurdes se ha buscado con firmeza otorgar el protagonismo a la comida y a la gastronomía. Comida que se sirve con abundancia en los restaurantes, pero también en un buen número de celebraciones y fiestas que la tienen por protagonista y que siempre tratan de ofrecer al otro en grandes cantidades, sobre todo si éste es forastero. Momentos en los que se da una cierta inclinación por la cantidad antes que por la calidad, por enseñar las bondades locales al que viene de fuera. La celebración de múltiples representaciones en diferentes pueblos de “matanzas tradicionales” son excelentes ejemplos de ello. Se trata de fiestas donde se sacrifican cerdos y se elaboran embutidos con el mismo estilo que se ha hecho desde siempre en la comarca, rindiendo con ello homenaje a un momento que ha sido transcendental para la vida de las familias hurdanas, ya que significaba el sustento durante una parte muy importante de todo el año. El ritual, como no podía ser de otra manera, viene acompañado de abundantes degustaciones y catas de platos gastronómicos que se ofrecen hasta la saciedad.

Es esta una actitud que lo permea todo. Frente a las carencias del pasado y una gastronomía de escasez, son muchos los festejos gastronómicos, además de los ya comentados, que tienen como protagonista a la comida, siempre atravesados por la idea de cantidad: “Ferias y rutas de la tapa”; “rutas gastronómicas y culturales”, “la ruta del aceite de oliva”; un buen número de “comidas de fraternidad” ofrecidas por las gentes de los pueblos etc.; una “feria internacional de apicultura y turismo” que trata de mostrar uno de los principales activos de la comarca, la miel; una “fiesta del cabrito”, al que se define como la “joya gastronómica de Extremadura” etc.

Pero no solo. La publicidad institucional y el discurso del gobierno regional, provincial y local se han imbuido del mismo espíritu y repiten el mismo patrón, identificando siempre a la zona con su comida y su suficiencia. De este modo, la comarca se incluye dentro de lo que desde el gobierno regional se denominan como “Gastroexperiencias”, algunas recetas hurdanas se incluyen en lo que desde el gobierno provincial se denomina como “Tentación-es”, desde los ayuntamientos locales se enfatizan las bondades de los productos gastronómicos, mientras que algunos *blogs* especializados encabezan su presentación de la comarca con una tajante afirmación: “Si eres de buen comer, no te preocupes: en Las Hurdes no pasarás hambre...”.

Pareciera como si todos los actores sociales se hubieran puesto de acuerdo en buscar un protagonista común que nunca lo fue en la zona, salvo por su ausencia: la comida. Como si todos ellos estuvieran interesados en demostrar que en Las Hurdes no solo es posible el deleite del paladar (la existencia de una Denominación de Origen propia lo avala), sino también, de alguna manera, mostrar a quien viene de fuera que la idea que tienen sobre ellos ya no es cierta, es tan solo un mito. Como si las propias instituciones locales y regionales trataran de revitalizar la zona buscando dejar atrás los excesos del relato apegados al discurso de sus propios habitantes. En una entrevista realizada a un responsable político local nos comentaba:

“Nada, nada. Aquí de hambre nada. Yo he vivido aquí toda la vida y aquí no hemos pasado ni hambre, ni nada. No me ves como estoy... Aquí se viene a comer bien y mucho. Ponlo ahí, que aquí lo que hay es mucha comida para todo el que quiera venir...”. Responsable político local (15/09/2020).

La gastronomía abundante se ve atravesada en todo momento por la categoría “tradicional”. En la zona se ha entendido que la cocina, en su sentido más amplio, es un *médium* para reivindicar la comarca.

