

COMIDAS PARA TURISTAS, COMIDAS PARA NATIVOS

por

Pedro Tomé¹

Resumen: Este artículo muestra cómo operan en lo local algunos procesos sociales, culturales, económicos y ambientales que trascienden límites espaciales y de otra índole y en el que se entremezclan soterradas resistencias locales tanto al modelo neoliberal como a una determinada forma de entender el patrimonio, con otros procesos heterogéneos que apuestan por variados estilos de vida. El eje de la reflexión es lo que acontece en torno a la dificultad para patrimonializar la “judía del barco”, un tipo de alubia, que se está llevando a cabo en la villa de El Barco de Ávila, en la provincia de Ávila. La búsqueda de una identidad de lugar como marca turística provoca discordancias entre quienes quieren adaptar su estilo de vida a las necesidades de los turistas y aquellos que consideran que el futuro del pueblo debe encaminarse en otra dirección.

Palabras clave: Patrimonio alimentario; turismo gastronómico; patrimonialización; El Barco de Ávila.

Resumo: Este artigo mostra como operam à escala local alguns processos sociais, culturais, económicos e ambientais que transcendem limites espaciais e outros; em que se misturam e desenterram forças de resistência ao modelo neoliberal e a uma determinada forma de entender o património, com processos heterogéneos visando outros estilos de vida. Constitui eixo desta reflexão as vicissitudes da patrimonialização da “judia del Barco” um tipo de feijão branco, conforme está a acontecer na vila El Barco de Ávila (provincia de Ávila, Castela e Leão). A procura duma identidade de lugar como marca turística provoca discordâncias entre os que querem adaptar o modo de vida às solicitações dos turistas e os que consideram que o futuro da localidade deve ser outro.

Palavras-chave: Património alimentar; turismo gastronómico; patrimonialização; El Barco de Ávila.

INTRODUCCIÓN

El viajero que llega a El Barco de Ávila puede verse sorprendido a la entrada de dicha villa por la presencia de sendas esculturas graníticas que representan

¹ Instituto de Lengua, Literatura y Antropología (ILLA), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.

“Judías del Barco”(sic)². Entre ambas representaciones, un mural descolorido por el paso del tiempo, con un dibujo de la misma vaina, el escudo de la Junta de Castilla y León, el nombre del “Consejo Regulador de la denominación específica” y cinco marcas comercializadoras de dichas legumbres, anuncia con grandes letras las “Judías de El Barco de Ávila”³.

Tras dejar atrás el Paseo antes llamado de la Muralla y ahora del Vagabundo, en homenaje a Camilo José Cela, un enorme cartel, a modo de collage con el lema “Judías de El Barco de Ávila 25 años I.G.P.” en el centro y varias fotografías alusivas al producto alrededor, da la bienvenida a quienes se adentran en la Calle Mayor donde una sucesión de tiendas pregona su venta en forma más o menos vistosa. Algo semejante ocurre en la Plaza de España, donde bajo los soportales que protegen de las inclemencias meteorológicas, se disponen junto a los comercios numerosos saquitos que se anuncian como “producción propia”. La presencia de las “judías del Barco” o “judías de El Barco de Ávila”, pues sin distinción aparece una u otra denominación, se repite, además, en cada tienda del pueblo y en anuncios, dibujos y carteles repartidos por doquier. Como si el publicitado nombre de la legumbre propusiera tanto la comercialización de un producto alimentario como del propio pueblo. La asociación del producto y la localidad en el nombre del primero establece una relación de íntima dependencia entre lo producido en el terreno y el pueblo mismo que el comprador – foráneo o nativo – debe reconocer al adquirirlo. A fin de cuentas, “la base del valor agregado es esta traslación metonímica, por la cual la adquisición de un producto hecho en el territorio supone acceder a las bondades de la naturaleza o a una conexión más directa con la tierra.” (Del Marmol 2015: 84) Al vincular el lugar en que se produce con lo producido, “el

² Este texto se enmarca en el Proyecto de investigación “Evolución de las concepciones sobre la naturaleza en aéreas protegidas del interior”, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia, Subprograma Estatal de Generación del Conocimiento, Proyectos de I+D (Proyecto CSO2015-66405-P MINECO-FEDER).

³ El nombre “oficial” (legal) de la Indicación Geográfica Protegida es “Judías de El Barco de Ávila” pero utilizaré indistintamente ese o simplemente “Judías del Barco.” La IGP, además de El Barco de Ávila, localidad en que se centra esta reflexión, es de aplicación a las judías producidas en el pueblo salmantino de El Tejado y en los abulenses de la comarca agrícola Barco-Piedrahita: Aldeanueva de Santa Cruz, La Aldehuela, Avellaneda, El Barco de Ávila, Becedas, Becedillas, Bohoyo, Bonilla de la Sierra, La Carrera, Casas del Puerto, Collado del Mirón, El Losar, El Mirón, Gilbuena, Gilgarcía, La Horcajada, Hoyorredondo, Junciana, Los Llanos de Tormes, Malpartida de Corneja, Medinilla, Mesegar de Corneja, Navacepedilla de Corneja, Nava del Barco, Navaescorial, Navalonguilla, Navatejares, Neila de San Miguel, Piedrahita, Puerto Castilla, San Bartolomé de Béjar, San Bartolomé de Corneja, San Lorenzo de Tormes, San Miguel de Corneja, Santa María del Berrocal, Santa María de los Caballeros, Santiago de Tormes, Santiago del Collado, Solana de Ávila, Tormellas, Umbrias, Villafranca de la Sierra y Villar del Corneja.

territorio es así calificado, valorado, por la vía de los productos, al tiempo que se diferencia de otros territorios.” (Expeitx 2008:56) Diríase pues, que la frecuencia con que el nombre “Judías del Barco” (o de El Barco) se encuentra mencionado en espacios públicos y privados de acceso público en dicha localidad no sólo tiene que ver con la costumbre de “las gentes de Castilla [que] se identifican a sí mismos invocando su ‘naturaleza’, es decir, mencionando su pueblo.” (Velasco 1988:28) Más bien, puede estar ligada a procesos sociales de amplio alcance que, al profundizar en la pertenencia al pueblo a través de la valoración del lugar y la diferenciación de otros territorios a través de sus productos, no incumben solamente a quienes viven en él. No extraña, por tanto, que el orgullo con que los barcenses se refieren ante los “forasteros” a sus judías (y, por ende, a su pueblo) intente reforzarse marcando la diferencia con leguminosas semejantes producidas en otros territorios. Algo que resulta relevante en un momento en que todas las localidades del medio rural pugnan por un espacio en el mercado turístico sabiendo que “la falta de diferenciación es todo un problema para la industria del turismo.” (Kirshenblatt-Gimblett 2001:46) Aunque solo sea porque esa diferenciación es paso ineludible en la generación de lo que los gestores turísticos denominan *place branding*. (Martínez Puche 2013:51)

Ahora bien, en el “Expediente de solicitud de registro de la denominación específica *Judías de El Barco de Ávila*” elaborado en 1994, se indicaba expresamente que las características de las mismas “no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarán el producto y lo relacionarán con el mismo.” (Expediente 1994:3)⁴ Por tanto, la diferenciación del producto con respecto a otros debe hacerse recurriendo a elementos que no tienen que ver directamente con sus propias características. El más sencillo, si descontamos la burocracia, es el derivado de su inserción en procesos administrativos de “protección” como la Indicación Geográfica Protegida que permite envasar el producto dotándole de una “etiqueta” que garantice la calidad y origen del producto. En todo caso, más allá de que este procedimiento apunte más hacia los intereses de la administración (Expeitx 2004:199), que de los administrados, parece cumplirse lo que Sobral plantea para el caso portugués:

“o resultado de iniciativas como a política de certificação – produtos DOP/IGP/ETG – não está a corresponder em Portugal às expectativas inscritas nos seus objetivos. Em finais da primeira década do século atual, esses produtos continuavam, como exceção dos frutos, a repre-

⁴ Documento disponible en la web del MAPAMA http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/legumbres/IGP_judbarco.aspx

sentar um volume mínimo da produção e, por isso, certos desideratos mais ambiciosos enunciados nas propostas europeias (e portuguesas) que os promovem, como o de combater o despovoamento rural, não têm encontrado na prática algo que corresponda às grandes esperanças da retórica.” (Sobral 2017:213)

Conscientes o no de estas limitaciones, uno de los medios que los vecinos de Barco de Ávila parecen utilizar para diferenciar su producto – y su pueblo – de otros es la competencia en antigüedad con otros semejantes que aparentemente son más conocidos. Así, la expresión “aquí somos más antiguos en la denominación que la fabada asturiana” o “la judía del Barco fue la primera que tuvo denominación”⁵ resultan recurrentes y se escuchan de labios de tenderos, productores, camareros y, en general, de cualquier vecino del pueblo. Si bien llama la atención que la rememoración acuda al momento en que la administración reconoce la especificidad del producto y no a la antigüedad de su siembra, la evocación de esta primacía cronológica pone de manifiesto que, en realidad, nos hallamos ante un proceso de patrimonialización, “una forma de producción cultural en el presente que recurre al pasado.” (Kirshenblat-Gimblett 2001:44)

UN POCO DE HISTORIA

En el *Expediente de solicitud de registro de la denominación específica* se señala que existen fuentes que muestran la presencia del consumo y comercio de legumbres en la Península Ibérica en diversas épocas históricas. Expresamente se nombraba al “*Libro de Agricultura de Abu-Zacaria*”, quien analizó el cultivo de leguminosas en la Andalucía del siglo XII⁶. De hecho, aunque no se indicaba en el *Expediente*, la palabra “alubia”, según la RAE., procede del persa desde donde pasa al árabe (lúbiya) y llega al castellano. En cualquier caso, la referencia a Abu Zacaria más que hablar de un concreto momento de la historia nos retrotrae al mítico “tiempo de los moros” y, aunque no se establecía en el documento una

⁵ La indicación geográfica protegida de las judías del Barco fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 5 de enero de 1989. La de la faba asturiana el 6 de julio de 1990.

