

"Cuando el hambre aprieta": valor emocional y experiencia de la escasez en la retaguardia republicana (1936-1939)

"Cuando el hambre aprieta": Emotional Value and the Experience of Shortage in the Republican Rearguard (1936–1939)

Alba NUEDA LOZANO
Universidad de Castilla-La Mancha
Alba.Nueda@uclm.es
<https://orcid.org/0000-0002-4112-681X>

Fecha de recepción: 05-01-2024
Fecha de aceptación: 30-04-2024

RESUMEN

Durante la guerra civil española el acceso a los alimentos comunes se convirtió en un reto cotidiano para la mayoría de las familias del territorio republicano. El estado de escasez y de conflicto forzó un proceso de resignificación del valor monetario y emocional de los alimentos. Este artículo se propone estudiar las narrativas creadas en torno al desabastecimiento generalizado y las estrategias de consumo y de *dignificación* de los alimentos en tiempos de miseria.

Palabras clave: Guerra civil, Hambre, Vida cotidiana, Alimentación

Topónimos: Retaguardia republicana, España

Periodo: Siglo XX

ABSTRACT

During the Spanish Civil War, access to common foodstuffs became a daily challenge for most families in Republican territory. The state of scarcity and conflict forced a process of resignification of the monetary and emotional value of food. This article aims to study the narratives created around scarcity and the strategies of consumption and dignification of food in times of misery.

Keywords: Civil war, Hunger, Daily life, Food

Place Names: Republican Homefront, Spain

Period: 20th century

Food for us comes from our relatives, whether they have wings or fins or roots. That is how we consider food. Food has a culture. It has a history. It has a story. It has relationships.
-Wiona Laduke: “Seeds of our Ancestors, Seeds of Life”

1. INTRODUCCIÓN

En marzo de 1937, unos días después de la instalación oficial de la tarjeta de racionamiento en todo el territorio republicano, los medios franquistas informaban: “Perros, gatos y otros animales han servido de alimento al vecindario madrileño, mientras los jefes rojos se dan pantagruélicas comidas en las checas y se mataban entre sí tras disputarse a tiros los camiones de víveres”¹. Tres años después, en 1940, el doctor Antonio Martín Calderín publicaba en la revista *Sanidad e Higiene Pública*:

Durante la reciente guerra de liberación, la cruel experiencia del hambre marxista a la que fue sometida la población civil española residente en la zona dominada por estos elementos dio lugar a casos de deficiencia de gran interés científico [...]a medida que la escasez de alimentos se agravaba, estas carencias se exacerbaban, desencadenando síndromes que no son comúnmente observados en la práctica clínica².

Este mensaje, el de que el hambre del pueblo republicano había sido la consecuencia de un plan voluntario de sus mandatarios, fue una aliteración constante en el discurso argumentativo y auto-justificativo de la propaganda franquista tanto antes, como después de la guerra civil. El hambre, la pobreza y la enfermedad se extendían como consecuencias de la guerra invisibles, pero punzantes, y se agravaron hasta convertirse en miseria y hambruna por las decisiones políticas de la dictadura. En las últimas décadas, la investigación ha demostrado la importancia de la crisis de subsistencias sufrida por la población republicana en la guerra como un factor determinante en la experiencia y el resultado final del conflicto³.

El golpe de Estado de julio de 1936 supuso el desmembramiento temporal de las estructuras estatales republicanas. El gobierno tuvo que iniciar un rápido y complejo proceso de reconversión integral que le permitiese satisfacer las necesidades que la dinámica del conflicto iba a ir imponiendo. Una de las manifestaciones más elocuentes de esta descomposición inicial fue el atrofiamiento del sistema productivo y comercial. A pesar de que el caos comercial se sintió mucho más en las grandes ciudades, en todo el territorio el acceso a la carne, el azúcar o el pescado se fue haciendo cada vez más difícil. Los primeros testimonios de los miembros del cuerpo diplomático de Gran Bretaña en Málaga son muy clarividentes en este sentido e informaban de que los almacenes de productos en conserva estaban vacíos y que la leche solo era accesible a través de recetas emitidas por el centro de puericultura de la capital andaluza⁴.

La garantía de la seguridad alimentaria era un pilar de autoridad y legitimidad de los Estados modernos del siglo XX⁵, por lo que el estado de los abastecimientos fue una cuestión primordial tanto para el gobierno republicano, como para los mandos sublevados, que hicieron del *hambre en zona roja* una figura reiterativa en la propaganda anti-republicana y un vector de

1 *La Hoja Oficial del Lunes* (A Coruña), 29 de marzo de 1937.

2 Martín, 1940: 30-52.

3 Seidman, 2012; Campos, 2020 Matthews, 2021.

4 The National Archives (TNF), Foreign Office (FO) 927/12, Malaga Consulate: “Rapport on the general situation in Malaga”, 15th September 1936.

5 Hubert, 2000.

legitimidad. En su sentido de guerra moderna, en la contienda española, frente y retaguardia, fusiles y arados se fusionaron en un *continuum* en el que todo se convirtió en objetivo militar. El acceso a los productos básicos de la población no fue una excepción, por lo que la limitación de los mismos y el uso de la escasez como arma para la desmoralización del adversario marcaron parte de las estrategias de guerra.

Sin embargo, la experiencia de la miseria y su percepción trasciende los balances de importación y producción o la cuantificación de los alimentos y las calorías. Como ha afirmado Kelly A. Spring, en tiempos de guerra los valores monetarios y emocionales de los alimentos sufren una brusca variación que modifica tanto las expectativas como las estrategias de abastecimiento de la población⁶. Los patrones de alimentación son el resultado de un constructo cultural en el que se combinan necesidades biológicas con elementos simbólicos y que se relacionan fuertemente con la percepción propia de la dignidad.

El presente trabajo se propone evaluar este proceso de significación cultural de la comida en el contexto de escasez de la guerra civil española, a través de la consideración antropológica y sociológica del hambre como una realidad compleja y multifactorial⁷. Se pretende analizar las respuestas de la población a la falta de suministros, cuáles fueron las alternativas alimentarias y comprender los discursos clínicos y políticos que se tejieron en torno al desabastecimiento. Todo ello con la meta de comprender el hambre como un fenómeno global dentro de la experiencia de guerra y posguerra y como una vivencia compartida por las sociedades europeas durante la década de los años treinta y cuarenta. Además, se tiene en consideración como telón de fondo contexto del desarrollo de la ciencia de la nutrición, que en las décadas de 1920 y 1930 aparecía como una nueva rama médica con un profundo valor político. Por otro lado, este estudio tiene la voluntad de participar en la descripción de la *hambruna española*⁸ y en los debates que la historiografía europea está manteniendo en torno a las crisis alimentarias y su gestión⁹.

Para abordar el estudio de una cuestión tan amplia como abstracta ha sido necesario acudir a fuentes de diferente naturaleza. Se ha combinado el análisis de la literatura historiográfica existente con el estudio de fuentes primarias. En cuanto a estas, se han analizado críticamente los informes del estado de la población republicana que se elaboraron internamente, depositados en el Archivo General Militar de Ávila y el Archivo Histórico del PCE, y que emitieron los diplomáticos y evaluadores internacionales, que se encuentran en *The National Archives* de Reino Unido, el *Centre des Archives diplomatiques du ministère des Affaires étrangères* francés o la *Rockefeller Foundation*. Así mismo, se ha acudido a los estudios médicos y nutricionales de la Liga de Naciones. Para realizar una aproximación al estado de miseria, a su recepción social y a sus usos propagandísticos ha sido imprescindible trabajar con prensa internacional como las crónicas del *Daily Express*, así como por diarios de ambas zonas enfrentadas. Por otra parte, se han tomado también los recetarios y textos de carácter clínico que se publicaron entre 1937 y 1942, así como las recetas del *Cocinero de Retaguardia* o *Nuestra Alimentación* del doctor Noguer-Moré. También se ha incorporado el estudio de las publicaciones de las autoridades republicanas como las circulares de los gobiernos civiles, las publicaciones del Comisariado de Propaganda.