Es por ello por lo que la forma de cocinar los productos de la tierra que se ha transmitido de padres a hijos está siempre patente. Frente a lo que hubiera sido más sencillo, es decir, alejarse de la idea de comida tradicional hurdana como sinónimo de pobreza al abrigo de la globalización y las demandas del mercado, se ha apostado de manera general por reivindicarse a partir de lo local. Frente a la idea de vergüenza del pasado hurdano indicada por Catani (1999), la respuesta ha sido gritando contra la ofensa y el estigma generado, aferrándose a lo suyo, a lo que se ha hecho bien. En una entrevista uno de los jefes de cocinas locales decía:

“Pues yo trato de cocinar como siempre se ha hecho aquí, lo que he aprendido de mi padre y de mi familia. Aquí la gente viene buscando la cocina de la abuela. Yo es lo que hago. Le pongo mi cosilla, eso es sí. Pero la cocina de siempre es lo que más gusta a la gente de aquí y a los que vienen...”. Jefe de cocina (21/11/2020).

Nuestra etnografía gastronómica, por así llamarla, ha revelado por lo tanto la existencia de dos categorías que se repiten y superponen en un buen número de restaurantes y eventos gastronómicos: de un lado la “tradicción”, del otro la “abundancia” de aquello que se sirve. En ellos se come con generosidad una cocina hurdana que tiene un sabor inconfundible gracias a unos productos completamente naturales como mieles, pólenes, embutidos, aceitunas, cerezas, castañas y setas, precisamente los mismos sabores que un día hicieron de los hurdanos seres “hambrientos”. Una gastronomía con personalidad propia, de calidad, pero con una inclinación por la cantidad fruto de las cicatrices del pasado. Una cocina “excelente” cuyo plato estrella es el “cabrito hurdano” de finos pastos, elaborado en varios formatos: asado, en caldereta o al polen. Cartas y menús donde se reivindican, una y otra vez, platos locales que resultan tan distintivos como sugerentes: las “ensaladas de limón” (el antiguo desayuno de los pastores de la zona) o “escarolas”, los peces de río en moje o fritos en aceite de oliva, una retahíla de guisos al estilo propiamente hurdano como los “matajambres”, las “cazuelas de rebujones”, las “patatas meneás”, los “pipos con berzas”, “habichuelas”, “asaduras” o el „moje jurdano“ -una especie de ali-oli de fuerte aroma y mejor paladar-, postres como los “jugus curinus”, “piñonates”, “floretras”, “panacota de castañas” o “buñuelos”, o los licores artesanos de sabores sorprendentes como el orujo con miel, son tan solo algunos de los múltiples ejemplos al respecto, siempre servidos con generosidad.

### 3.2. Exquisitez, sostenibilidad e innovación

En los últimos años una nueva hornada de jóvenes cocineros parece decidida a asumir este testigo culinario basado en la tradición, pero añadiendo ciertos elementos innovadores. Son, en palabras de la prestigiosa “Guía Repsol”, un “soplo de aire fresco” para la comarca con una “pizca de atrevimiento” que presenta la particularidad de sostenerse, además de sobre la categoría “tradicción” ya mencionada, sobre otras que se repiten en estos locales como son la categoría “exquisitez” y la “sostenibilidad” de sus propuestas. Se trata de un grupo de restaurantes en las que ya no hay esa necesidad de reivindicarse a partir de la “abundancia”, algo que han cambiado por la explotación de la particularidad y “exquisitez” de los sabores que son posibles a partir de los productos de la zona. Un giro gastronómico que está atrayendo a un tipo de turismo diferente al acostumbrado, viajeros que buscan tener una experiencia gastronómica apegada a la autenticidad y la singularidad. Uno de ellos nos comentaba:

“La verdad es que llevaba tiempo queriendo venir. Lo que pasa es que está lejos, no es fácil llegar, así que no me decidía. Estuve leyendo y al final me decidí porque vi algunos restaurantes que me llamaron mucho la atención. Y no ha sido ni mucho menos una decepción, todo lo contrario. Vine por ellos y me voy encantado...”. Testimonio de turista (15/07/2020).