⁶ Se refiere a *Kitāb al-Filāḥa* o *Libro de agricultura* (a veces también denominado *Agricultura andalusí*) que fue escrito en árabe por Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed Ebn el Awan Sevillano.

continuidad explícita entre ese momento y nuestros días, evocaba esa antigüedad difusa que está más en la imaginación de quien lee o escucha que en una página del calendario. Esta apelación a un tiempo impreciso vendría reforzada con una apelación a la tradición:

“el cultivo en esta zona ha sido tradicional, su conocimiento y divulgación se debe a los propios agricultores que se desplazaban por los alrededores y a grandes distancias a vender su producto, a la vez que fueron la primera fuente de divulgación del nombre "Barco de Ávila" ligado a las judías secas, caracterizadas por estos primeros comerciantes como suaves y de fácil cocción”. (Expediente 1994:6)

Tras estas vagas noticias, al trazar la relación de las judías del Barco con el medio “histórico”, el *Expediente* acude por fin a una fecha concreta: el 27 de julio de 1984 cuando, por orden ministerial, se reconoció, “con carácter provisional, la Denominación Específica ‘Judías de El Barco de Ávila’.” (*ibid.*)⁷

Ciertamente es una historia poco estricta y posiblemente poco más se necesitaba para el objetivo que perseguía. A propósito de la misma conviene, no obstante, decir que las judías del Barco – como todas las que actualmente se producen en España –, pertenecen a la familia de leguminosas “*Phaseolus vulgaris, L*” que, en sus distintas variedades, es originaria de México desde dónde se difundió a otros lugares (Ulloa et al 2011:5), lo que hace muy difícil su conocimiento por los habitantes de la Península Ibérica antes del siglo XVI. Además, según Troitiño (1990), hubo que esperar hasta finales del siglo XVIII para que comenzara una lenta transformación agraria en las montañas del Sistema Central que incluyó nuevos cultivos de regadío. De hecho, a mediados del siglo XVIII el *Catastro de Ensenada* en El Barco de Ávila señalaba que los 25 hortelanos de la villa (el mismo número que el de pobres de solemnidad) producían “las espezies de tierra siguientes: de regadío para hortaliza, que produce sin intermisión: patatas, fréjoles, cebolla, lino y otras diferentes especies.”(Hernández 1997:193) Igualmente se indicaba que para hortaliza había 97 fanegas de terrazgo de huertas de regadío de primera calidad, 78 de segunda y 4 de tercera. (*Id.* 195) y, por último, en la relación de “especies de frutos” se enumeraban las siguientes: trigo, centeno, cebada, garbanzos, aunque mui poco de estas dos especies, pues está al arvitrio de sus dueños su siembra (...) y también diferentes géneros de hortaliza.” (*ibid*) Es decir, ni en la mención a la

⁷ En casi toda la documentación existente sobre la IGP se hace referencia a la fecha de la Orden, 27 de julio de 1984. Sin embargo, fue publicada en el BOE el 12 de septiembre de ese año.

cantidad de productos recogidos ni tampoco en la del valor de lo recolectado se hacía mención a las judías. Ya entrado el siglo XIX, la desaparición de señoríos, la supresión de las Mestas de Ganaderos y Carreteros, sucesivas desamortizaciones y la creación de ejes viarios propiciarán una transformación estructural del área debido a que

“el suelo queda en manos de una legión de pequeños propietarios, el Estado, los ayuntamientos y un reducido número de terratenientes que controlan las dehesas de los fondos de valle y los pastos de alta montaña. La presión demográfica facilita la *expansión agraria*, se difunden los cultivos introducidos en el siglo anterior, se amplía el regadío, se cercan las fincas privadas y se abancalan las tierras marginales de las laderas para sembrar patata o centeno; es, por tanto, una época de importantes cambios en el paisaje y de reforzamiento de un ciclo de policultivo”. (Troitiño 1987:369)

Como consecuencia de estos cambios, el conocido *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar* de Pascual Madoz (1845-1850) constata ya la producción de judías. Así, a propósito del “Partido” de Barco de Ávila dice

“acompañan a esta frondosa vegetación los infinitos huertos de frutales, hortalizas y legumbres de que abunda el partido, los linares y prados de heno que dan continua ocupación a aquellos moradores, en lugar de las estensas ojas de cereales que se ven en otros puntos de las que, o carecen absolutamente o las que tienen son tan pequeñas y escasas en número, que no pueden mirárseles ni aún como ramo mediano de su riqueza para mantener la constante verdura del suelo...(…) Producción: poco trigo y centeno, abundancia de patatas, judías o aluvias, garbanzos, legumbres y hortalizas de todas clases, mucha fruta esquisita de guinda”. (Madoz 1984:125)

Esta producción no sólo se constata en el “Partido”, sino en la propia villa de El Barco de Ávila: “aluvia, lino, patatas, muchas y esquisitas frutas y poco trigo y centeno.... Y sobre todo las esquisitas truchas del Tormes que se transportan a Madrid entre nieve o escabechadas” (*id.* 127) Aún así, González Canalejo (2015:194) señala que, en el área de Barco de Ávila durante el siglo XIX fundamentalmente “en seco sigue sembrándose centeno, que se utiliza para fabricación de pan y para la alimentación del ganado, que consume también algarrobas. Igualmente se

siembra cebada, aunque poca, y garbanzos.”

Con la llegada del siglo XX la presencia de la judía parece totalmente consolidada. De hecho, habría obtenido premios relevantes en la Exposición de París de 1900 y en otras posteriores⁸. También en el *Anuario del Club Alpino Español* correspondiente a 1912 un anuncio publicitario de Barco de Ávila, firmado por el Sindicato de Turismo y Alpinismo, señalaba que la localidad es “una preciosa ribera productora de las mejores judías de España”. (González Canalejo 2015:267) En 1918 Isidoro Muñoz Mateos señala que “esa finísima judía conocida con el nombre de esta villa es también universalmente conocida.” (Muñoz 1990:27) Por su parte, Quiliano Blanco, en el Libro de lectura para escuelas de la provincia, publicado en 1935, habla de “los cultivos hortícolas, principalmente el de judías, cuya fama se extiende por toda España con el nombre de judías del Barco” (Blanco 1935:94), añadiendo páginas después una cancioncilla luego citada por otros muchos autores:

¡Viva el Barco y su Ribera,
El Tormes y el Concejil,
Y los tíos que hacen cuartos
¡Con alubias en Madrid! (Blanco 1935:132)

En todo caso, el citado Isidoro Muñoz Mateos, además de indicar que existen diferentes variedades de judías del Barco, plantea una cuestión que se mantendrá constante hasta nuestros días: la distinción entre producción y consumo en el interior de la comarca: “Calculase su producción en 4.210.000 Kilogramos, los que en su mayoría son consumidos en Madrid y en plazas de Levante, no pudiendo extenderse más por falta de producción.” (Muñoz 1990:27)

La idea de que en Barco de Ávila se producen judías pero no se consumen en gran cantidad, es reforzada también por Nicolás de la Fuente Arrimadas quien en 1926 daba datos concretos al respecto:

“Las fuentes de riqueza agrícola son, primeramente: la venta de 20.000 sacos de alubias de a 100 kilos cada uno con un valor de 3.000.000 de

⁸ “En la Exposición de París fueron presentadas, en el año 1900, por D. Mariano Chico Corrochano y premiadas con la medalla de oro, una de las más altas distinciones. Por este mismo señor fueron presentadas posteriormente en las Exposiciones de Lugo, Valladolid, Madrid, Barcelona y León, y fueron siempre premiadas con las meritorias recompensas. También por el exportador de este artículo D. Juan Franco Montequí fueron presentadas en la Exposición de Zaragoza, donde alcanzaron los distintivos de diploma de honor y medallas de plata.”. (Muñoz 1990:27)

pesetas. La exportación de 2.000 arrobas de patatas cada semana, que dan un ingreso medio de 270.000 pesetas. Llama la atención y es chocante, que recolectándose cuatro veces más de patatas que de alubias, la diferencia de ingresos de una a otra sea tan grande; la explicación es muy sencilla: en los 30 pueblos del partido del Barco no se comen ni 100 kilos de alubias.” (Fuente 1926. I: 125)

Seis décadas después y más cerca de nuestros días, Alfonso Gómez (1990:271) insistirá en la idea de que la judía no se come en El Barco: “apenas se consume la judía en la zona (en casa del herrero, cuchillo de palo)”. No ha de extrañar, por tanto, que cuando Sánchez y Carrera, al describir las costumbres de la comarca, enumeren los 37 platos y recetas “más usuales que se cocinan o cocinaban en el pueblo” (2005:29-34), no aparezca ninguno en el que las judías sean protagonistas.