6 Spring, 2021: 220-221.

7 Kristensen, 2022: 473-478; Vernon, 2011; Mariano y López, 2022: 651-666.

8 Del Arco, 2019: 161-183; *Ibidem*, 2020; Román y Del Arco, 2022: 107-130; Rodríguez, 2013: 65-87; Cazorla, 2016.

9 Trenntmann y Just, 2006; Steege, 2007; Otter, 2020.

Junto a todo lo anterior, se ha emprendido el estudio de los testimonios orales ha sido una fuente de información de valor extraordinario. Al tratarse de los años de la guerra, la idea inicial de acudir a testimonios de primera generación tuvo que ser desechada. Consecuentemente, se apostó por las voces de segunda generación. Así pues, se han recogido entrevistas realizadas a mujeres cuya memoria de la guerra es transmitida, es decir, se trata de memorias *transgeneracionales*¹⁰. Su análisis se ha planteado desde la óptica crítica necesaria, pero se considera que su valor testimonial se mantiene y permite, además, construir puentes de conexión entre las etapas de escasez de guerra y posguerra y la transmisión de la memoria del pasado traumático¹¹.

El presente artículo intenta abordar desde perspectivas múltiples la cuestión del hambre más allá de su definición material. En el primer apartado presenta un estudio general sobre el estado de la ciencia de la nutrición en el primer tercio del siglo XX y algunos de los estudios clínicos sobre la crisis alimentaria en conflictos bélicos y situaciones de urgencia humanitaria. En el siguiente epígrafe se realiza un análisis sobre la revalorización de los alimentos en su sentido simbólico, contrastando disponibilidad de comida con la valoración social y la reconstrucción memorial de la escasez y los productos. Seguidamente, se analizan algunas de las estrategias de supervivencia material y moral basadas en fórmulas de dignificación de los alimentos. Por último, antes de las conclusiones, se dedica un apartado a la construcción de los discursos y narrativas clínicas y políticas en torno a la alimentación, la restricción y la escasez en el contexto de la guerra.

2. “COMER NO ES SOLO ALIMENTARSE”. LOS ESTUDIOS MÉDICOS Y NUTRICIONALES DE LOS PUEBLOS EN ESCASEZ EN EL PRIMER TERCIO DEL SIGLO XX

La experiencia mundial del primer tercio del siglo XX, marcada por las dos guerras mundiales y la gran Depresión, motivaron la aceleración del desarrollo de la ciencia nutricional a nivel global, que se materializó en la creación de instituciones internacionales como el Comité de Higiene de la Sociedad de Naciones o el Instituto Internacional de Agricultura que aspiraban, desde una perspectiva esencialmente cuantitativa y cientificista, a elaborar estándares internacionales de la dieta para combatir el hambre, siempre desde el prisma de la rentabilidad política y la optimización económica¹².

La guerra civil española y la posguerra de la década de los cuarenta fueron crisis humanitarias que sirvieron de observatorio útil al nuevo interés político sobre la gestión alimentaria y su respuesta médica e institucional. Se desplegaron numerosos estudios públicos y privados para evaluar el estado nutritivo de la sociedad española y conocer las consecuencias clínicas de la carestía. Desde abril de 1937 se había creado por el gobierno republicano el Instituto Nacional de Seguridad Alimentaria. Su misión era la de informar sobre el estado fisiológico de la población y establecer protocolos de diagnóstico y tratamiento para las enfermedades carenciales¹³.

Otras entidades privadas internacionales, como la propia Fundación Rockefeller, elaboraron extensos informes en torno a las consecuencias materiales y humanas de la guerra en España. Uno de los más trascendentes fue el publicado en 1941 que concluía que “entre las calamidades infligidas por la guerra, y comparables a la destrucción violenta y a las epidemias de enfermedades infecciosas, está el peligro de la malnutrición, que va desde la inanición

10 Coenen-Huther, 1994; Jelin, 2002; Rossi, 2016: 6.

11 Thelen, 1989: 1125; Fraser, 1979; Vilanova, 2016: 11-14.

12 Cannon, 2005: 701-5; Weindling, 1995: 319-322.

13 Bernabeu, Espluges Galiana y Trescastro-López, 2016: 27-38.

hasta los diversos síntomas clínicos de un déficit de alimentos esenciales”¹⁴. Los relatos de los informantes extranjeros durante la guerra dibujaban una imagen de auténtica desesperación:

Durante seis días la población civil ha estado completamente privada de pan. Por otro lado, no hay leche, ni azúcar, ni pescado, ni carne, ni patatas. Hay una falta total de aceite alimentario en muchos hogares. La población vive de unos pocos granos de arroz hechos con verduras verdes o cocidos en agua y sal y con trombos.

Los niños sufren mucho por esta situación. Por otro lado, las enfermedades golpean a una población en un estado de menor resistencia física y se registra un aumento del número de muertes. Los republicanos sufren, pero soportan estas privaciones con su resignación y fatalismo habituales¹⁵.

La falta de alimentos, combinada con los problemas de escasez de ropas y la casi total ausencia de productos médicos hacía cada vez más difícil resistir, aunque fuese con resignación:

Como resultado de la falta de alimentos, las lesiones como las picaduras de insectos, las abrasiones, etc., que en circunstancias normales se habrían curado por sí solas en unos pocos días, en los individuos sanos tardan mucho en curarse y a menudo fallecen. (...) Actualmente familias enteras sufren de malaria, mientras que antes de la guerra esta enfermedad era muy rara en el país. El tifus, que ya había causado graves estragos en el ejército de Andalucía, ha aparecido en el resto de las provincias. En el caso de las malas condiciones del agua, cabe esperar que las epidemias sean aún más graves, ya que la mayoría de la población se encuentra en un estado de menor defensa. Los signos aparentes del raquitismo son generalizados en los niños y se hacen frecuentes en las mujeres¹⁶.

Ante tal realidad la población comenzó a entrenar toda una serie de estrategias para huir del hambre que, sin duda, sirvieron de entrenamiento para los años posteriores. Estas estrategias no se limitaron a la delincuencia, la acumulación o el intercambio, sino nuevas prácticas culinarias que servían para engañar al estómago. La periodista Hilde Marchant se hacía eco de todo ello:

No había azúcar ni leche, pero a veces tenían almendras o granos tostados como sustituto del café. Se rio cuando le pregunté por el tipo de grano que utilizaban. Era del salvado con el que solían alimentar a los burros. Petra todavía estaba esperando el carbón 36 horas después así que su madre había cocinado la comida con trozos de silla rota. Hacía seis meses que no comían carne¹⁷.

En sentido comparativo, tanto la investigación científica como la memoria colectiva ratifica que durante la guerra había una mayor disponibilidad alimentaria que en el periodo de posguerra (aunque fuese acudiendo a mercados clandestinos). Por tanto, pese a que la

14 The Rockefeller Foundation, 1942: 26.

15 *Archives diplomatiques du ministère des Affaires étrangères* (ADMAE), Espagne. 244. Z-246-1,2,5- Situation Économique. Dossier général. 244. Z-246-1,2,5- Javier 1932-août 1940, “Situation Population”, Marcassin, Consul français en Valencia, Valencia 19 de enero de 1939, p. 139.

16 ADMAE, Direction des affaires politiques et commerciales. Espagne. 249. Z-267-1, 268-2. Questions sociales. Mars 1934-septembre 1939, 157-158. “Le vice-consul de France à Alicante au ministre des Affaires étrangères”, 3 novembre 1938.

17 H. Marchant, “Mujeres en la cola del pan”; *Daily Express*, 1 de marzo de 1937.

coyuntura material de la guerra civil para la población republicana no se pueda considerar *hambruna*, sí se produjo una profunda crisis alimentaria, médica y humanitaria ya que la gravedad de sus consecuencias no llegó a ser tan profunda como para provocar la muerte por inanición de notables capas sociales, pero sí como para provocar durante los años de la guerra un estado de malnutrición generalizado¹⁸.

En plena expansión de la nueva ciencia de la nutrición, la mayoría de los informes sobre el estado de la población civil en España se centraron en realizar estudios clínicos y exámenes médicos y metabólicos. Con ellos se buscaba conocer los síntomas de la deficiencia nutricional y establecer protocolos de consumo y tratamiento. Desde la perspectiva histórica, el análisis de la crisis alimentaria de la guerra también ha sido enfocado mayoritariamente desde perspectivas biologicistas que han permitido comprobar y comprender la existencia de tal realidad. Los resultados de estas investigaciones elaborados desde la base de la nutrición han llevado a presentar el hambre como una experiencia universal: el resultado de la falta de alimentos y nutrientes. Aún en la actualidad, un importante segmento de los proyectos de *lucha contra el hambre* se ha articulado desde posturas próximas al determinismo biológico que ubica como eje central de su desarrollo la aritmética del balance calórico. Algunos estudios relativamente recientes sobre las experiencias traumáticas de escasez, como el publicado por Darra Goldstein para el caso del asedio de Leningrado entre 1941 y 1942 parten de esta idea:

Aunque el sufrimiento no pueda cuantificarse, la privación humana sí puede. El hambre es una simple resta: Por debajo de un cierto número de calorías al día, el cuerpo comienza a consumirse a sí mismo, y se producen varias consecuencias fisiológicas universales. Primero vienen la apatía y la desgana. A medida que el cuerpo se demacra, la piel adquiere una palidez malsana y se estira contra los huesos. A menudo el cuerpo se hincha, con los dedos de las manos y los pies tan hinchados que incluso resulta difícil abrocharse un abrigo y caminar es un calvario. Las encías sangran y el cuerpo se cubre de llagas abiertas que se niegan a cicatrizar. Ciertos síntomas psicológicos también son lo suficientemente universales como para ser considerados químicos. El hambre tiende a reducirnos a un estado primitivo, “deshumanizado”, en el que nuestra única preocupación es encontrar comida¹⁹.