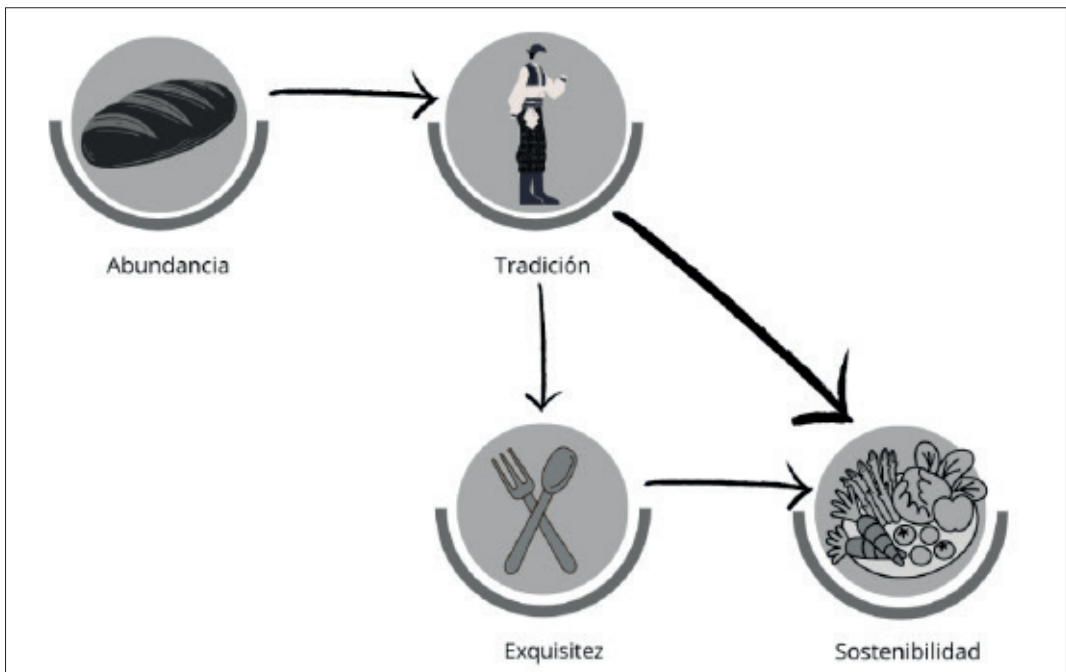
Para comprobar la “exquisitez” basta con comprobar la presencia de uno de estos restaurantes en la ya comentada “Guía Repsol” -La Meancera (El Gasco)-, o una simple revisión de las cartas y menús, donde nos encontramos con una cocina de personalidad muy marcada que se mueve en la intersección entre los productos de siempre y los “nuevos paladares”: „Aquí, cuidamos la gastronomía tradicional, aunque estemos innovando”, afirma uno de estos cocineros (15/12/2020). Nuevas formas de farinato (morcilla patatera con anís), quesos de cabra curados, quesos en aceite, croquetas de prueba de cerdo, chuletillas a la miel o renovadas “patatas meneás” son tan solo algunos de los ejemplos con los que deleitarse.

Respecto de la “sostenibilidad”, se trata de otro distintivo de esta nueva cocina hurdana. La nueva modernidad exige de alimentos seguros y de calidad, incorporando valores específicos asociados con un

territorio, una naturaleza, una cultura y una forma específica de producción y elaboración (Gutiérrez et al., 2020). Una confluencia que resulta esencial en un espacio tan recóndito como Las Hurdes, y que parece haber sido perfectamente entendida por estos nuevos locales que han apostado por la cercanía reivindicando una vez más lo que es suyo, esos sabores particulares otrora denostados. Así se deduce, por ejemplo, del uso de productos locales para cincelar una cocina de proximidad. Productos de granjas y huertos locales o silvestres son la base de todo en estos restaurantes: „El embutido es de los cerdos de aquí, de Las Hurdes, que sabemos de dónde vienen y la calidad que tiene; ¡y lo mismo nuestro cabrito!“, comenta uno de los cocineros al respecto (21/11/2020). „La carta la vamos renovando cada temporada utilizando en su mayoría productos de Km 0 y a ser posible ecológicos; además, sembramos nuestro huerto y en verano casi abastecemos por completo la cocina con productos locales“, afirma otro de ellos (02/12/2020). La siguiente opinión en la conocida guía “Lonely Planet” sobre uno de estos negocios es un ejemplo de lo que estamos tratando de ilustrar:

“In remote El Gasco, La Meancera has classy, intimate decor (white wooden furnishings, an open kitchen) and fabulous food, mostly sourced from its own gardens and neighbouring farms. The menu changes seasonally but the cooking is assured with the clever use of local herbs. The presentation is exquisite using Las Hurdes slate and service is warm”.