Sin embargo, el turista que llega a la comarca, o a las alledañas, reclama esos platos que “siempre” han comido los vecinos; esos platos, en definitiva, “tradicionales” y “auténticos” que permiten una conexión entre un paisaje y un estilo de vida pretendidamente idílico. Por ello las redes sociales se llenan de platos y recetas “tradicionales” (Tomé 2017a) que los muestran en una ingente variedad y que son apoyados institucionalmente. Así, en la web de “Ávila Auténtica”⁹, al presentar la “Receta de judías de El Barco de Ávila guisadas”, se destaca que “Entre las recetas tradicionales de Ávila más típicas destaca sin duda este fabuloso plato, guisado según la costumbre de la gastronomía tradicional de Ávila.” (<https://www.avilaaautentica.es/es-judias-de-el-barco-de-avila-guisadas-22>)

¿HAY JUDÍAS EN EL BARCO DE ÁVILA?

El 23 de noviembre de 1978 la Unión de Campesinos de Ávila (UCA-Comarca de Barco de Ávila) denunciaba en una nota de prensa titulada “Fraude con las famosas judías” lo que, a su entender, estaba ocurriendo con dicho producto. La nota publicada en *El Diario de Ávila* pretendía ser un comentario de lo acontecido en una reunión mantenida por “campesinos de la comarca de Barco de Ávila (...) en el antiguo edificio de Sindicatos para defender la judía.” A dicha reunión habrían asistido igualmente “campesinos” procedentes de localidades en las que

⁹ Ávila Auténtica es la marca promovida por la Diputación Provincial de Ávila que, como señala en un vídeo de su presentación, supone “la garantía de lo auténtico”.

no se sembraba dicho producto: “venimos a acompañar a los que tenéis judías para que también vosotros luego, nos acompañéis cuando tengamos problemas de leche, problemas de enseñanza de los hijos, etc. Hoy por vosotros, y mañana, por nosotros y así todos unidos”. La nota proseguía afirmando que “el problema más grave que apareció fue el fraude a que se ha sometido nuestra judía. En nombre de la Comarca de Barco se han vendido otras que no lo eran, y que han manchado la buena firma de las nuestras.” Así pues, los presentes habrían tomado en ese momento la decisión de denunciar el fraude y “defender nuestra calidad a través de un sello de origen. Para mantenernos unidos, decidimos que nadie vendiera nada, sin contar con los demás.” Esta vinculación entre las personas y el producto de su trabajo – “defender nuestra calidad” –, que conllevaba la idea de que defender el producto – “defender la judía”-, es defender a quien con él se identifica, se concretó en la creación de comités municipales que, en última instancia, enmarcaban la denuncia dentro de un marco general más amplio como eran las movilizaciones que, a dos semanas de que se celebrara el referéndum que aprobaría la Constitución, recorrían todo el campo abulense y español: “como vencimos en el asunto de la manzana de sidra, venceremos en el de la judía y en tantos otros problemas que nos quedan por resolver.”

Pocas semanas después, en enero de 1979, el periódico *Hombres del Campo* publicaría una serie de reportajes firmados por M. V. Pernas que aclararían las características del fraude. El título con el que se abrían no podía ser más llamativo: “Un fraude de dos mil millones”. (Vila 2009)¹⁰ Según se contaba en este periódico,

“Los agricultores de la zona del Barco de Ávila (en las provincias de Ávila y Salamanca) están dispuestos a descubrir una superchería que costará a las amas de casa españolas – es decir, a todos nosotros – de dos mil a dos mil quinientos millones de pesetas. El asunto es simple: de esa zona de la geografía española no salen más que 700 mil kilogramos de alubias al año (y quien no ha pedido un plato de judías con oreja en una buena tasca poniendo mucho énfasis en “que sean del Barco”), pero unos 53 millones de kilogramos se venden bajo esa denominación.”¹¹

¹⁰ Cito estos artículos por la reproducción que hizo el propio autor en su blog personal el 6 de enero de 2009 al cumplirse treinta años de su publicación: “Mi primer reportaje” (disponible en <https://www.colineta.com/es/2009/01/06/primer-reportaje/>)

¹¹ Añade el reportaje que “Según la UCA, el noventa por ciento de la producción nacional de alubias se envasa y comercializa como procedente del Barco de Ávila, causando un grave daño tanto a los agricultores como a los consumidores, que han de pagar un precio mayor por unas alubias de calidad inferior. La magnitud del fraude es grande. En la presente campaña, ese noventa por ciento rebasará los 54 millones de kilogramos y todos ellos se venderán como procedentes del Barco de Ávila, según la UCA. Frente a esa cifra, lo que realmente venden los campesinos de la zona no alcanza los

Aparentemente el fraude habría sido denunciado por los agricultores de la zona hartos de no vender sus propios productos mientras se vendían judías del Barco de León, Galicia “y hasta Filipinas”. Para solventar estos problemas, los campesinos habían intentado negociar con varias empresas de distribución y con fábricas de conservas, tanto nacionales como de otros países, con escaso éxito pues era incapaces de hacer frente al poder de algunos mayoristas que acaparaban la producción¹². Por tal motivo, una comisión de la UCA se habría reunido con el “director del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), y otros altos cargos de los ministerios de Agricultura y Comercio” así como “los parlamentarios de UCD por Ávila, en la que presionaron para que se abra un expediente sobre el fraude, ya que según el delegado en Ávila de la Jefatura de Comercio Interior existen los suficientes datos para tomar esta medida”. En esta reunión no se llegó a ningún acuerdo, ya que, siempre según el portavoz de la UCA, “los de UCD no tenían ni idea del problema, no sabían nada de nada.” (Vila 2009)

A partir de ese momento se desplegarían un conjunto de medidas que tendrían su concreción final en el reconocimiento “con carácter provisional la denominación específica ‘Judías de El Barco de Ávila’ aprobado el 27 de julio de 1984. En dicha orden, a modo de preámbulo se remarca la conexión entre las actividades humanas y el medio en la producción de las judías, de forma tal que de su protección se derivarían tanto efectos económicos como sociales:

“En la zona de El Barco de Ávila se obtienen judías secas para consumo humano de gran calidad y altamente apreciadas en el mercado, en cuyas características tienen influencia destacada tanto los factores naturales del medio como los factores humanos. Esta circunstancia ha hecho que este cultivo sea tradicional en la comarca, derivándose unas importantes consecuencias sociales y económicas por el peso que tiene el mismo dentro de la explotación agraria. Asimismo se ha desarrollado en la zona un activo sector de tratamiento y envasado de legumbres. Todas estas condiciones permiten la protección de este producto mediante la correspondiente denominación específica.” (BOE 12 septiembre de 1984)

Casi cinco años después, el 5 de enero de 1989, se aprobaría definitivamente el Reglamento de la Denominación Específica ‘Judías de El Barco de Ávila’ y de

setecientos mil kilogramos (una tercera parte de su producción, pues el resto se dedica al autoconsumo).”

¹² Citando fuentes de UCA, el reportaje daba los nombres de los más significados.

su Consejo Regulador (B.O.E. 19 de enero de 1989). En dicha Orden se indica que la protección de las alubias debe realizarse tanto manteniendo la “tradición” como generando ciertas innovaciones. Así, aunque el artículo sexto señale expresamente que “las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades”, añade posteriormente que “el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica agrícola se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de las judías.” (*ibíd.*) Es decir, la “tradición”, como las técnicas productivas, deben quedar subordinadas al objeto que se persigue cual es la calidad del producto. De ahí que se indique que tal mejora puede ser alcanzada en parte por la “aplicación de nuevas prácticas culturales”. Aunque alteren una tradición que quiere mantenerse.