Sin embargo, comer no es solo alimentarse. La comida está ungida por valores socioculturales que llevan a que, al igual que se ha considerado la *gastronomía* como una experiencia cultural, emocional y simbólica, la percepción y la definición del *hambre* tenga que valorarse del mismo modo. Así lo expresó el profesor Gigon ante la Sociedad de Naciones en 1937. El doctor criticó duramente los planes de actuación de la organización, estaban basados en presupuestos fisiológicos que, según demostró, no se correspondían con los comportamientos sociales. Desde su perspectiva, en la elaboración de los planes de alimentación debían apostar más por conocer qué comía realmente la población y rebajar el protagonismo de tablas nutricionales. A modo de ejemplo, él expuso el caso de

18 A modo aclaratorio, según la propia definición de la FAO, la *hambruna* se considera un proceso de crisis socioeconómica, relativamente prolongado en el tiempo y por lo general activado por alguna catástrofe que actúa sobre un contexto de vulnerabilidad preexistente en: <https://www.fao.org/hunger/es/> (consulta 10-1-2024). De este modo, la crisis alimentaria sufrida en la retaguardia republicana durante la contienda debería entenderse como el contexto de vulnerabilidad previo para el despliegue de la *hambruna* de posguerra. Sobre los datos conocidos del total de ingesta calórica diaria: Nueda, 2023.

19 Goldstein, 2005: 143.

la Confederación Suiza, donde las autoridades habían intentado modificar la dieta popular para incorporar el consumo de pan integral. El resultado fue el siguiente:

Es muy difícil modificar una dieta, porque al consumidor no le gusta. La Confederación Suiza ha intentado fomentar el uso del pan integral. Ahora, curiosamente, eran sobre todo los obreros quienes se negaban a comerlo. tales hechos desanimaban a los médicos que se preguntaban si no reflejarían algún instinto verdadero. (...) Durante la guerra, en 1917, cuando la situación alimentaria en Suiza era peor, se había traído pescado del Mar del Norte a Basilea. Al cabo de muy poco tiempo, la gente ya no quiso comerlo.

Probablemente había alguna razón profunda para su aversión. Pensó que era precisamente durante los periodos de penuria, cuando se revelaban claramente los instintos dietéticos, cuando debían ver cómo reaccionaba la gente individualmente y analizar con detenimiento lo que comían²⁰.

Estos estudios concluyeron que las decisiones sobre la alimentación se dirigían atendiendo a factores como la costumbre, la tradición o la asociación simbólica. Es decir, decidir comer o no un alimento no venía determinado por su valor nutricional o su estado de salubridad, sino por la vinculación que la cultura y la experiencia había generado entre los consumidores. Por ejemplo, el pescado del Mar del Norte era rechazado por asociarse a la experiencia de guerra, como el pan negro se rechaza entre los más ancianos de la sociedad actual por vincularlo con la experiencia de la hambruna de posguerra.

El hambre, además de un imperativo biológico, es una cuestión cultural, una sensación expandida que inunda toda la realidad. En muchos casos se ha partido de la idea de que los hambrientos pueden comer cualquier cosa. Es cierto que muchos de los testimonios recogidos comienzan su narrativa con “cuando el hambre aprieta...”, pero callar el hambre no se limita a llenar el estómago, tampoco incluso cuando los valores nutricionales son correctos. Parece evidente que un individuo o una comunidad, al menos hasta los tiempos más recientes, comía lo que comía no porque conociese las utilidades nutricionales de lo ingerido, sino porque su elección alimentaria está determinada por el aprendizaje sociocultural y el valor simbólico de dichos comestibles²¹.

El significado de los alimentos asociado a qué es y qué no es comida regía en muchas ocasiones la postura de la población ante su experiencia alimentaria. Según el antropólogo francés Marvin Harris, la selección gastronómica no tenía nada que ver con la nutrición, ni siquiera con el sabor, sino con el *alimentar el estómago colectivo* en el entramado sociocultural en el que los individuos se inscriben (Harris, 2011: 20-21). Es decir, la definición de qué se considera comida está marcada por factores múltiples que son, además, dinámicos y están expuestos al cambio.

3. “HAMBRE, HAMBRE, NO PASAMOS, PERO HABÍA MUCHA NECESIDAD”. SENTIDO SIMBÓLICO DE LOS ALIMENTOS EN TIEMPO DE GUERRA

Si la alimentación se comprende como un hecho social total, en el que confluyen todas las áreas de la cultura, la economía o la política, utilizando la misma lógica, el hambre debe ser valorada también desde esta perspectiva. El hambre como elemento sociocultural y emocional está directamente vinculada con el apetito y la saciedad. Estos términos, definidos por Lupton y Taylor como *experiencias corporales*, se contextualizan en el medio

20 TNA, FD 1/2466: League of Nations. Nutrition Committee: “Extract of the Minutes of the 29th Session of the Health Committee”, October 1938.

21 Mariano y López, 2013: 147.

simbólico de la gastronomía y de la identidad. Expresan los límites de la clase social, de las condiciones de vida, de la afiliación religiosa, del género e incluso ciertas posturas políticas, como la vinculación del vegetarianismo y veganismo con los núcleos anarquistas-naturalistas²².

En la línea de los estudios realizados por Mary Douglas, cabe distinguir varios componentes culturales que configuran estas nociones. Alimentarse no es simplemente ingerir alimentos, sino que también influyen factores como el apetito o la satisfacción²³. Los menús repetitivos de las tropas hacían que disminuyese su apetencia, como se mostraba en el hartazgo de los soldados por comer invariablemente arroz, pan y aceite de oliva todos los días, incluso los de Navidad²⁴. Por ejemplo, durante el mes de enero de 1938, la plantilla de alimentación de las tropas republicanas apenas presentó variedad de un día a otro:

Tabla 1. Plantilla de Alimentación y relación de suministros efectuados por el IV Cuerpo del Ejército, enero 1938

Fecha	Menú diario
08/01/1938	Aceite: 50 g; Café: 15; Leche: 1/10 bote; Arroz: 100g Patatas: 200g; Carne fresca: 50 g; Cebollas: 25 g; Pimentón: 3 g; Sal: 15 g; Limones: 50 g; Vino: 250 ml
18/01/1938	Aceite: 45 g; Azúcar: 25g; Arroz:50g; Patatas: 200g; Garbanzos 50g; Carne fresca: 50g; Cebollas: 25g; Pimentón: 3g; Sal: 15g; Limones: 50 g.
19/01/1938	Aceite: 45 g; Azúcar: 25g; Arroz:50g; Patatas: 200g; Carne fresca: 50g; Cebollas: 25g; Pimentón: 3g; Sal: 15g; Limones: 50 g; Vino: 200 ml.

Fuente: AGMAV, C. 520, l. 7, 3

Lo mismo sucedía con la sustitución de unos alimentos por otros, especialmente los considerados tentempiés (almendras, cacahuetes, aceitunas) no conseguían saciar de ninguna forma el apetito. Por ello, por ejemplo, cuando el Gobierno Civil de Albacete limitó los servicios de bares y tabernas a frutos secos y encurtidos, los vecinos protestaron porque no daban “nada de comer”²⁵.