**Figura 4: Interrelación entre las distintas categorías generadas a partir del material empírico obtenido.**



Fuente: elaboración propia

#### 4. Discusión

El turismo es una actividad cada vez más importante en la comarca de Las Hurdes, si bien aún no tiene la potencia de otros lugares (Martín & Gallego, 2019). A pesar de que en el sector turístico cada vez son más frecuentes los viajes a baja escala que buscan destinos próximos y “locales” (de Jesús & Medina, 2021), su remota situación, alejada de los principales centros de comunicación del país, y su aún débil infraestructura de alojamiento parecen estar frenando esta tendencia en la zona. El

observatorio de turismo de Extremadura cuantificó para el año 2018 un grado de ocupación de tan solo el 21,91% sobre el total de plazas hoteleras ofertadas, con una estancia media de 1,70 noches y un perfil de turista abrumadoramente nacional (89,2%). Solo el alojamiento rural mejoró un poco las cifras, aumentando las pernoctaciones a 2,39 noches de media (Junta de Extremadura, 2019).

Se precisa por lo tanto de otros instrumentos que pudieran paliar esta cuestión para aumentar el flujo de personas y la duración de la estancia, para con ello un desarrollo de la comarca que aún se encuentra inacabado. Las administraciones públicas y otros actores sociales son conscientes de este hecho, y como en el resto de Extremadura (di Clemente et al., 2014), siguiendo la estela de otras experiencias (López & Cañizares, 2012), la potenciación de una gastronomía particular y tradicional, tratando de mostrarla como “abundante”, parece haber sido la estrategia a seguir. El reconocimiento de las formas de producción de los alimentos, los sabores contenidos en ellos, sus saberes y la aceptación de las formas de prepararlos, es un factor “relevante” para la potenciación del sector productivo, algo demostrado con suficiencia en la literatura científica (Espeitx, 2004; Sánchez & López, 2012; Okumus et al., 2018). Se trata de un modelo exitoso que se ha tratado de implementar también en la región a través de una clara oposición con las penurias del pasado. Sin embargo, para el caso hurdano, esta estrategia parece no estar siendo suficiente, algo de lo que se resiente tanto el desarrollo económico como el social esperado.

En nuestra etnografía hemos evidenciado la existencia de algunos nuevos restaurantes que podrían ayudar a invertir esta dinámica. Se trata de negocios que hemos situado en la intersección entre lo “tradicional”, lo “exquisito” y lo “sustentable”. Locales de nuevo cuño aún incipientes que han apostado por resaltar los particularismos alimentarios autóctonos, los sabores diferenciados y la identidad de la zona, pero que por primera vez han apostado por una “alta cocina” hasta ahora no explotada en la comarca. Se trataría de un ejemplo de lo que Fernández et al. (2019) han denominado “cocina de producto”, caracterizada por enfatizar la excelencia de la materia prima utilizada y su valor como elemento originario de un territorio.

Además, la sostenibilidad que demuestran permite sumar un valor añadido, puesto que no solo favorece que los negocios pervivan, sino que también dan una oportunidad a pequeñas explotaciones que de otra forma no tendrían futuro en un modelo globalizado (Mauleón, 2010). Se trata por lo tanto de una apuesta que ha emprendido un giro gastrómico que podríamos afirmar se ha movido desde la “abundancia” a la “exquisitez sostenible”. Como en otras ocasiones, el patrimonio cultural se ha interpretado y se ha reinventado en busca de una clientela potencial (Santana, 2003). Se trata de una combinación que parece estar mostrando potencial, tal y como se desprende de que están atrayendo a un buen número de personas con un perfil turístico caracterizado por buscar una experiencia gastronómica apegada a la autenticidad y la singularidad. Turistas que presentan un perfil diferente del habitual en comarca, al mostrarse dispuestos a un mayor desembolso económico a cambio de una experiencia gastronómica distintiva a partir de una cocina y unos productos de los que esperan propiedades organolépticas diferenciadas (Serra et al., 2015). Un tipo de turismo que, tal y como hemos podido comprobar, se muestra cada más incipiente en Las Hurdes, ya que, según sus propios relatos, se están sintiendo “atraídos por una experiencia gastronómica que hasta ahora no había sido predominante en la zona”.