Por otra parte, a punto de cumplirse tres décadas de la aprobación de la Denominación Específica cabe preguntarse si logró los objetivos que se planteaba y si cumplió las expectativas que se generaron en aquel momento. Según Nicolás Armenteros (en adelante N.A.), secretario técnico de la “I.G.P. ‘Judías de El Barco de Ávila’”, esta habría contribuido a mantener y hacer crecer la imagen y calidad de la judía del Barco: “tiene una imagen de marca de calidad en judías muy altas y, como digo yo, todo el mundo que viene y se lleva judías, es porque piensa que si viene a hacer turismo y si lleva judías, yo entiendo que es que piensa que lleva judías del Barco de Ávila.”¹³ Sin embargo, el mismo ve que ese “todo el mundo” es muy reducido: “¿cuántos kilos hemos vendidos con la IGP? Si producimos 40-45-50 toneladas registradas, controladas por nosotros, pero luego se venden 15 toneladas, es que ni si quiera hay interés.”

Estas cantidades se encuentran muy alejadas de las que inicialmente se preveían. En el *Expediente* presentado ante el INDO en 1994 se indicaba que “la superficie dedicada al cultivo de las judías secas es de 1.000 Hectáreas”¹⁴. Sin embargo, en 2016, según los datos proporcionados por los Servicios de Estudios, Estadística y Planificación Agraria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, en el conjunto de la IGP se sembraron solamente 48 hectáreas distribuidas en 10 municipios:

¹³ Las referencias a Nicolás Armenteros, secretario técnico de la IGP “Judías de El Barco de Ávila” proceden de la entrevista celebrada el 4 de febrero de 2018.

¹⁴ La superficie era de “de 116.351 Has., de las que 114.253 corresponden a la provincia de Ávila y 2.098 Has. a la de Salamanca.” (*Expediente* 1994:3) No obstante, según N.A., esta cifra debe tomarse con cautela ya que resulta difícil de precisar la cantidad exacta. Si bien “hace 30, 40 años hablaban de superficies que se podían aproximar, se podían haber aproximado, a las 1.000 hectáreas”, no había controles tan rigurosos como los que se establecieron con la llegada de la PAC, momento a partir del cual los datos resultan absolutamente fiables.

<i>Municipio</i>	<i>Superficie Total (ha) 2016</i>
Aldeanueva de Santa Cruz	1
<u>Becedas</u>	2
El Barco de Ávila	22
El Losar	2
La Carrera	6
Los Llanos de Tormes	1
Puerto Castilla	2
Santiago del Collado	3
Solana de Ávila	2
Villafranca de la Sierra	4

Tabla 1: Elaboración propia con datos de https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/jcyl/AgriculturaGanaderia/es/Plantilla100/1284227967994/_/_/

Considerando la superficie actualmente sembrada, los 4.210.000 de kilos a los que se hacía referencia en 1918 o los 700.000 a que se hacía referencia en la denuncia del fraude en 1979, son quimera absoluta. De hecho, según N.A., en 2017 se habrían declarado 39,6 hectáreas que habrían llegado a producir 9.683 kilos de judía certificada. Los datos varían muy poco en los últimos años: en 2016, en un total de 40,79 hectáreas, 41 productores habrían inscrito en la IGP 128 parcelas de una media de poco más de 0,3 hectáreas. Si nos remontamos una década, aunque la superficie total sembrada de judías era ya similar a la de nuestros días, se constata una drástica disminución del número de productores que habrían pasado de 61 en 2008 a 41 en 2016. Tal vez por ello, según N.A., quién, no obstante, es tildado en Barco de Ávila de “pesimista”, “hay un grave riesgo de desaparición del cultivo”. Es decir, si hasta hace unos años se constataba que, aunque había una gran producción, no se consumía en la zona, hoy día, cuando el consumo se ha disparado, apenas hay producción.

Parece, además, que será difícil – si es que se puede – recuperar debido tanto a factores locales como otros que exceden de este ámbito. Entre los primeros, a su vez, se descubren aspectos demográficos, productivos o propiamente ambientales. De hecho, resulta reiterada en medios de comunicación y en el propio pueblo la frase ya acuñada de “ausencia de un relevo generacional”. Ello a pesar de que, más allá de altibajos menores, en 2017 había en El Barco de Ávila prácticamente los mismos habitantes que hace 15 años¹⁵. No obstante, la población ha ido

¹⁵ El Barco de Ávila en 2017 contaba con 2.436 habitantes. La localidad inició el año 2000 con

envejeciendo progresivamente y los más jóvenes no muestran mucho interés por desarrollar un trabajo que en muchos aspectos es difícilmente mecanizable, aunque pudiera ser viable económicamente¹⁶. Además, aunque lo desearan, las condiciones de producción no son atractivas: faltan caminos para llegar a algunas “huertas”, por utilizar la denominación local; las explotaciones producen poco debido a la escasa rotación; son pequeñas y están limitadas por paredes graníticas que las generaciones de más edad consideran intocables aunque impiden la introducción de maquinaria. En definitiva, como dicen ellos mismos, porque “es muy sacrificado”. A esto hay que añadir que el abandono de numerosas de estas huertas ha generado cambios ecosistémicos relevantes. Si en las zonas más elevadas de las montañas los “ramos” o “escobas” han ido colonizando el territorio – con los cambios en vegetación y fauna que eso comporta (Tomé 1996) –, las áreas más próximas a los ríos han sido progresivamente invadidas por arbolado debido a que frecuentemente las huertas en que se cultivaban las judías “estaban sometidas a una doble explotación: a nivel del suelo y a nivel aéreo (árboles frutales).” (Gómez 1990:267) Como sea,

“los robles se van haciendo propietarios, dueños de esas huertas que luego una vez que las colonizan, legalmente no se pueden arrancar ya esos árboles. Entonces el bosque de alguna manera se ha comido parte del terreno productivo en el que se cultivaba fundamentalmente judías.” (N.A.)

Por otra parte, desde hace varios años, los cambios meteorológicos también tienen su incidencia en la decisión de sembrar¹⁷. La ausencia de nieve en cumbres que antes duraban prácticamente todo el verano y la sensación de que “ya no hay agua” preocupa a unos productores que tienen que regar sus plantas durante el estío¹⁸. De hecho, a comienzos de agosto de 2017 la Confederación Hidrográfica

2.606 habitantes. En 2010 alcanzó su máximo poblacional (2.779 habitantes) y 2003 su mínimo (2.419 habitantes). (Fuente: INE)

¹⁶ De las variedades de judías, las cinco “rastreras” según la denominación popular, es decir, de mata baja, pueden mecanizarse sin perder calidad. Sin embargo, las dos de mata alta deben ser trabajadas a mano pues necesitan ser “entutoradas” para que trepen por los “arrimones.” Esto convierte su trabajo en “artesanal” pero también hace que sean mucho más caras que las otras.

¹⁷ A la meteorología se le ha achacado influencia sobre la producción mucho antes de que se comenzara a hablar del cambio climático: “al tiempo se le atribuye el que la judía haya dejado de ser tremesina. Mientras que antes maduraba en tres meses hoy tarda cuatro y hasta cinco meses. Antes se plantaban a finales de mayo y en septiembre se recogían. Ahora “se llegan octubre y noviembre incluso y están verdes.” (Gómez 1990:270)

¹⁸ La cantidad de agua disponible se reduce no sólo por motivos climáticos: El Barco de Ávila pasa de poco más de 2.000 habitantes en verano a cerca de 8.000 durante los meses de julio y agosto. A estos se deben sumar los incrementos en las localidades aledañas.

del Duero (CDH) llegó a prohibir el riego porque el río Tormes no llegaba a su caudal ecológico mínimo¹⁹. Si bien la posibilidad de regar fue restaurada a los pocos días, tras averiguarse que existía un error técnico en las mediciones de caudal debido al “desajuste en un medidor”, la CDH se dirigió a los productores para pedirles que fueran moderados en el consumo del agua. Como consecuencia de esta petición, varias comunidades de regantes²⁰ establecieron turnos de riego y, además, decidieron aliviar balsas y embalses privados para que circulara mayor caudal por los ríos. Sea como fuere, la situación generó incertidumbres entre los sembradores.

Si bien los datos de producción señalados hacen referencia a la judía certificada, esto es, a aquella producción que se encuentra controlada por la Indicación Geográfica Protegida, un vistazo al paisaje de la comarca revela que las 40 hectáreas que en números redondos se declaran no son la totalidad de las sembradas. Hay, por tanto, una parte de la producción que escapa a esa forma de control que es la IGP. Se trata, en muchos casos, de huertas regentadas por personas jubiladas que las mantienen “por hacer algo”. Lo que no es óbice para que puedan vender lo que recogen. De hecho, no es inusual ver, no sólo en El Barco de Ávila, como en las puertas de algunas viviendas hay un cartel, a veces un simple folio escrito con bolígrafo, en el que se anuncia la venta a granel de las judías. O cómo en las tiendas que venden alubias certificadas también se venden a granel. De hecho, en el programa de Televisión Española “Para entrar en calor. Alubias del Barco de Ávila” (Comando Actualidad 2016) se ve cómo el propietario de una conocida tienda de la villa, en cuya puerta se anuncia que vende “producción propia”, tras ponderar las virtudes del producto – “parece nácar, es una preciosidad” – y mostrar los numerosos saquitos de un kilo de judía convenientemente certificada, cuando entra una cliente conocida – propietaria de restaurante –, se las vende a granel²¹.