Todo ello confluye en la determinación cultural de qué es comida y qué no lo es, creando un imaginario social que determina también la sensación emocional de *pasar hambre*. Por ejemplo, en España, el acompañamiento con pan de las “comidas fuertes” (almuerzo-cena) tiene una presencia manifiesta que sigue presente en muchos de los grupos sociales de la actualidad. El comer sin pan hacía que una ingesta, incluso con valores energéticos y nutricionales suficientes, no fuese considerada “una comida”. Desde la etnografía la *hambruna española* de los años cuarenta se ha podido recoger relatos que lo ilustran de forma clara: “al no comer pan había hambre por todos lados, porque el pan

22 Lupton, 1996; Kammphuis, Jansen, Mackenbach y Lenthe, 2015; Roselló, 2003; Scheper-Hughes y Loch, 1987: 6-41.

23 Douglas, 1972: 61-62.

24 Seidman, 2012: 325.

25 Noticias y comentarios sobre la prohibición de servir “comida” en los bares en: *Defensor de Albacete*, 28 de noviembre de 1937.

era lo que satisfacía. En las casas que había *pá* comprar el pan no, pero en las casas que no había ni *pá* comprar el pan había la enfermedad esa del hambre”²⁶.

El hecho de que el pan fuese considerado como pieza clave de la alimentación, tenía más que ver con su valor simbólico que un sentido nutricional o de aritmética calórica. Comer “de verdad” era solo “comer con pan” y su ausencia significaba “necesidad” y, con ello, la percepción del hambre. Así se reflejaba en el refranero español que decía: “ni mesa sin pan ni ejército sin capitán”²⁷. Según recogía Antonio del Castillo de Lucas, el pan era “parte y complemento de la comida, y aun comida por sí solo”²⁸. Este alimento está cargado de significado en el plano religioso, en del trabajo y en la definición de la dignidad, que se expresa claramente en la expresión de “merecer el pan”.

El pan, sin embargo, tenía que cumplir ciertas condiciones para considerarse como tal. Era el pan blanco el que se asociaba a la calidad y en esta fórmula era donde se encontraban los beneficios de sus propiedades: “el pan de Astorga (de maíz o centeno) mucho en la mano y poco engorda”. De hecho, la denominación de *pan* para su uso comercial tuvo que ser regulada. En el caso de Albacete, el gobernador civil autorizó la elaboración y venta de mezcla de harinas bajo este nombre en febrero de 1937²⁹. Por ello, la conversión el bollo blanco en *pan negro* (por la pérdida de calidad del grano y la molienda, las mezclas o los sustitutivos) se convirtió en el icono de la escasez, la miseria y, en los años de posguerra, en la bandera de la hambruna.

Desde el inicio de la guerra, cuando se empezaron a apreciar los primeros síntomas de la escasez, el trigo, la harina y la carne fueron los tres espacios de producción y mercado de alimentos que antes tuvieron que ser intervenidos a través de la fijación de precios de venta y el control de la producción, la molienda y la actividad de los mataderos. La presencia de estos dos grupos nutricionales en la dieta era imprescindible para el rendimiento de las tropas y el sostenimiento de la población, tanto por su valor nutricional o sus beneficios, como por su significación cultural. Por ello, su consumo fue el que se vio más expuesto a la transformación, los sustitutivos y a las nuevas significaciones culturales.

Al igual que pasaba con el pan, en la cultura gastronómica de los años treinta, especialmente en el espacio urbano, para que una comida fuese considerada como tal debía contener proteína animal de algún tipo, lo que provocó que la ausencia de carne y pescado en los mercados durante la guerra extendiese la sensación de insatisfacción nutricional constante. La cuestión de la industria cárnica tuvo una importancia trascendental. La mayoría de los informes y testimonios recogidos apelan a una ausencia total de esta en los mercados durante prolongados meses. Según los informes británicos: “Las personas que viven en la zona leal pasan semanas e incluso meses sin comer carne fresca y pescado. Se venden a precios que no pueden afrontarse para la mayoría de la población y los productos que se venden a los precios fijados por el Gobierno no se encuentran o si lo hacen es en cantidades extremadamente bajas”³⁰. Aunque hay casos en los que los diplomáticos franceses confirmaban que ni siquiera en el mercado negro podían conseguirse estos productos y narraban: “la única carne que muy pocas veces podemos conseguir es de gato o de caballo, que se vende en cantidades minúsculas”³¹.

26 Conde, Rivero y Mariano, 2022: 80.

27 Castillo, 1940: 76.

28 *Ibidem*: 5.

29 Boletín Oficial de la Provincia de Albacete (BOPA), “Autorización para la elaboración del pan”, 12 de febrero de 1937.

30 TNA, FO 271/22671, W17069, “Report on the economic situation in Government Spain”, 1938.

31 ADMAE, I. 240-I-sd-6, 73, Espagne. Guerre Civile. “Note: Le Revitallement”, febrero de 1937.

A la vez, los circuitos del mercado negro llegaron a elevar hasta cinco veces su precio. Por ello, las autoridades se lamentaban: “si nada hay tan fácil como el abastecimiento de carnes en una población en tiempo de paz, nada hay tan difícil como el mismo abastecimiento en tiempo de guerra”³². Para dar respuesta a la incapacidad de suministrar proteína animal en los mercados se intentaron diferentes soluciones. La primera de ellas fue la comercialización de productos no habituales en la dieta española.

Los nuevos alimentos se encontraron pronto los muros del rechazo, sobre todo de la carne que, quizás más que otros comestibles como los vegetales, está más fiscalizada por la categorización de qué es comida y qué no lo es.³³ Ante la ausencia de cerdo, ternera o incluso aves de corral, los mostradores comenzaron a tener carne de caballo, burro y mula (en muchas ocasiones proveniente no de mataderos sino de animales heridos o fallecidos en labores agrícolas o bélicas). A raíz de este rechazo, incluso las autoridades civiles tuvieron que manifestarse para animar a la población, con un trato entre paternalista y desesperado. Este fue el caso del inspector provincial de Higiene de Albacete que, en varias ocasiones, tuvo que lanzar comunicados de prensa cercanos a la súplica para convencer a sus vecinos:

Yo, como Inspector Provincial y conocedor de la calidad de esta carne quiero hacer constar que no hay porqué en una población como Albacete no se consuma carne de caballo cuando es más sanitaria, más sabrosa que cualquiera de las otras carnes. (...) Que ante un establecimiento con rótulo de CARNE DE CABALLO no tenga nadie inconveniente en consumirla³⁴.

Atendiendo a las informaciones recogidas por los observadores internacionales, la carne de caballo y de burro era la única que, difícilmente, podía conseguirse:

La única carne que a veces podemos conseguir es la de caballo o de mulo, que se vende en cantidades muy pequeñas. Por lo general, debe hacer cola de 5 a 6 horas para obtener un poco que no da ni para saciarse. Los campesinos del campo circundante se niegan a vender carne de cerdo o aves de corral, que atesoran para sí. Ni por cifras incalculables³⁵.

La carne de caballo era símbolo de escasez y su consumo se extendió fundamentalmente en las ciudades. Se identificó con una denigración moral y se asociaba a la falta de operatividad del gobierno y a las actitudes individualistas y egoístas de los campesinos que se negaban a vender ganado de su crianza. Su consumo se convirtió en un tema de debate público durante toda la guerra. Las opiniones plasmadas en la prensa y los manuales higiénicos viraron desde la repulsión hasta el convencimiento de su superioridad sobre el resto de las carnes.

Para ilustrar esta cuestión puede acudir al episodio del Asedio de Toledo, en torno al cual se desarrolló uno de los debates más activos respecto a este tema. El periódico

³² *Defensor de Albacete*, p. 2.

³³ Harris afirma que cada sociedad encuentra ciertos alimentos animales como deliciosos mientras que otras encuentran los mismos como repugnantes y aborrecibles: “Si los hindúes de la India detestan la carne de vacuno, los judíos y los musulmanes aborrecen la de cerdo y los norteamericanos apenas pueden reprimir una arcada con sólo pensar en un estofado de perro, podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria” en Harris, 2012: 14.

³⁴ *Defensor de Albacete*, 10 de abril de 1937, p. 2.

³⁵ ADMAE, Espagne, Guerre Civile. 1.240-I-sd-8, Ambassade de France: «Note sur le ravitaillement de Bilbao au début du mois de février 1937”.

comunista *La Batalla* comentaba: “los rebeldes de Toledo están matando sus caballos para comérselos. Llevan varios días comiendo caballo ¡Triste destino! El de los caballos”³⁶. También *La Libertad* señalaba que “la fortaleza se había convertido en un cementerio. Comen carne de caballo y agua de trigo tostado”³⁷. Mientras, del lado sublevado, el diario *El Día de Palencia* informaba tras la liberación:

Tras la liberación por el glorioso Ejército español y las bravas milicias nacionales, copiamos el siguiente elogio del primer menú distribuido a base de la sustanciosa y jugosa carne de caballo (...) Anteayer por la mañana comimos un excelente estofado de carne de caballo, excelente en su condimento y en sí, carne sustanciosa y jugosa de blandura casi similar a la ternera que fue despachado con júbilo y reconocimiento (...)