La cuestión no es ni mucho menos novedosa, y es posible encontrar en diferentes contextos ejemplos muy similares de éxito en los que un giro hacia la “exquisitez” ha determinado un aumento de los visitantes (Kivela & Crotts, 2006; Jiménez et al., 2016). No son pocas las investigaciones que han demostrado que este tipo de restauración de alto nivel, una vez consolidada, puede convertirse en un motor de cambio y potenciador de la actividad turística en zonas rurales o deprimidas (Holbrook & Hirschman, 1982; Ab & Chi, 2010), promoviendo el desarrollo económico y favoreciendo la imagen del destino (de Albuquerque et al., 2019). El caso de los restaurantes con estrellas “Michelin” en Francia (Batat, 2020b), Inglaterra (Batat, 2020a), Italia (Messeni & Savino, 2015) o en otros lugares de España (Solla, 2014) son buenos ejemplos de ello. No obstante, también se ha apuntado que la combinación entre los elementos tradicionales y los nuevos exigen lograr un equilibrio (Dacin & Dacin, 2008) que aún está por demostrar en la zona de Las Hurdes.

Se abre por lo tanto una interesante oportunidad para afianzar la revitalización de Las Hurdes que queda subrayada a partir de nuestra investigación. Respondemos en consecuencia de manera afirmativa a la pregunta que nos hacíamos sobre la relación entre las carencias del pasado y las posibilidades turísticas del futuro. Aquella lucha hurdana creó una cocina singular que convenientemente aprovechada puede ser un signo de distinción muy en la línea de las experiencias que buscan los nuevos flujos turísticos. Sin renunciar al público que se siente atraído por otras cuestiones, las administraciones públicas debieran ver



una oportunidad en la promoción de una actividad con potencia para aumentar el espectro de visitantes, algo que debe ir acompañado de una estructura de políticas que lo favorezcan (de Jesús & Medina, 2021) capaces de superar las dificultades tradicionales de colaboración entre el sector público y el privado apuntada en otros lugares (F Xavier Medina, 2017). Investigaciones anteriores han sugerido que esta brecha se puede salvar a través de políticas públicas que promuevan una gastronomía de excelencia (Castillo et al., 2020), pero también a través de escuelas culinarias centradas en la gastronomía de la zona (Santich, 2004), entrenando de manera adecuada a los trabajadores de hostelería (Romero et al., 2019), o adhiriéndose a iniciativas que enfatizan la singularidad o autenticidad de la experiencia (Patrimonio Gastronómico Protegido, 2020).

## 5. Conclusiones

La Hurdas ha sido durante mucho tiempo la expresión paradigmática del hambre más extremo. Nuestra etnografía ha apuntado investigaciones anteriores que sugerían que aquella experiencia de escasez ha dejado un rastro inmenso que ha prolongado sus efectos hasta incluso hoy día, donde influye en las prácticas alimentarias y gastronómicas de particulares, intuiciones y restaurantes. En el caso de estos últimos, la cuestión resulta especialmente interesante, puesto que, si bien esa etiqueta de “hambre” podría haber influido de forma negativa en los negocios y podrían haberse visto tentados a abrirse a nuevas corrientes culinarias, su respuesta en muchos casos ha sido justo en el sentido contrario, reclamando una identidad culinaria vinculada al territorio y al consumo de alimentos propios, gritando contra la ofensa y el estigma generado, aferrándose a lo suyo.