¹⁹ La junta de gobierno de la CDH determinó el 14 de junio de 2017 que “todos los riegos con tomas directas del Alto Tormes (Tormes aguas arriba del embalse de Santa Teresa) o en pozos en el aluvial ubicados en la zona de policía se suspenderán cuando los caudales circulantes por el Tormes en el Barco de Ávila (estación del SAIH de Barco de Ávila) sean inferiores a 200 l/s”.

²⁰ En concreto las de Tormellas, Navalanguilla, La Nava del Barco, Puerto Castilla, Solana de Ávila, Gilgarcía y la del propio Barco de Ávila.

²¹ Esta práctica es totalmente legal. Si tiene registrado un espacio dentro de la IGP, aunque sea minúsculo, se puede anunciar que se está inscrito en la misma, aunque solo la etiquetada por la IGP tiene garantía de haber sido envasada en el lugar. Varias IGP solicitaron en su día la limitación de esa venta fraccional – no la de granel –, con nulo éxito.

Pero, además, como indicaba una persona vinculada a la producción,

“los agricultores venden todo lo que pueden desde sus casas, porque eso está completamente libre de impuestos, controles y demás. Entonces se producen 200kg., se producen 600 kg., se producen 800 y los pueden vender desde su casa, lo van a vender. Más caro que los que los venden a una industria envasadora y además no tienen control de ningún tipo, fiscal de ningún tipo. Entonces aquí las “judías aquí, dinero aquí.” (Entrevista PL)

Existe otro tipo de producción “para el gasto de la casa” que no se siembra, pensando en la venta. Como cuenta un agricultor de la zona en el programa de televisión mencionado, “casi el cien por cien de la población, si no es directamente, un hijo, un cuñado, pues tiene su huerto para en verano dedicarse a producir su alubia” (Comando Actualidad 2016). Según el entrevistado, casi todas las familias de El Barco de Ávila tienen sus huertos con algo de alubias, patatas, judías verdes, lechugas o gallinas, “para su autoconsumo”. Estas palabras alertan de la presencia de diferentes modelos de relación tanto con la producción como, en un sentido amplio, con la naturaleza. Se podría sugerir que mientras la IGP y la producción registrada y distribuida por los cauces comerciales establecidos por el “mercado”, se aproximan a lo que Escobar (1999) denominara “régimen de naturaleza capitalista”, la producción para el autoconsumo permanece, de algún modo, anclada en sistemas agroalimentarios locales relacionados con un “régimen de naturaleza orgánica”. Esta disparidad es, en parte, la que dificulta los procesos de patrimonialización de la judía del Barco de Ávila.

LAS “NUEVAS” JUDÍAS DEL BARCO: HOMOGENEIZACIÓN Y TRADICIÓN

La existencia de formas diferentes de abordar la producción, aunque sea el mismo objeto – la alubia – puede relacionarse no solo con vivencias individuales o necesidades particulares, sino con procesos sociales que, a su vez, se ligan a concepciones diversas sobre la “naturaleza” y sobre los modos sociales, culturales, políticos y económicos en que puede interactuarse con ella. (Tomé 2017b) No extraña, por tanto, descubrir en toda la comarca una cierta tensión entre quienes consideran que su futuro es el turismo, y consecuentemente debe intentar imitar a

aquellos lugares semejantes que han tenido éxito en esa dirección y quienes creen que debe cambiarse un estilo de vida para adaptarse al que se impone desde fuera. De hecho, sigue habiendo personas como MF que defienden que serrano es “ser como se era antes” (Tomé 2017b)²², lo que se sintetizaría en “arreglarse el domingo para ir a misa” (o a la puerta de la iglesia) y echar luego, “si se terciá, un chato”. Desde esta perspectiva, ser serrano querría decir mirar al monte y “reconocer los caminos aunque ya no se vean” y, en suma, una forma específica de ser que “se está perdiendo”. (MF)

En relación con las judías del Barco, diríase que las divergencias tienen que ver con una vaga sensación de estar viviendo en realidades socioeconómicas y ambientales diferentes. Así, estos “serranos” siguen recordando con cierta nostalgia esa época en que la alubia era utilizada casi como moneda o medio de intercambio:

“Las alubias que quedaban después de escoger las mejores para su venta o consumo, venían señores que se las llevaban a cambio de cacharros de porcelana o de barro, por tal cantidad como cupiera en el cacharro. El tío Moraga, de Solana, llevaba el pan al Puerto y muchos no pagaban hasta que se hacía la recolección de las judías, pagando con estas.” (Sánchez y Carrera 2005:59)

Por otra parte, la inclusión de la judía dentro de un patrón productivo dedicado al autoconsumo puede vincularse a una difusa cultura alimentaria que no descansa en un producto concreto, sino justamente en tener poco de muchas cosas que caracterizó durante muchos años estas sierras (Tomé 1996). Ahora bien, este marco no facilita la patrimonialización del producto porque, aunque pondere sus valores, sigue anclándolo a un determinado estilo de vida que le otorga una significación precisa. Sin embargo, “el patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad” en buena medida porque logra que “cambian los sentidos y las funciones” de determinados componentes de la misma que son así reinterpretados. (Expeitx 2004: 195) Al mismo tiempo, ese estilo de vida sigue utilizando una etnoecología que difícilmente se acomoda a la homogeneización derivada de la institucionalización. En la actualidad casi todos los vecinos de El Barco de Ávila conocen los nombres de las diferentes variedades de judías que se reiteran en folletos turísticos, informaciones y páginas de internet: blanca riñón, blanca

²² El modo de ser serrano me fue descrito en entrevista por MF, varón jubilado nativo de un “pueblo de la parte de Barco” que lleva viviendo en dicha localidad con su familia “toda la vida”. Aunque permitió la grabación, prefería que no se mencionara su nombre.

planchada, blanca redonda, arrocina, judión, morada larga y morada redonda. Pero Isidoro Muñoz (1918:27) señalaba la existencia de tres variedades de judías en la zona: riojanas, asturianas y moradas redondas. Por su parte, Sánchez y Carreras (2005:58) rememoran que

“normalmente se sembraban las “riojanas” (con forma de riñón) o las “colorás” (misma forma), aunque estas eran peores para venderse porque si llovía se desteñían y quedaban muy feas, aunque el sabor fuera el mismo. También se sembraban “gallegas” (aplastadas como de fabadas, pero pequeñas). A estas había que ponerles “rodrigones” porque subían mucho. También había “asturianas” (como las riojanas, pero más pequeñas) y alguna “pinta” llamadas hoy “carillas”.”

El cambio de los nombres alerta de transformaciones etnoecológicas, pero también de relaciones sociales históricamente construidas. Frente a la visión exotizante que quiere mostrar a los pueblos sitios en montañas encerrados en sí mismo y con apenas conexiones con el exterior, los nombres de las variedades de judías indican que existían conexiones que trascendían el ámbito local, el provincial y el regional. Espacios más o menos alejados fueron utilizados tanto como indicativos de plantas como de conexiones socioeconómicas. Por otra parte, la transformación etnoecológica no sólo afecta a los nombres y sus referencias sino a la producción misma. La blanca planchada, aunque sigue mencionándose en paridad con el resto, prácticamente ha desaparecido de la comarca – hoy día no hay registrada en la IGP ninguna parcela en que se siembre (N.A.) –. Algo semejante está ocurriendo con las variedades moradas, menos productivas aunque, dicen, más sabrosas. En última instancia, la homogeneización no está siendo solo nominal: en nuestros días el 70 por ciento de las judías del Barco son blanca riñón (la antigua riojana) que es la más demanda por los compradores. Con independencia de cuánto tiempo lleven en la comarca o de cuál sea su origen último²³. Se quejan también los productores de que la aprobación de la propia denominación específica a finales de los 80 comenzó a homogeneizar el aspecto de la judía porque obliga a eliminar las que están “feas” algo que ocurre, dicen, “a poco que llueva”. Ciertamente la judía recogida tras la aparición de las tormentas de finales de agosto puede perder el tono, aunque mantenga el resto de los parámetros de calidad (finura de