Nos dicen que escasísimos elementos llenos de algún prejuicio imaginativo tuvieron algún reparo ilógico: el caballo es un animal limpio y pulcro, al extremo que ni come ni bebe nada que no esté en las mejores condiciones (...) las condiciones de sabor y alimentación superan a la raza bovina, el aspecto también es mejor a las clases comunes de carne³⁸.

En ambos bandos, el discurso en torno a la ingesta de caballo fue motivo de escándalo e incluso de contradicciones, siendo a la vez un alimento *limpio e insuperable* e icono de la miseria y la degradación. También del lado sublevado, y contrario al relato de *El día de Palencia*, *El Diario de Córdoba* anunciaba que en Madrid “los milicianos, que gozan de trato de favor, reducen su alimentación a un plato de lentejas y carne de caballo en conserva de tan mala calidad, que la mayoría opta por no comprarlo”³⁹.

Fuera de un bando u otro, la propaganda insistía en dos aspectos clave: el primero que la única carne disponible era la de caballo, pero incluso esta era inaccesible (elemento de privilegio, reserva a los enfermos, etc.⁴⁰). El segundo aspecto era que su consumo, el mayor símbolo de miseria, solo se justificaba por la necesidad: “Los prisioneros y evadidos que han pasado a nuestras filas comieron con verdadera ansiedad. Manifiestan que los víveres escaseaban de tal manera en las filas rojas que no comen más que carne de caballo y asno y un poco de arroz. Hace poco comieron carne de búfalo”⁴¹. De hecho, las manifestaciones reales o no recogidas de los evadidos confesaban: “Comemos carne de caballo, porque no hay otra y está *ultrarracionada*”⁴². El caballo se defendía y a la vez causaba repugnancia, era un alimento “bueno” (de hecho, lo era nutricionalmente), pero culturalmente y se asociaba a *carne muerta*; debía comerse, pero en cambio, si podía evitarse, no se tomaba. Así lo transmite esta memoria sobre la vida en los restaurantes barceloneses en el año 1937:

Entonces me dice, le puedo freír unos pimientos, con un buen bistec de caballo. Le contesto, que todo lo que se relacione con los bípedos, cuadrúpedos que en vida hubieran llevado herradura ni hablarme.

—Pues bien, camarada —me dice—, unos fideos a la cazuela con carne.

36 *La Batalla*, 18 de agosto de 1936, p. 2.

37 *La Libertad*, 13 de septiembre de 1936, p. 6.

38 *El Día de Palencia: defensor de los Intereses de Castilla*, 6 de octubre de 1936, p. 2.

39 *Diario de Córdoba*, 24 de enero de 1937, p. 2.

40 *El Día de Palencia*, 8 de noviembre de 1937 decía: “No hay carne. El privilegio de comer algún día carne de caballo está reservado a los tuberculosos”.

41 *La Gaceta de Tenerife*, 11 de junio de 1937, p. 3.

42 *Libertad: Diario Nacional Sindicalista*, 22 de enero de 1937, p. 4.

–¡Oh! ¿pero la carne que figure en estos fideos será también caballo?
–Claro que sí –me dice riéndose–. Ahora que, por usted, que no acostumbra a visitar esta casa, le ofreceré una “carn d'olla divertida”, o sea un “cocido divertido”.
–Caramba –le contestó alegremente–, eso sí que es más que divertido; este plato, que es para los amos, no contiene nada de caballo; retiraremos una ración para usted⁴³.

Definitivamente, en los dos bandos la carne de caballo (junto a la de mula o asno) tuvo que incorporarse dentro de la dieta de manera forzosa para salvar la necesidad creada por la ausencia de otras fuentes de proteína animal. A la vez, y de manera contradictoria, las autoridades de los dos espacios se veían obligados, sobre todo a partir del año 1937, a llenar los periódicos y publicaciones de higiene y medicina de llamadas al consumo de la misma. Por ejemplo, al tiempo que se vinculaba el consumo de carne de caballo con la de burro, gato, perro, gaviota o rata como muestra de desesperación republicana en el diario de Acción Católica⁴⁴, FET de las JONS organizaba una conferencia sobre el valor alimenticio del mismo y afirmaba que esta “es la que tiene más alto valor nutritivo y grado de digestibilidad (...) siendo la que menos peligro ofrece de transmisión de enfermedades” para concluir que “es necesario y conveniente fomentar en España el consumo de équidos”. Para convencer al pueblo llegaron incluso a apelar al recorrido histórico de esta carne en los pueblos de la antigüedad:

Existe en general una cierta prevención contra la carne de esos équidos, en gran parte justificada por el hecho de que durante mucho tiempo se han sacrificado caballos viejos, cuando no enfermos; y, además, por el sabor un poco dulzaino que suele tener esa carne por contener mayor cantidad de glucógeno que las demás carnes.

No obstante, la carne de caballo joven y bien nutrido no desdice en absoluto de las demás carnes habitualmente consumidas, siendo la única diferencia su mayor pobreza en grasa. Los animales muertos de accidente o bien sacrificados que reúnan esas condiciones, pueden, por consiguiente, constituir un excelente alimento para tiempos de escasez y de guerra⁴⁵.

Este es quizás uno de los ejemplos más clarividentes del sentido cultural de la sensación del hambre. Aunque la carne de équido pudiese satisfacer las necesidades energéticas y nutricionales de la población, el solo hecho de tener que comerlo era por sí un símbolo de escasez y la demostración de la ausencia de recursos habituales. Algunas investigaciones de la hambruna de posguerra han recogido testimonios que ilustran la adaptación “cuando el hambre aprieta”, pero cabe hacer dos observaciones: la primera, que puede cometerse el error de pensar que el *hambriento* va a comer con gusto todo lo que se presente, anulando así todo el valor cultural, emocional y simbólico de la comida, así como la conciencia de la sensación de apetito y de satisfacción. La segunda, que el hecho de verse obligados a tener que ingerir alimentos considerados no-comida y repudiados culturalmente era motivador de la conciencia propia sobre el hambre⁴⁶.

43 Domenech: 1940, 41. Según la receta del mismo libro: “el “cocido divertido” consiste en un cocido de garbanzos, un poco de gallina, hueso de cerdo salado, tocino salado, butifarra y chorizo. Con el caldo se hace una sopa de pan o de pasta más bien clara que espesa, que hace de primer plato. Luego para el cocido, que hace de segundo plato, se forma un espléndido sofrito de cebolla y tomate, algunas alcaparras, todo bien sazonado y atomatado [sic.] se le echa toda la carne de- la ración, embutidos, tocino, pelota, todo cortado a pedazos”.

44 *Extremadura: Diario de Acción Católica Diocesana*, 10 de marzo de 1938, p. 4.

45 *Proa: diario de FET de las JONS*, 24 de abril de 1938, p. 2.

46 Conde, Rivero y Mariano, 2022.

4. “APROVECHAR HASTA LOS ANDARES”. RECETARIOS Y SUSTITUTIVOS

Junto a la distribución de alimentos no habituales, otra de las estrategias para abordar la carestía fue ampliar, por todos los medios, las formas de preparar los limitados recursos disponibles. A través de los recetarios y los manuales de cocina, la mayoría mandados o patrocinados por las propias autoridades, se intentaba dar soluciones ingeniosas al tedio provocado por lo monótono de la dieta. Este es el caso de las publicaciones del “Cocinero de Retaguardia”, que sería el pseudónimo de José Guardiola Ortiz, un conocido abogado de Alicante⁴⁷. En su manual de cocina presentaba decenas de formas de conservar y aderezar las sardinas, uno de los pocos pescados “populares” que eran accesibles a la población civil republicana. Según comentaba en el prólogo, había elegido esta carne de pescado por su calidad y precio, especificando: “hasta hace poco era barato; incluso ahora, de los pocos tipos de pescado que se venden en los mercados, siguen siendo los más asequible para la gente pobre”. Así mismo, la cultura popular y los recetarios también desplegaron propuestas ingeniosas para camuflar el sabor de ciertas carnes no comunes a través del guisado de salsas y ajillos⁴⁸.