Si bien durante muchos años la restauración de la zona se ha caracterizado por servir platos tradicionales de manera abundante, como si tuvieran que demostrar que ya no se encuentran en las escaseces del pasado, en los últimos tiempos ha surgido una cocina hurdana de más alta calidad que mantiene una fuerte relación con el territorio renovando lo tradicional y utilizando productos locales, algo que suma un plus de sostenibilidad a su propuesta. Esta particular evolución de la gastronomía hurdana, y tal como ha demostrado nuestra investigación, se está mostrando de manera incipiente cómo un activo que pudiera ser una importante oportunidad para el futuro del desarrollo turístico en la zona. Se trata de una vía por la que, como ha ocurrido en otros contextos, debieran apostar las instituciones locales en busca de conseguir un desarrollo turístico que lleve a un crecimiento económico y social que aún se muestra como insuficiente en la zona. Quizá, quién sabe, este sea el camino que permita de una vez por toda dejar atrás esa imagen tan dañina del hurdano carente de comida y hambriento, de una tierra “fuera de la historia”.

## 6. Limitaciones

Esta investigación se ha llevado a cabo bajo los presupuestos clásicos del trabajo de campo etnográfico, por lo que la metodología utilizada ha sido netamente cualitativa. Los resultados de esta sugieren la necesidad de un estudio cuantitativo que pueda evidenciar las impresiones indiciarias que apuntan a un incremento del turismo en la zona asociada al nuevo tipo de restaurantes subrayados.

Relacionado con la metodología cualitativa, que precisa la más de las veces de la proximidad con los informantes, la pandemia de COVID-19 nos ha obligado a modificar el diseño de la investigación inicial, determinando un cierto giro hacia una etnografía de carácter virtual. Si bien el análisis de los materiales obtenidos parece mostrar cierta saturación en el discurso, un mayor número de informantes hubieran sido posible de no mediar la situación de confinamiento que afectó a todo el país en varios meses del año 2020.

## 7. Agradecimientos

Este artículo científico ha sido posible gracias al proyecto de investigación “Una etnografía de la resistencia hurdana. Patrimonio y sostenibilidad” financiado por la Excm. Diputación Provincial de Cáceres dentro del “Plan de investigación, desarrollo tecnológico e innovación 2019” de la Universidad de Extremadura.

## Bibliografía

- Ab Karim, S., & Chi, C. G.-Q. 2010. "Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image." *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531–555.
- Achmad, Z. A., Ida, R., & Mustain, M. 2020. "A Virtual Ethnography Study: The Role of Cultural Radios in Campursari Music Proliferation in East Java." *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 221–237.
- Baena, E. L. 1982. "Las Hurdes: apuntes para un análisis antropológico." *Reis*, 17, 7–37.
- Barroso, F. 1985. "Los moros y sus leyendas en la serranía de Las Jurdes." *Revista de Folklore*, 50.
- Batat, W. 2020a. "Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations." *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.
- Batat, W. 2020b. "The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France." *International Journal of Tourism Research*.
- Bourdieu, P., Chamboredon, J.-C., & Passeron, J.-C. 1968. "Le métier de sociologue (5 ème édition)." *Paris: École Pratique Des Hautes Études, Mouton and Bordas*.
- Cantero-Garrito, P. A., Moruno-Miralles, P., & Flores-Martos, J. A. 2020. "Mothers Who Take Care of Children with Disabilities in Rural Areas of a Spanish Region." *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(8), 2920.
- Castillo-Manzano, J. I., Castro-Nuño, M., Lopez-Valpuesta, L., & Zarzoso, Á. 2020. "Quality versus quantity: An assessment of the impact of Michelin-starred restaurants on tourism in Spain." *Tourism Economics*. <https://doi.org/10.1177/1354816620917482>
- Catani, M. 1999. "Las Hurdes como imagen de una sociedad local en transformación." *Revista de Estudios Extremeños*, 55(2), 605–632.
- Catani, M. 1998. "Las Hurdes desde dentro y desde fuera." *Crónica Del II Congreso de Hurdanos y Hurdanófilos*, 119–136.
- Dacin, M. T., & Dacin, P. A. 2008. "Traditions as institutionalized practice: Implications for deinstitutionalization." *The Sage Handbook of Organizational Institutionalism*, 327, 352.
- de Albuquerque, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. 2019. "The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism." *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220–228.
- de Jesús Contreras, D., & Medina, F. X. 2021. "Turismo gastronómico, productos agroalimentarios típicos y denominaciones de origen. Posibilidades y expectativas de desarrollo en México." *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(1), 343–363.
- Denzin, N. 1970. "Strategies of multiple triangulation." *The Research Act in Sociology: A Theoretical Introduction to Sociological Method*, 297(1970), 313.
- Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & Guzmán, T. L.-G. 2014. "La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura." *Tejuelo: Didáctica de La Lengua y La Literatura. Educación*, 9, 817–833.
- Emans, B. 2019. *Interviewing: Theory, techniques and training*. Routledge.
- Erquiaga Martínez, C. 2019. "Maurice Legendre. Francia, Salamanca y Las Hurdes." *Estudios*, 63, 167–175.
- Espeitx, E. 2004. "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular." *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193–213.
- Fernández-Poyatos, M. D., Aguirregoitia, A., & Bringas, N. 2019. "La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España." *Revista Latina de Comunicación Social*, 74, 873–896.
- Góralaska, M. 2020. "Anthropology from Home: Advice on Digital Ethnography for the Pandemic Times." *Anthropology in Action*, 27(1), 46–52.
- Gutiérrez-García, L., Labrador-Moreno, J., Blanco-Salas, J., Monago-Lozano, F. J., & Ruiz-Téllez, T. 2020. "Food Identities, Biocultural Knowledge and Gender Differences in the Protected Area 'Sierra Grande de Hornachos'(Extremadura, Spain)." *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(7), 2283.
- Hammersley, M., & Atkinson, P. 1994. *Etnografía: métodos de investigación*. Paidós básica.
- Harris, J. E., Gleason, P. M., Sheean, P. M., Boushey, C., Beto, J. A., & Bruemmer, B. 2009. "An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals." *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1), 80–90.
- Hine, C. 2011. *Etnografía virtual*. Editorial uoc.