²³ Gómez (1990:272) indica que las variedades blanca arrocina, blanca redonda y el judión habrían sido introducidas en la comarca al concluir la Guerra Civil. Para el Centro de la Legumbre, la arrocina, la morada larga y la morada redonda, son originarias de la comarca de Barco de Ávila (<http://www.legumbresdecalidad.com/Judias-del-Barco-de-Avila.php>)

la piel, textura y sabor, principalmente). Si esa pérdida no es suficiente como para que parezca que está manchada, las judías son aceptadas, pero sí parecen sucias o tienen hongos, deben ser desechadas aunque, dicen los que las siembran, estén igual de buenas. No se pueden vender, añaden, pero sí comer. Salvo, claro está, las “malas”. La norma tampoco permite las que no sean “de la campaña”, con lo que, si ha sobrado alguna del año precedente, no es aceptada. De algún modo esta homogeneización es reconocida desde la IGP: “fundamentalmente lo que hemos pretendido [es] uniformar un poquito la oferta de judía. En 2007 te puedo asegurar que las catas que hacíamos aquí dejaban mucho que desear. Primero no había uniformidad ninguna y de 8 muestras que entraban en cada cata es que no había dos iguales. Más grandes, más pequeñas más arriñonadas, más claras, más oscuras...” (N.A.) En ese proceso ha sido clave la distribución de “material”, de semillas certificadas que son distribuidas por la propia IGP y que, en un 70 por ciento tienen su origen en La Bañeza (León). Ese origen se explica, en parte, porque las matas de El Barco de Ávila, aunque daban mucha cantidad, no tenían en ese momento suficiente calidad. Por ese motivo, desde la IGP, se realizó una búsqueda de “material” de cuya antigüedad no hubiera duda hasta que se halló una pequeña cantidad (“a mí la persona que me lo dio, me dijo que esas eran las que sembraban su abuelo”. N.A.) Con estas semillas y las de otro origen, finalmente se ha podido conformar una “buena línea, una variedad local que se denomina. Que va bastante bien en producción, muy bien en calidad, es una auténtica delicia ... y, además un ecotipo una variedad, de calidad va muy bien, o sea los parámetros organolépticos que tiene, son muy buenos.” (ibíd.)

En todo caso, sigue habiendo producción que circula al margen de los cauces establecidos por la IGP: entre un 20 y un 30 por ciento de la semilla que se siembra no ha sido proporcionada por ella, sino que es adquirida por otros medios o separada de las propias cosechas. Es la de aquellos que siguen llamando “granos” a las judías para no confundirlas con los fréjoles (o judías verdes) y utilizan la cáscara, la vaina desgranada, como pienso para el ganado, sobre todo las cabras, o como abono. En suma, la heterogeneidad es elemento fundamental en todo aquello que tiene que ver con la producción de “judías del Barco”. Ciertamente la IGP ha proporcionado mecanismos que permiten incorporar un valor económico a las judías y condiciones para su patrimonialización. Pero no menos que parte de la población, prefiere mantener “prácticas culturales” más “tradicionales” y que, de algún modo, se resisten a la globalización inherente a la patrimonialización. Esta divergencia supone, además, un problema conceptual: si son “tradicionales” las judías que se siembran, recogen, consumen y venden al margen de la IGP, habría que suponer que las que lo hacen a través de esta – aunque se vendan como

“tradicionales” – no lo son, o lo son de otro modo.

Por otra parte, más que la hipotética disputa por la “tradicionalidad” la patrimonialización de las judías aparece lastrada por la separación del producto de las prácticas que lo generan. Es decir, porque se pretende vender aquel sin estas. Pero la complejidad no radica solo en esa separación sino en el hecho de que se pretende patrimonializar un producto – la judía – que, posteriormente tiene una “vida social” propia. Es decir, aunque la consideración en 2013 de la Dieta Mediterránea como parte del Patrimonio de la Humanidad ha servido como “aliciente para fomentar la consolidación de una gastronomía diferenciada en otros lugares” (Freire 2017:181),²⁴ el problema al que se enfrentan los agentes que participan en la patrimonialización de la judía de El Barco de Ávila es que trabajan con un producto que luego debe/puede ser cocinado de múltiples formas en diferentes lugares: hay una judía del barco, pero no hay una comida característica del lugar. Por eso, las judías pueden llegar a ser “patrimonio alimentario” pero difícilmente “patrimonio gastronómico”. ¿Cómo propiciar, entonces, la atracción del “gastro-turista” que, con una cierta nostalgia de la comida de casa, viaja para comer el producto en el lugar si no hay un plato inconfundible? ¿Cómo, se preguntan, atraer al quien sólo busca ese “patrimonio alimentario” si lo puede adquirir on line sin tener que ir a buscarlas al pueblo?

RESISTENCIAS A LA PATRIMONIALIZACIÓN. LA AUTENTICIDAD

El Barco de Ávila posee numerosos recursos turísticos. Posee un gran “patrimonio natural” pues es, según un eslogan publicitado desde instancias municipales, “la Puerta de Gredos”. Posee también un importante “patrimonio arquitectónico” y un urbanismo que invita a caminar y observar la traza urbana y las viviendas que la conforman como han hecho no pocos literatos y otros personajes “históricos”. Y también tiene las “judías”. Pero la oferta diversa no juega a favor cuando quienes quieren patrimonializar el lugar no tienen claro qué se quiere “vender” al turista, tal vez debido a la divergencia entre intereses públicos (o representados

²⁴ “Embora existam inten supra-nacionais na lista da UNESCO, o quadro nacional prevalece em absoluto. El mismo año en que se incluyó la Dieta Mediterránea en la lista del patrimonio cultural inmaterial también lo fueron “as práticas culinarias do Japão *Washoku*, comidas emblemáticas das celebrações do Ano Novo, o *Kimchi* coreano, uma conserva de camarão, peixe e legumes, para consumir no inverno, a tradição do café turco, e da produção do vinho em talhas de barro na Georgia.” (Sobral 2017: 200)

por las administraciones) y privados. En suma, atender a qué está pasando en El Barco de Ávila con sus conocidas “judías” nos permite contemplar una específica combinación de las complejas interconexiones culturales, sociales y económicas de lo global y lo local manifestadas a través de procesos sociales inarmónicos.

La inauguración del Museo de la Judía en el antiguo matadero de El Barco de Ávila el 11 de octubre de 2014, dentro los actos de celebración del vigésimo quinto aniversario de la declaración de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), así lo pone de manifiesto. El museo, una “auténtica sorpresa”, según dicen los visitantes que depositan su firma en el libro dispuesto a tal efecto en la salida, podría considerarse como de “aluvión” pues se conformó con aquellos aperos de labranza y máquinas utilizadas en las diversas fases del cultivo, recogida y distribución de la judía que los vecinos del propio pueblo quisieron aportar. Es, además, un ejemplo de esa “segunda oleada de museos locales” en Castilla y León que “activados ahora por los ayuntamientos (con el apoyo de las diputaciones provinciales) en busca de una oferta cultural distintiva”, además de recuperar un edificio en desuso o infrautilizado, como es el caso, se caracterizan por decantarse

“hacia lo temático, hacia un *leitmotiv* característico, capaz de representar a una localidad o comarca mediante metonimia, por la concentración en uno de sus rasgos particulares. Rasgos que, en la mayoría de los casos, suponen abandonadas actividades económicas o tradiciones en declive, de tal forma que no constituyen más novedad que la de renunciar a una generalidad o totalidad inviable para centrarse en un aspecto de tan específico, a veces rayano la hipérbole”. (Grau 2015: 200)

Como fuere, además de mostrar una actividad económica y preservar el patrimonio inmobiliario, la inauguración planteaba objetivos dispares, aunque posiblemente complementarios. Quien entonces era alcalde de El Barco de Ávila y presidente de la Diputación Provincial de Ávila, autor del bando en el que se llamaba a los vecinos para que aportasen los objetos expuestos, apuntaba ante los medios de comunicación que con el museo se pretendía “consolidar aquí, como quien dice, todos los recuerdos.” Una visión, por lo tanto, teñida de una cierta nostalgia por un mundo que desaparece y que, de hecho, tiñe todo el museo. Si para el alcalde la IGP era “un símbolo”, Juan Zapatero, Secretario General de Agricultura de la Junta de Castilla y León, en representación del gobierno regional, prefirió poner el énfasis en lo que suponía el museo para la IGP y esta para El Barco de Ávila: “la IGP supone vincular la calidad a un territorio y, por lo tanto, hacerlo que no se pueda deslocalizar. Supone fijar también población.” Por su parte, uno de

los locutores de CyLTV (Castilla y León televisión), lo sintetizaba con una sola frase: “una forma de marcar su personalidad.”²⁵ Algo acorde, por lo demás, con las palabras del alcalde para quien el museo, además de los recuerdos, también mostraba que “los hombres de esta tierra son recios y no les importa trabajar de sol a sol.” Además de los aperos y maquinarias, el museo de la judía muestra una “reproducción fiel” de lo que fue una antigua cocina – aunque posiblemente ninguna de la comarca haya tenido nunca tanta loza como la que aquí se ve. En la misma, sentado en un escaño, un maniquí reproduce una anciana que empuja los pucheros con las trébedes dentro de una lumbre muy activa y luminosa y que puede encenderse a voluntad con un mando a distancia. Esta fiel reproducción de una realidad arquetípica, de un modelo ideal de realidad cuyas concreciones solo parcialmente se asemejan a aquello que las reproduce, quiere ser tan detallada – tan “auténtica” – que se hace creíble como representación, pero no como representada: es creída porque la sabemos falsa. A la vez, esta percepción es facilitada por una nostalgia estructural, en el sentido de Herzfeld (1997), que no puede separarse “de las realidades y fuerzas socioeconómicas, culturales y políticas que [la] rodean” (Hirai 2009:387). Cuando, en la inauguración, el alcalde, rodeado de bailarines ataviados con “trajes regionales” y dispuestos para ejecutar – exhibir – unos “bailes tradicionales”, dice paseando entre cribas, máquinas de siembra manual, molinos de mano o sangre usados para triturar legumbres o un antiguo motor de riego, que en el museo “se enseña a los jóvenes lo que significa para El Barco este producto” está eligiendo un determinado momento del pasado – los años 50 y 60 de pasado siglo XX – para intentar fijar una identidad local a través de un producto. Algo que recuerda mucho lo que Hobsbawn denominara “invención de la tradición” que

“implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado.” (Hobsbawn 2002:8)

Un proceso, en todo caso, que, soslayando los numerosos matices de una memoria social vivida por los habitantes del lugar, permite un determinado modelo de patrimonialización del pasado cuyo significado, sin embargo, choca frontalmente con el de las actividades que siguieron a la inauguración propiamente dicha.