El hambre cultural y emocional que dominaba la cotidianidad intentó ser combatido por medio de la preparación de comidas sustitutivas. Estas, a modo de trampantojos culinarios, intentaban facilitar la ingesta de ciertos alimentos de la forma menos degradante posible. Este recurso era útil para despertar el impulso del apetito que, como experiencia subjetiva, está condicionada por una serie de factores mediadores como la situación emocional, la interacción social, la representación de la comida o incluso la educación alimentaria⁴⁹. Muchos testimonios, como los recogidos por Svetlana Alexievich en *La guerra no tiene rostro de mujer*, confirman como uno de los primeros efectos de la experiencia de guerra era la pérdida del apetito. Por ello, el dar formas conocidas e identificables a alimentos atípicos ayudaba a su aceptación y a reducir la sensación de *estar pasando hambre*.

En muchos casos, estas comidas sustitutas habían sido hasta entonces consideradas no-comida: almortas, bellotas, algarrobas, yeros, maíz e incluso las cáscaras de frutas y verduras... El alimentarse con lo que se identificaba como forraje para el ganado suponía una degradación de la condición humana y la sensación de que, de alguna manera, eso les acercaba a ser animales. Por ello, se hizo necesario camuflar su naturaleza de alimentos degradados a través de su preparación en formas conocidas como el pan *negro* de harinas indefinidas o las gachas de harina de almortas que, aunque demostradamente tóxicas, se mantienen dentro de la cultura gastronómica manchega. Por tanto, la guerra motivó una alteración de las normas culturales en torno a qué era comestible.

Entre los preparados más populares estaba *la tortilla de patatas sin huevos ni patatas*, elaborada a partir de una masa de harina con bicarbonato y agua y con hortalizas o incluso cáscaras de naranja como elemento principal: “las patatas eran sustituidas por la parte blanca de la corteza de la naranja. Se cortaba en trocitos muy pequeños que después se hervían durante dos o tres horas para quitarles el sabor y ya solo quedaba incorporar un poco de sal y freírlas como si fueran patatas. Si se podía se incorporaba una cebolla”⁵⁰. Lo mismo sucedía con los *calamares de la huerta*, que eran aros de cebolla rebozados o el uso continuado del *sustancioso* (hueso de jamón que se utilizaba –y reutilizaba- constantemente para dar sabor a los platos. También fue popular el *café sin café*, bien de achicoria, de malta

47 Bernabeu, Cortés, Galiana y Trascastro-López, 2016: 27-38.

48 Conde, Rivero y Mariano, 2022: 87.

49 Kristensen, 2000: 473-478.

50 Domenech, 1940: 222.

tostada o los populares *recuelos* que se imponía en los cafés y tertulias, en los bares y las plazas como símbolo de que, aún en guerra, la vida continuaba.

Todas estas publicaciones incluían también algunas recomendaciones para preparar y aprovechar los alimentos a los que las mujeres españolas no estaban acostumbradas a cocinar como la carne de buey en conserva norteamericana y argentina. Doménech decía en torno a ella que “desde luego que son muchas las personas que no saben cómo debe guisarse y servirse, para que cunda y resulte, pues según el modo con que se guise da un resultado, y guisándola con un perfecto conocimiento de causa les dará un resultado magnífico”. Para conseguirlo debían saber que “el secreto guisadero de esta clase de carne es hacerla de guisaditos, rápidos, de muy poca cocción: hay que atenerse a este interesante detalle para que no se funda la mitad de las raciones”. Tras esto, daba toda una serie de ideas e indicaciones para prepararla de manera *sabrosa y económica*⁵¹. El objetivo, tal y como concretaba el *cocinero*, era conseguir que “el nuestro [refiriéndose al destino] alcance la grandeza que le corresponde, todos debemos contribuir donde y como podamos; y si no tenemos abundancia de alimentos a mano (...), debemos asegurarnos de que lo que tengamos sea apetitoso y sabroso, porque la comida bien condimentada que estimula el apetito es más saciante y nutritiva”.

El ingenio y la necesidad se unían de forma casi obligada. Los manuales, recetarios y folletos daban consejos sobre cómo aprovechar todos los recursos, apostando por la conserva, como en el caso del recetario de las sardinas. Esta postura coincidía con la línea con políticas de consumo alimentario de los países occidentales en que animaban a las mujeres a la conserva con campañas como “*Can all you can*”⁵². Así mismo, se intentaba hacer que la cocina de guerra fuese lo más apetecible y provechosa en sentido económico, por lo que todo lo potencialmente comestible era utilizado:

Cuando no había nada, hasta las mondas de la patata eran un manjar. Se aprovechaba todo, en este caso la piel de la patata se freía, después de haberla limpiado concienzudamente. Otras variantes eran la cáscara de los plátanos, de las naranjas, las hojas de remolacha o las vainas de habas, que primero se cocían y luego se freían con ajos y tomate⁵³.

Otra alternativa fue comer *alimentos del bosque* obtenidos por medio de la recolección: yerbas cocidas, alimentos recolectados como setas, espárragos trigueros, tagarninas, collejas, cardos, escarola o borrajas, todas ellas incorporadas ya al recetario tradicional español. También se tuvo que sentir normal el comer productos en mal estado. En este sentido puede encuadrarse uno de los relatos de las entrevistadas, Pilar Jimena, quien recordaba, ya para los años posteriores:

En casa no lo habíamos pasado mal, ya te conté. Para decir verdad, mientras padre vivía las cosas seguían yendo bien, a pesar de todo. Cuando murió, por mucho que fuésemos de las derechas no nos salvó *ni la Virgen*.

Un día estábamos en el *cocinico* y teníamos el saco de azúcar que nos tocaba para todos, estaba casi nuevo. Llegó mi hermano y se le cayó un poco de gasolina de la garrafa que llevaba para la moto. Se hizo como un agujero. No lo podíamos tirar, no había más de lo que había. Así que fuimos cogiendo con cucharitas pequeñas toda

51 *Ibidem*: 45-46.

52 Tennessee State Library and Archives, Library Broadside Collection: 41878, *Office of War Information* “Can all you can. It’s a real war job!”, 1943.

53 Várez, 2019: 65.

la azúcar limpia alrededor de aquella mancha. Aún me acuerdo de cómo limpiamos grano a grano para no desaprovechar aquello⁵⁴.

Otro de los entrevistados comentaba:

Yo no tenía *na'* de años, pero sentía bien el estómago. Mi madre se quejaba porque era de buen comer. Un día volvía pa' la casa de *anca* aquellos y me encontré dos naranjas pochadas tiradas por el suelo. No podía resistirme, pero me daba vergüenza que me viesen. Iba jugando con ellas, *pegándoles patás* hasta llegar a la esquina y ahí me agaché a comérmelas, con piel y *tó*⁵⁵.

Estos relatos sirven para poder acercar aquella realidad paupérrima, en la que la conciencia de la miseria reinaba sobre el día a día. El llegar a comer productos contaminados o desechados era una respuesta a la carencia extrema. Pero estos comportamientos tenían además un impacto directo en la sensación de ver su condición humana y su dignidad degradada. Así mismo, advierten que la sensación y la convicción de *hambre* no tuvieron que estar motivados por escenas cotidianas tan crudas. En muchos casos, el *hambre* o la ausencia de satisfacción y saciedad con la comida no provenía solo de la cantidad disponible, sino también de la calidad del alimento. Por ello fueron habituales en las calles de Albacete las protestas por la diferencia de calidad entre unas y otras panaderías una vez que se hizo la distribución racionada. Estas protestas, además, se entonaban más graves por considerarse que las tahonas de los brigadistas eran las mejores⁵⁶.

Junto a todo ello, cabe tener en cuenta que, en los años previos a la guerra, además, se produjo una notable mejora en la alimentación, especialmente en el ámbito urbano. El aumento de la renta per cápita, la acción de las organizaciones de higiene alimentaria, así como la mayor cantidad, calidad y variedad de las opciones de consumo llevaron a una mejora de la dieta generalizada. Este progreso, además, fue mucho más notable en los espacios urbanos que en los rurales, que continuaban anclados en las dietas tradicionales basadas en productos de proximidad y temporada y donde el consumo de proteína animal seguía aún en cifras bajas⁵⁷.

El estallido de la guerra provocó el desmembramiento del sistema mercantil interior: la ruptura del territorio y la destrucción de las vías de comunicación, así como el desplazamiento de los grandes capitales comerciales tuvieron como consecuencia la desconexión entre centros productores y receptores, entre proveedores y compradores. Aunque esta situación afectó a todo el territorio, fue más evidente en las grandes ciudades, dependientes del comercio y con menos capacidad de autoconsumo. En ellas se experimentó una radical limitación de los productos habituales y, por ello, la sensación de hambre era aún mayor. Por tanto, es posible que en los circuitos de circulación de alimentos (tanto legales como ilegales) hubiese productos suficientes para satisfacer las necesidades fisiológicas de la población. Sin embargo, las limitadas posibilidades ofrecidas por un mercado en crisis no consiguieron alcanzar las expectativas de los ciudadanos que, como consumidores, continuaban arraigados a la cultura gastronómica de preguerra.

