

La vendimia, la recogida de la aceituna o la recogida de melones son escenas habituales en el campo manchego donde el grupo de trabajadores, hombres y mujeres, harán una hoguera para cocinar. En la caza, otra actividad que requiere del esfuerzo colectivo (ojeadores y tiradores) también se reúnen los hombres a cocinar y comer alrededor del fuego.

La hoguera en el campo, no sólo cumple las funciones de cocina y calefacción (la recogida de la aceituna es en invierno) hay ocasiones en que se utiliza con fines sanitarios. Los pastores cuando dejan los corderos crecer, les cortan el rabo y cauterizan la incisión con las brasas de la hoguera, en el pueblo de Almuradiel esto se hace en una fiesta anual, en la que se comen los rabos asados.

La quema de rastrojos, que después de una polémica discusión, se ha demostrado que no sólo no seca la tierra, sino que la sana y evita incendios de verano, es otro ejemplo del uso controlado del fuego.

Las matanzas, que aún se siguen haciendo "por San Andrés" en algunos corrales almagreños y que antaño suponían el principal sustento en todas las casas manchegas, requieren de una hoguera encendida para calentar el instrumento con que se le quita la piel al cerdo, calentar agua para lavar las tripas y otra serie de cosas.

Con esta serie de ejemplos, sólo he querido ilustrar la importancia que la hoguera tiene en el campo manchego.

VIII. COMIDAS DE FUEGO, COMIDAS DE MESA

Me centraré ahora en el más habitual de los usos del fuego, que es el que se representa principalmente en la noche de San Antón, el fuego como cocina.

El somollao, que con tanto esmero se prepara en las hogueras de San Antón, forma parte de un variado repertorio que podríamos llamar "cocina de brasa" o, como en el título del epígrafe, "comidas de fuego". El "moje", las migas, un arroz, chuletas, chorizos, morcillas, sardinas y un largo etcétera, son todos platos que, en el campo, se cocinan sobre las brasas, bien en parrillas, bien en grandes sartenes de tres patas o a veces enterrando los alimentos en las brasas. Pero no es tanto el contenido de este repertorio lo que me interesa ahora, sino la forma, casi ritual, que en el campo se sigue a la hora de comer estos platos.

Alrededor de la sartén y del fuego, se juntan los hombres. Estos no tienen plato, ni vaso, a veces (antes siempre) ni siquiera cuchara. El vino se bebe "a morro" o de la bota que pasa de mano en mano siguiendo el círculo. La comida se come como se dice en el dicho, a "cucharada y paso atrás"; los hombres se acercan a la sartén, sin orden concreto pero sin estorbarse, y meten su navaja que pincha un trozo o "cantero" de pan, la que a modo de cuchara vuelve a la boca con algo del guiso y mucho del "moje".

Si comparamos esta forma "campera" de comer, la "comida de fuego" con nuestra manera arquetípica de comer en mesa, con platos y cubiertos¹⁴ nos daremos cuenta de una serie de importantes diferencias y oposiciones.

El círculo que se forma en el campo no es cerrado, permite la inclusión de cualquiera que llegue, con sólo ampliarlo. La comida en la sartén, al no ser repartida y estructurada en platos, y la bebida de la bota o la botella, actúan en el mismo sentido.

Esto hace de la comida en el campo un sistema potencialmente abierto, que facilita la generosidad y la invitación. Potencialidades que he visto realizadas en más de una ocasión. En concreto, en el día de San Antón, fui invitado por algunos de los miembros de la Hermandad a comer un arroz con pollo que estaban cocinando en las brasas de la hoguera que habían encendido en un corral propiedad de la Hermandad. Durante la comida fueron llegando comensales que eran automáticamente invitados a reunirse con nosotros y comer. No había más que ampliar el corro.

A este sistema abierto se opone el de la comida estándar en mesa, donde determinados sitios como las cabeceras implican una jerarquización, inexistente en el igualitario círculo del campo. En el que la estructura ordenada de la comida en platos y el espacio limitado por la superficie de la mesa constituye un sistema cerrado que obstaculiza su espontánea ampliación y la inclusión de nuevos comensales.

¹⁴ Sin embargo, hoy día hemos de hablar de varias maneras arquetípicas de comer. La "fastfood" o la pizca que trae el joven motorista a casa, son formas muy distintas a la tradicional. Sería interesante un estudio comparativo de estos "ritos" alimentarios.