²⁵ El programa de CyLTV es disponible en Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ9-YxWCazc>

Tras los bailes “tradicionales”, la misma comitiva que había llegado desde el ayuntamiento escoltada por la música de las gaitillas, tambor y castañuelas, inició camino hacia el Teatro Lagasca donde estaba anunciado un *show cooking* con la participación de dos cocineros de Castilla y León que en esos momentos gozaban de gran popularidad por haber sido finalistas de un televisivo concurso de cocina. Ante el público que abarrotaba el teatro, ambos cocineros desarrollaron un nuevo lenguaje sobre la gastronomía con la judía como protagonista. Los dos cocineros, jóvenes estrellas mediáticas, optaron por dialogar con el futuro en lugar de con el pasado. Aunque la concurrencia conocía las variedades de judía utilizada, los seis platos elaborados en una mesa cubierta con el logotipo y marca de “Ávila Auténtica” causaron tanto asombro como extrañeza: “Judía Redonda Blanca con esencia y manos de lechal”, “Judía morada redonda de El Barco de Ávila con chucrut de repollo y carrillera de ternera avileña; “Judías del Barco morada larga con papada, pulpo, boniato y consomé”; “Ravioli de judía blanca riñón y langostinos con salsa de escabeche de miel y romero”, “Canelón de gamba blanco rellena de tabule de judía arrocina del Barco y ajo blanco”, y “Judión del Barco con concentrado de mar y cocochas yodadas”.²⁶ A la conclusión, el restaurante El Gallo, de la Aliseda de Tormes, regaló a los asistentes un postre denominado “La Perla del Barco” cuyo ingrediente fundamental eran las propias judías. Para ayudar en la ingesta, una de las más conocidas reposterías de El Barco, invitó a unas “perrunillas tradicionales” que, si bien no se acomodaban al ambiente innovador, fueron degustadas entre alabanzas.

La presentación realizada ante los atentos barcenses hablaba de una gastronomía que rompe los nudos de una supuesta tradición hegemónica innovando con los mismos productos de la tierra. Estos platos prescinden de un nostálgico determinismo geográfico que invita a pensar en gentes y judías recias como la tierra y sitúan el producto en contacto con otros inusuales como las cocochas yodadas y, en definitiva, en camino a la globalización. Así pues, en una misma mañana, en una misma localidad, se descubren vías distintas para mostrar la “autenticidad” de un producto – el *show cooking* estuvo patrocinado por Ávila Auténtica – que tienen que ver con procesos sociales diversos. La alusión a la autenticidad del producto, tradicional o moderno, no puede evitarse porque

“define una cualidad por relación o asociación con un origen. La referencia común a origen crea una sinonimia entre patrimonio y autenticidad. En teoría, las realidades con atributos de autenticidad son patrimonializables,

²⁶ Las recetas pueden encontrarse en <https://www.avilaaautentica.es/noticias/show-cooking-top-chef-266>

pero en la práctica ello depende de políticas económicas específicas. Sin autenticidad no puede existir el patrimonio, pero no toda la autenticidad es convertida en patrimonio”. (Frigolé 2014:40)

Ahora bien, la presentación de los nuevos “usos” y “funciones” de la judía no solo mostró el camino de la globalización, sino el modo en que ésta se produce. En este caso adaptando un plato tradicional (inexistente) a las preferencias de potenciales consumidores que han de sentirse llamados a la localidad por el producto y que se sienten partícipes de la contemporánea vida urbana. Pero estas “estilizaciones y adaptaciones propias de la producción destinada a los turistas, a los “foráneos”, (Expeitx 2004: 209) no resultan fáciles de asumir por los “nativos” porque conllevan una implícita exotización de sus estilos de vida cuando no una directa desconsideración de los mismos. Es decir, no puede obviarse que algunos habitantes del medio rural, y los de El Barco de Ávila no son excepción, ven estas transformaciones impuestas por los mercados como una recaída en aquella visión urbana que los tenía por menos civilizados.

Por otra parte, a diferencia de lo que ocurre con otros productos alimentarios, la producción de la judía del Barco difícilmente podrá acercarse a un régimen, volviendo a la terminología de Escobar, de “naturaleza capitalista” debido a que no hay producción suficiente para que tal proceso ocurra. En parte porque en el modelo hegemónico lo fundamental es lograr una optimización logística, es decir, operar sobre los mecanismos que permiten que el producto llegue con facilidad a las grandes cadenas comerciales. Aún a riesgo de que los productores pierdan capacidad de negociación de los precios. Pero con los actuales niveles de producción, las judías de El Barco no tienen capacidad (volumen) para llegar a las grandes superficies y, por tanto, quedan relativamente al margen de las grandes especulaciones de precios. A la vez, que prácticamente toda la producción se venda en la propia comarca, básicamente en Barco de Ávila, también elimina su presencia de esos canales especializados como las tiendas *gourmet*. Ello limita aun más las posibilidades de su patrimonialización y las reducen a un elemento más de un sistema agroalimentario local que retroalimenta una cierta identidad alimentaria.

En suma, la judía del barco es demasiado “famosa” como para no poder convertirse en objeto de patrimonialización, pero no hay cantidad suficiente como para justificarla. Tal vez por ello, el nuevo ayuntamiento barcense, consciente de que el museo por sí solo no logra patrimonializar prácticas y saberes sobre el producto, aunque pueda contribuir a ello, ha optado por una vía diferente. En lugar de estimular una imagen más o menos fija del pasado que suscite una nostalgia

en el potencial comprador ha optado por intentar avivar la producción mientras se presentan nuevas formas de consumo. Así, ha aprobado algunas medidas directas como la creación de un Banco de Tierras en la que propietarios de parcelas en El Barco puedan cederlas para que jóvenes agricultores las cultiven pues, como indica Víctor Morugij, teniente de alcalde del ayuntamiento de El Barco de Ávila, “con poco esfuerzo, un joven que quiera puede llegar a compatibilizar la judía con los estudios porque la mayor parte del trabajo es durante vacaciones”. (Comunicación personal). Igualmente, dicho ayuntamiento ha aprobado la subvención de semillas certificadas por la IGP, así como otras medidas indirectas, pero necesarias, como el arreglo de caminos.

A la vez, han decidido sacar la promoción del producto del lugar en que nace y llevarla a la capital de la provincia. Así, en noviembre de 2017, a través de la IGP “Judías del Barco”, con la organización del ayuntamiento de Ávila y el apoyo de Ávila Auténtica y la Asociación de Hosteleros de Ávila, con motivo del “año jubilar teresiano” se llevó a cabo en la ciudad la muestra denominada “JudíÁvila.” En la misma, una docena de restaurantes de la capital de la provincia presentaron a sus clientes menús especiales con la judía como protagonista en platos como “judías del Barco morada redonda con almejas al vermut y entrañas de bacalao y su crujiente” o postres como “brownie de judía morada del Barco con chile y sopa de chocolate blanco al curry”, por señalar alguno. A la vez, el 5 de noviembre en la Plaza del Mercado Chico, junto al ayuntamiento capitalino, se organizó una “degustación popular” en la que se repartieron unas 2.500 raciones que fueron cocinadas desde temprano en la misma plaza. Aunque la prensa había anunciado que en tal evento se realizarían tres platos diferentes, el frío hizo que los cocineros del restaurante Los Fogones de Raúl añadieran un cuarto – un potaje – para que los asistentes entraran en calor. Las tres recetas previstas combinaron, en este caso, lo “tradicional” (“judión con codornices, setas y champiñones”, “judía blanca riñón con chorizo, oreja y verduras”), con otros usos del producto que se promocionaba: “ensalada de judía morada con tomate, lombarda, remolacha, pechuga de pollo y vinagreta”.