54 Entrevista realizada a María Jimena en Villarrobleto (Albacete), 22 de mayo de 2021.

55 Entrevista realizada a R. Rico Camacho, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), 15 de febrero de 2022.

56 *Defensor de Albacete*, 1 de diciembre de 1937.

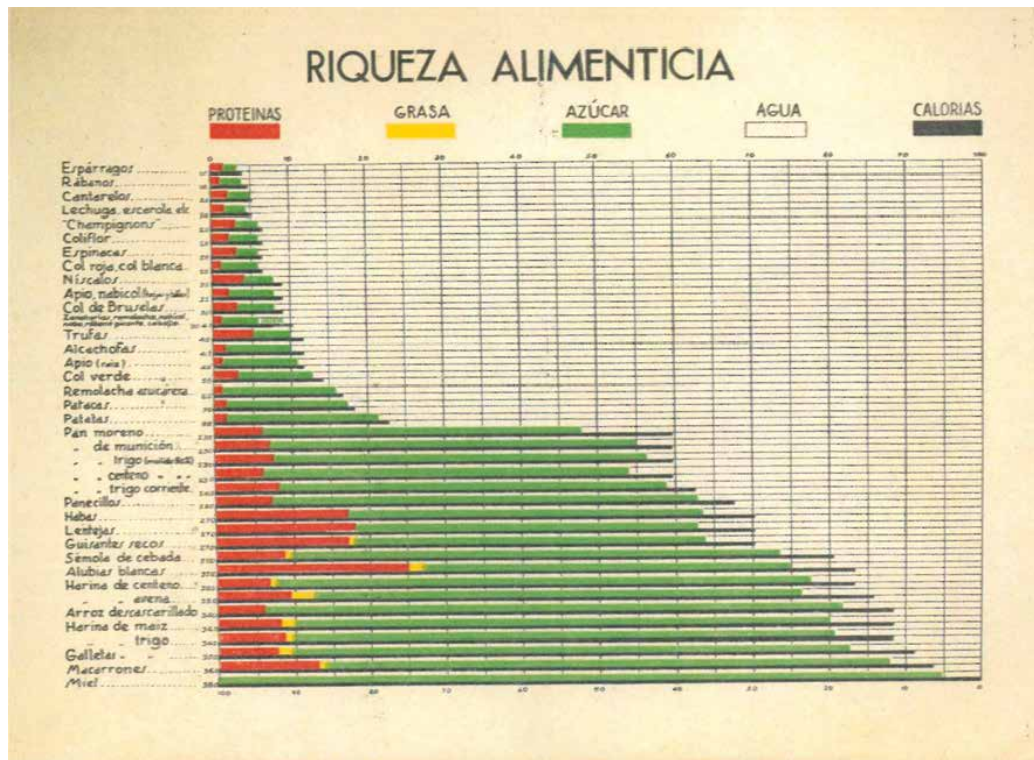
57 Nicolau-Nos y Pujol, 2007: 42-43.

5. “LA MESA POBRE ES MADRE DE LA SALUD RICA”. DISCURSOS CLÍNICOS Y POLÍTICOS EN TORNO A LA ESCASEZ

Por otra parte, el marco de la escasez y el valor político de su gestión creó, a la vez, las condiciones de posibilidad para que el discurso médico y la formación nutricional obtuviesen una mayor visibilidad en el discurso público. Así pues, haciendo de la necesidad virtud, a la vez que se intentaba aliviar la escasez, se creaban canales de instrucción higiénico-sanitaria. Desde las publicaciones específicas, hasta los artículos de la prensa local, se intentó desmentir mitos, transmitir conocimientos científicos y, en definitiva, combatir la mala alimentación. Por ello, casi por primera vez y en la línea de las políticas de alimentación seguidas por otros gobiernos occidentales en guerra, se distribuyeron folletos, carteles y tratados que hablaban de vitaminas, proteínas y valor nutricional. El objetivo era emprender una gran campaña educativa para llevar a la población los resultados obtenidos por la investigación nutricional que había despegado desde inicios de siglo⁵⁸.

De aquellas publicaciones, una de las más conocidas para el territorio republicano fue el folleto del Comité de Propaganda de Generalitat de Cataluña titulado *La alimentación en tiempos de guerra*. Al igual que sus homólogos distribuidos por los gobiernos democráticos en la primera y la segunda guerra mundial, este cuadernillo intentaba aprovechar la coyuntura para divulgar la nueva –y científica- cultura gastronómica. En estas publicaciones se incluyeron tablas, ilustraciones y diagramas sobre los valores nutricionales y vitamínicos de los alimentos básicos, sugería dietas adaptadas a la escasez de alimentos y proponía soluciones para ciertas condiciones clínicas.

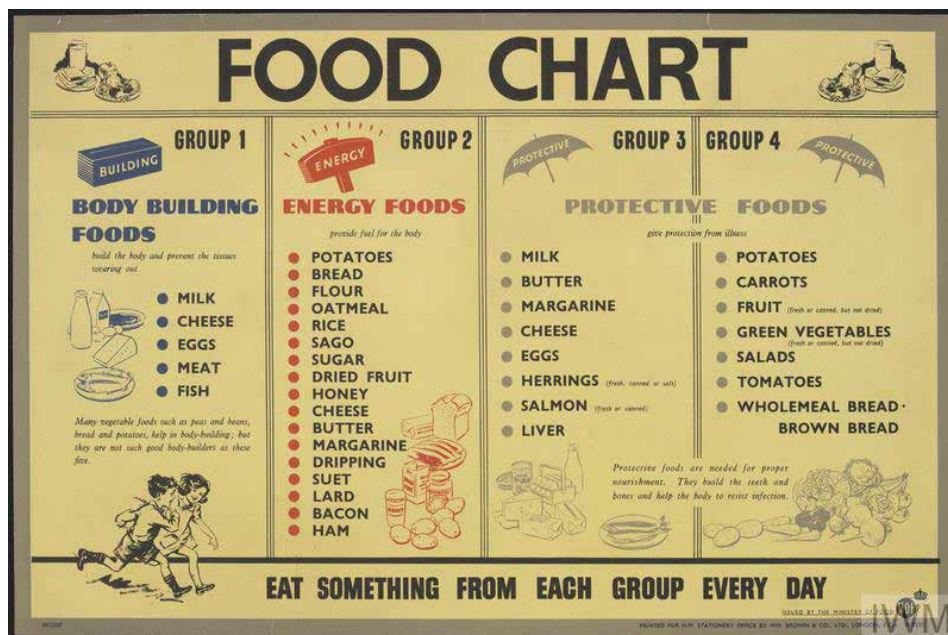
Figura 1. Tabla de riqueza alimenticia



Fuente: Comissariat De Propaganda (Luigi Longo):
La alimentación en tiempos de guerra, 1938.