- Holbrook, M. B., & Hirschman, E. C. 1982. "The experiential aspects of consumption: Consumer fantasies, feelings, and fun." *Journal of Consumer Research*, 9(2), 132–140.
- Jiménez Beltrán, J., López-Guzmán, T., & Santa-Cruz, F. G. 2016. "Gastronomy and tourism: Profile and motivation of international tourism in the city of Córdoba, Spain." *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 347–362.
- Junta de Extremadura. 2019. *Observatorio de turismo de Extremadura 2018*.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. 2006. "Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. 2009. *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. sage.
- Legendre, M. 1927. *Las Jurdas: étude de géographie humaine*. Feret.
- López-Guzmán, T., & Cañizares, S. M. S. 2012. "La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba." *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10(5), 575–584.
- Luzón, J. M. 2003. *Alfonso XIII: un político en el trono*. Marcial Pons Historia.
- Marañón, G. 1994. *Viaje a las Hurdes: el manuscrito inédito de Gregorio Marañón*. El País-Aguilar.
- Martín, J. M. S., & Gallego, J. I. R. 2019. "Evolución del sector turístico en la Extremadura del siglo XXI: Auge, crisis y recuperación." *Lurralde: Investigación y Espacio*, 42, 19–50.
- Matías, D. 2015. "De tierra sin pan a valle de la muerte: Las Hurdes de Buñuel en clave tematólogica." *Altre Modernità*, 13, 15–23.
- Matías, D. 2017. *La producción geosimbólica de Las Hurdes. Teoría, historia y práctica de un territorio imaginario*. Universidad de Extremadura.
- Matías, D. 2020. *La Leyenda de Las Hurdes. Geografía, literatura e historia de una comarca mítica*. Diputación de Badajoz.
- Mauleón, J. R. 2010. "Sistema alimentari sostenible i agricultura familiar: el pasturatge al País Basc." In F.X Medina (Ed.), *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De las biotecnologies als productes ecològics* (pp. 73–110). Editorial UOC.
- Medina, F Xavier. 2017. "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística." *Anales de Antropología*, 51(2), 106–113.
- Messeni Petruzzelli, A., & Savino, T. 2015. "Reinterpreting tradition to innovate: The case of Italian Haute Cuisine." *Industry and Innovation*, 22(8), 677–702.
- Montañes, R. 2003. "Aproximación a la "Leyenda negra" de las Hurdes: las visiones de Marañón, Buñuel y Albiñana." *XXXI Coloquios Históricos de Extremadura: 23 Al 29 de Septiembre de 2002: Homenaje a La Memoria de Don Carmelo Solís Rodríguez*, 315–332.
- Neumann, C. B. B., & Neumann, I. B. 2018. "Interview Techniques." In *Power, Culture and Situated Research Methodology* (pp. 63–77). Springer.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. 2018. "Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis." *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64–74.
- Ottrey, E., Jong, J., & Porter, J. 2018. "Ethnography in nutrition and dietetics research: A systematic review." *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 118(10), 1903–1942.
- Patrimonio Gastronómico Protegido. 2020. *Patrimonio Gastronómico Protegido*. <http://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>
- Phillippi, J., & Lauderdale, J. 2018. "A guide to field notes for qualitative research: Context and conversation." *Qualitative Health Research*, 28(3), 381–388.
- Rivero-Jiménez, B., Conde-Caballero, D., & Mariano-Juárez, L. 2020a. "Health and Nutritional Beliefs and Practices among Rural Elderly Population: An Ethnographic Study in Western Spain." *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(16), 5923.
- Rivero-Jiménez, B., Conde-Caballero, D., & Mariano-Juárez, L. 2020b. "Health and nutritional beliefs and practices among rural elderly population: An ethnographic study in western Spain." *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(16), 1–16. <https://doi.org/10.3390/ijerph17165923>
- Rivero Jiménez, B., López-Lago Ortiz, L., & Conde-Caballero, D. 2020. "Del hambre a la excelencia. Aproximaciones etnográficas a Las Hurdes desde la Antropología de la alimentación." *The Foodie Studies*, 5. <https://thefoodiestudies.com/del-hambre-a-la-excelencia-aproximaciones-etnograficas-a-las-hurdes-desde-la-antropologia-de-la-alimentacion/>
- Romero, I., Gómez, I. P., & Zabala-Iturriagaitia, J. M. 2019. "Cookpetition: Do restaurants compete to innovate?" *Tourism Economics*, 25(6), 904–922.

- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. 2012. "Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist." *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229–245.
- Santana, A. 2003. "Mirando culturas: la antropología del turismo." *Sociología Del Turismo*, 103–126.
- Santich, B. 2004. "The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training." *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24.
- Schmigalle, G. 1997. *Viaje a Las Hurdes: El manuscrito inédito de Gregorio Marañón y las fotografías de la visita de Alfonso XIII*. JSTOR.
- Serra, J., Correia, A., & Rodrigues, P. M. M. 2015. "Tourist spending dynamics in the Algarve: A cross-sectional analysis." *Tourism Economics*, 21(3), 475–500.
- Shah, A. 2017. "Ethnography? Participant observation, a potentially revolutionary praxis." *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 7(1), 45–59.
- Solla Falcón, C. 2014. *El papel de las estrellas Michelin en el turismo gastronómico español. Análisis de la Guía Michelin y comportamiento del turista*.
- Swain, J. M., & Spire, Z. D. 2020. "The Role of Informal Conversations in Generating Data, and the Ethical and Methodological Issues." *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research*, 21(1).
- Tumilowicz, A., Neufeld, L. M., & Pelto, G. H. 2015. "Using ethnography in implementation research to improve nutrition interventions in populations." *Maternal & Child Nutrition*, 11, 55–72.
- Vallés, M. 1997. "Técnicas de investigación social: Reflexión metodológica y práctica profesional." *Madrid: Síntesis*.
- Vargas-Jiménez, I. 2012. "La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos. the interview in the qualitative research: trends and challengers." *Revista Electrónica Calidad En La Educación Superior*, 3(1), 119–139.
- Velasco, H., & De Rada, Á. D. 1997. *La lógica de la investigación etnográfica*. Trotta Madrid.

Recibido: 18/02/2021  
 Reenviado: 29/03/2021  
 Aceptado: 08/04/2021  
 Sometido a evaluación por pares anónimos