Un último paso, por el momento, ha sido dado por el Ayuntamiento de El Barco de Ávila para promocionar el “potencial gastronómico” del pueblo. Habida cuenta que en la provincia de Ávila han proliferado en los últimos años los concursos de tapas, ha decidido otorgar un premio a aquellos bares y establecimientos hoteleros que participen en esos concursos utilizando la judía de Barco, siempre que los organizadores incluyan el logotipo de la IGP en el cartel que utilicen para promocionar el evento. Estas medidas se han reforzado con otras que pudiéramos denominar “clásicas” como la presencia en ferias alimentarias a través de la marca

Ávila Auténtica o la presentación de las judías en “saquitos” de “representación” que además de la denominación del producto y la IGP incluye el logo de “Tierra de sabor” que identifica a los productos de calidad de Castilla y León.

A MODO DE REFLEXIÓN FINAL

El Barco de Ávila, como otros muchos lugares, se halla inmerso en un proceso de búsqueda de una identidad turística que, posiblemente, tiene que ver con otras identidades que de modo no explícito se encuentran enfrentadas. En ese proceso, la posibilidad de patrimonializar la judía del barco juega un papel fundamental. Ahora bien, la producción de esta alubia hace aflorar una cierta tensión entre adaptar un estilo de vida a las necesidades de un turista, que usualmente realizará una estancia breve, o profundizar en los existentes. Aparentemente, la opción por la “autenticidad” se muestra como una de las conexiones posibles entre las múltiples posibilidades. Ahora bien, en la medida en que en la producción de autenticidad intervienen la ideología, la cultura y la economía política (Frigolé 2014), la cuestión es en qué medida “la realidad auténtica” producida mediante la generación de unos sentimientos vinculados a un tipo específico de economía política no es el resultado de una ficción a la que intenta imitar (Hirai 2009). En última instancia, la presencia de una heterogeneidad social que encuentra acomodo en diferentes regímenes de naturaleza (Escobar 1999) lastra los intentos patrimonializadores que desarrollan las administraciones y algunas pequeñas empresas privadas. A la vez, ese lastre se está revelando como un antídoto para la deslocalización. Ciertamente “el siglo XXI debe entenderse bajo los auspicios de un nuevo nacionalismo de consumo que adapta lo patrimonial a las dinámicas del mercado neoliberal.” (Santamarina y Del Mármol 2017:372) Sin embargo, el intento de patrimonializar la “judía del Barco” muestra la existencia de soterradas resistencias locales tanto al modelo neoliberal como a una determinada forma de entender el patrimonio. Fórmulas, no obstante, que coexisten con las que lo promueven propiciando heterogeneidades que ora se muestran conformes, ora en desequilibrio, ora en conflicto. En última instancia, la mirada a las “judías del Barco” nos muestra cómo operan en lo local, en lo micro, algunos procesos sociales, culturales, económicos y ambientales que trascienden límites espaciales y de otra índole.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- BLANCO HERNANDO, Quiliano (1935), *La provincia de Ávila*. Ávila: Nicasio Medrano.
- COMANDO ACTUALIDAD (2016), “Para entrar en calor. Alubias del Barco de Ávila” Programa emitido por La 1 de TVE el 9 de marzo de 2016. Disponible en la web de RTVE: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/comando-actualidad/comando-actualidad-judias/3517488/>
- DEL MÁRMOL, Camila (2015), ““Terres de llet i formatge”: la patrimonialización de los saberes y las prácticas en el Pirineo catalán” en Martins, Humberto y Jean-Yves Durand. 2015. *Olhares e ofícios de antropólogos em Espanha e Portugal*. Picote: Frauga, 73-87.
- ESCOBAR, Arturo (1999), *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Santafé de Bogotá: CEREC-Instituto Colombiano de Cultura.
- Expediente de solicitud de registro de la denominación específica “Judías del Barco de Ávila”*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/legumbres/IGP_judbarco.aspx
- EXPEITX, Elena (2004), “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, en *Pasos*, 2-2: 193-213. Disponible en <http://pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- EXPEITX, Elena (2008), “Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa”, en Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (eds). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, 45-61.
- FREIRE, Elena (2017), ““La vergüenza del gallego”: observaciones sobre la construcción de la dieta Atlántica”, en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León “Michael Kenny”. Vol. 2: 179-198).
- FRIGOLÉ, Joan (2014), “Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado”, *Endoxa: series filosóficas* 33: 37-60.
- FUENTE ARRIMADAS, Nicolás (1983) [1926], *Fisiografía e historia del Barco de Ávila*. Ávila. Ayuntamiento de El Barco de Ávila (Ed. Facsímil).
- GÓMEZ HERNÁNDEZ, Alfonso (1990), “Producción y elaboración de la alubia de Barco de Ávila”, en VV.AA. *Universidad y Etnología. V Encuentro en Castilla y León (Alimentación y gastronomía tradicional)*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional, 265-273.
- GONZÁLEZ CANALEJO, Antonino (2015), *El regeneracionismo y la Institución Libre de Enseñanza en el Descubrimiento de las montañas españolas: Guadarrama y Gredos*. Universidad de Salamanca. Tesis Doctoral inédita.
- GRAU LOBO, Luis (2015), “Museología y antropología en Castilla y León: Los santos inocentes”. *Revista Andaluza de Antropología*, 9, [en línea] Disponible en <http://www.>

revistaandaluzadeantropologia.org/uploads/raa/n9/grau.pdf

HERNÁNDEZ PIERNA, Juan (1997), *El Barco de Ávila en el siglo XVIII. Población y urbanismo*. Ávila: Ayuntamiento de El Barco de Ávila-Institución Gran Duque de Alba.

HERZFELD, Michael (1997), *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. Nueva York-Londres: Routledge.

HIRAI, Shinji (2009), *Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. México: UAM-Iztapalapa-Juan Pablos Ed.

HOBSBAWM, Eric (2000), "Introducción: la invención de la tradición", en Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.) *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica, 7-21.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2001), "La cultura de les destinacions: teoritzar el patrimoni", en *Revista d'etnologia de Catalunya*, 19: 44-61.

MADOZ, Pascual (1984) [1845-1850], *Ávila. Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico, 1845-1850*. Valladolid: Ámbito.

MARTÍNEZ PUCHE, Antonio (2013), "Turismo de interior, identidad y cultura "glocal". Valoraciones y propuestas", en Melgosa, F. Javier (Coord.) *Turismos de interior. Planificación, comercialización y experiencias*. Madrid: Pirámide, 43-72.

MUÑOZ MATEOS, Isidoro (1990) [1918], *Riquezas patrias*. Ávila: Ayto. El Barco de Ávila-IGDA. (Ed. Facsímil).

SÁNCHEZ REDONDO, Ángel & CARRERA REDONDO, M.^a Jesús (2005), *Costumbres y habla del Aravalle*. Madrid: ASIDER. (Asociación Intermunicipal para el desarrollo rural de la comarca Barco-Piedrahíta-Gredos "ASIDER").

SANTAMARINA, Beatriz & DEL MÁRMOL, Camila (2017), "Ciudades creativas y pueblos con encanto: los nuevos procesos patrimoniales del siglo XX", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXII-2: 359-377. DOI: 10.3989/rctp.2017.02.003

SOBRAL, José Manuel (2017), "O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias de desenvolvimento rural", en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León "Michael Kenny", 2: 199-220.

TOMÉ, Pedro (1996), *Antropología ecológica. Influencias, aportaciones e insuficiencias. Procesos Culturales de adaptación en el Sistema Central*. Ávila: IGDA.

TOMÉ, Pedro (2017), "Nostalgias al plato en las redes sociales. Comidas, paisajes y gentes en el norte de Gredos", en Mariano, Lorenzo, F. Xavier Medina y Julián López (eds.) *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: UOC, 171-187.

TOMÉ, Pedro (2017b), “La nostalgia como cronopolítica. A propósito de los paisajes y las gentes de la sierra de gredos”, en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León “Michael Kenny”, 2: 221-239.

TROTITIÑO, Miguel Ángel (1987), “Dinámica espacial y lógica de ordenación en un espacio de compleja organización humana: el área de Gredos”, en *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 7: 365-376.

TROITIÑO, Miguel Ángel (1990), “La ocupación de territorio. Proceso Histórico”, en Arenillas, Teresa y Fernando Aragón, coords., *Gredos. La Sierra y su entorno*. Madrid: MOPU

ULLOA, José Armando *et al.* (2011), “El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos”, en *Revista Fuente*, 3-8: 5-9. Disponible en Repositorio Institucional ARAMA de la Universidad Autónoma de Nayarit: <http://dspace.uan.mx:8080/jspui/handle/123456789/582p/>

VELASCO, Honorio (1988), “Signos y sentidos de la identidad de los pueblos castellanos. El concepto de pueblo y la identidad”, en Díaz, Luis, coord., *Aproximación antropológica a Castilla y León*. Barcelona: Anthropos, 28-46.

VILA PERNAS, Miguel (2009), “Mi primer reportaje”. Disponible en <https://www.colineta.com/es/2009/01/06/primer-reportaje/>