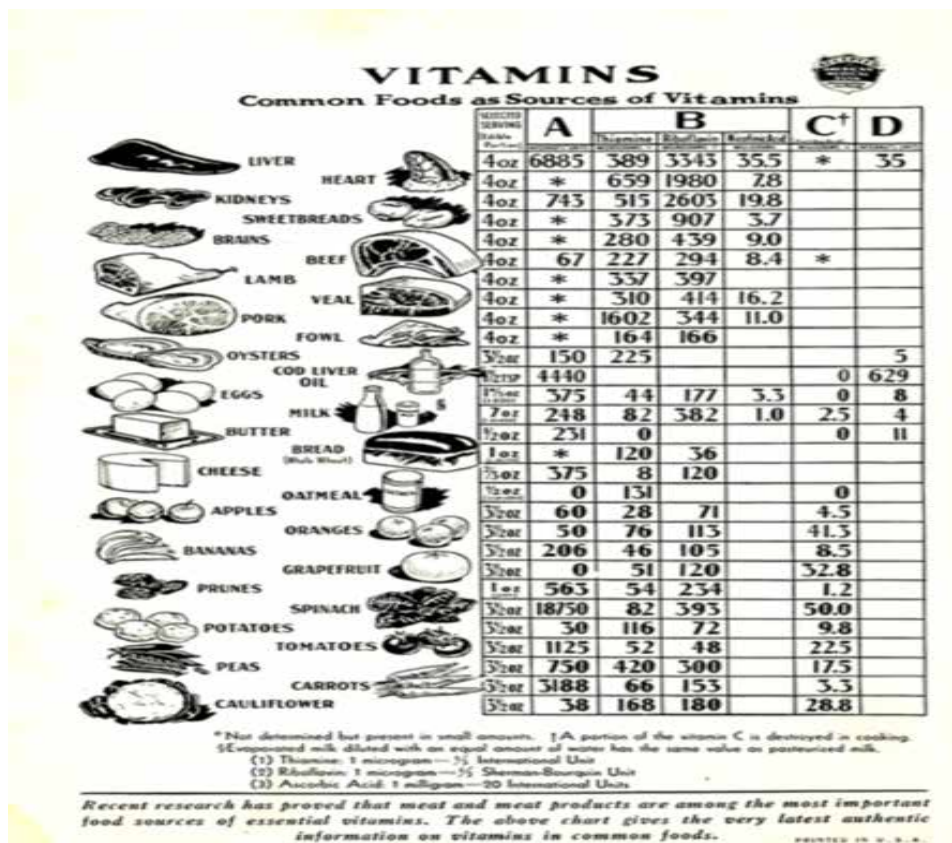
58 Norman, 2007.

Figura 2. “Food chart”. Tabla de clasificación de alimentos elaborada por el *Ministry of Food* (Reino Unido) en la Segunda Guerra Mundial



Fuente: IWM, Art. IWM PST/0726; National War World Two Museum

Figura 3. Cuadro nutricional de los alimentos populares. Folleto “Meat in the Meal” del *National Livestock and Meat Board* (Estados Unidos).



Fuente: IWM, Art. IWM PST/0726; National War World Two Museum

Estas tablas servían para comprender los numerosos consejos que se lanzaban a las amas de casa. Los nuevos y viejos alimentos debían exponerse a un cambio en su valor y percepción. Por ejemplo, al igual que se defendía el valor óptimo de la carne de équido, también se hacía una defensa del *pan negro* (integral) sobre el blanco:

Aún puede ser tiempo de evitar que nos falte pan antes de la próxima recolección. Para ello debe imponerse a todos el consumo de pan integral. El pan integral es más nutritivo y más sano que el pan blanco. A las harinas blancas que actualmente se emplean les faltan las sustancias más importantes del grano (...). Las vitaminas abundan mucho más en el pan integral que en el pan blanco. El pan blanco favorece el estreñimiento y otras varias dolencias⁵⁹.

Sin embargo, pese a sus múltiples beneficios, no cabe duda de que la defensa de todas aquellas bondades estaba condicionada por un fuerte discurso político auto-justificativo, cargado de significación política. El mismo artículo continuaba aclarando que:

Existe otra razón más poderosa de momento, cual es el pavoroso conflicto de no tener pan en gran parte de las provincias levantinas a las que debemos ayudar. Los pueblos de esta provincia se niegan a que salga el trigo pensando en que bien pronto se van a encontrar sin pan.

El consumir pan integral representaría duplicar las existencias de trigo, por el 25 % de aumento de los residuos y porque con menos cantidad resulta el consumidor más satisfecho y mejor nutrido.

Así pues, los tratados higiénicos y clínicos que las autoridades desplegaron por todo el territorio para instruir a la población respondían a una evidente intencionalidad política, pues en muchos casos contradecían las conclusiones de los tratados médicos independientes⁶⁰. En su sentido de estrategia de guerra total, la alimentación era un campo de batalla tanto contra el enemigo como dentro de la propia retaguardia. Por ello, los discursos médicos contribuían a convencer a los consumidores de los beneficios de ciertas carnes repudiadas a la vez que servían para expresar, a través de argumentos clínicos, las *bondades* de la escasez. Con ello, las limitaciones no eran solo una necesidad demandada por la guerra (o en los peores casos una consecuencia del caos y el mal gobierno) sino una obligación positiva para la salud. El refrán versaba “la mesa pobre es madre de la salud rica”⁶¹ y bajo esta consigna se intentó movilizar la convicción de los valores positivos de la restricción.

Por ejemplo, en *Nuestra Alimentación*, el Dr. Noguer-Moré afirmaba que había que acostumbrar al cuerpo a sentirse satisfecho sin llegar a saciarse. Señalaba bajo su criterio de autoridad que era bueno restringir la comida y no sentirse saciado porque el exceso de alimentación podría llevar a grandes problemas, incluso peores que los derivados del déficit alimentario. Afirmaba también que el consumo de carne era prescindible, pero, además, que podía ser sustituida por alimentos “mucho mejores” en valores nutricionales. Estos poderosos sustitutivos eran los frutos secos, disponibles en la retaguardia y de producción

59 P. López, “El trigo y el pan”, *Diario de Albacete*, 23 de enero de 1937, p. 3.

60 Este era el caso de la presencia sobredimensionada de los hidratos de carbono (en forma de cereales, patatas y leguminosas) sobre las fuentes proteicas que se determinaba en AHPCE, Caja 121, c. 2. Camp. 2/42. Estándar de vida a la población civil para el diseño del racionamiento realizado por la DGA y la Subsecretaría de Economía. (1938). Para conclusiones sobre la transición nutricional *vid.* Cussó y Garrabou, 2007: 69-100.

61 Castillo, 1940: 50.

republicana⁶². De hecho, en *Alimentación en tiempos de escasez*, presentan cuadros de equivalencia calórica y afirman que “dos nueces dan el mismo alimento que 30 gramos de carne”⁶³.

Así mismo, el discurso oficial hizo comprender que los esfuerzos en la cocina y el sufrimiento del estómago eran una forma más de contribuir a la victoria en la guerra. De este modo, que las familias modificasen sus patrones de consumo y alimentación en el contexto bélico era una obligación moral e incluso patriótica. De hecho, se condena la *gula* como una cuestión ya no religiosa sino cívica y política. Es más, a través de estos discursos médicos se intentaba convencer al pueblo de que el *pequeño esfuerzo* de las restricciones era, de una parte, una contribución al esfuerzo bélico y, de otra, contribuía a conseguir un mejor estado tanto físico como cívico. En este sentido se expresaba el “Cocinero de retaguardia” quien en el inicio de su libro exponía “la guerra trae consigo privaciones y sacrificios, no siendo entre ellos los menos importantes los que a la alimentación se refieren”. Este es un síntoma más de la categoría de *total* de la guerra española, que permeó hasta los elementos más básicos de la vida cotidiana y que, al igual que lo hiciera en otros espacios en guerra, convirtió a la cocina en otro frente de batalla.

Figura 4. Cartel: “The kitchen is the key to Victory. Eat less bread”, Ministry of Food (UK) (izquierda). Cartel: “Better pot-luck with Churchill today than Humble Pie under Hitler tomorrow. Don’t waste food!”, Ministry of Food (UK) (centro). Cartel: “Economisez le pain. Composez les en tranches minces minces et vitalisez”, Croix Rouge Française, Juin 1942 (derecha)



Fuente: IWM: PST 6541; IWM, PST 3108; Collection Aimé Pétraz.

6. CONCLUSIONES

Todo ello contribuye a confirmar la hipótesis de que *el hambre* como sensación combina dos pilares de determinación: por una parte, las carencias biológicas y fisiológicas, medibles y universales y, por otro, los elementos socioculturales y coyunturales (valor político, definición social de qué es comida, identidad.) todos ellos dinámicos y mutables. Así mismo, tanto su percepción como recuerdo se construye en gran medida a través de criterios comparativos. Por ello, los brigadistas internacionales se quejaban en sus cartas de pasar hambre por no tener galletas o chocolate de calidad, o los vecinos de la de las

62 Noguera, 1937: 45.

63 *Ibidem*: 43.

grandes ciudades como Madrid o Valencia, pero también de las medianas como Albacete, añoraban la variedad de productos que ofrecían los mercados antes de la guerra⁶⁴. El percibir que la provincia vecina comía mejor aumentaba la conciencia del malestar y el acudir a sustitutivos era una forma de engañar a la conciencia dando formas viejas a alimentos nuevos. Al igual que experimentarla y sufrirla, la memoria del hambre también puede atender a estos criterios de comparación. Sin duda alguna, tal y como recuerdan quienes la vivieron, “la guerra fue mala, pero lo peor fue después” y la experiencia de la miseria de posguerra eclipsó la percepción y la memoria de la crisis alimentaria de guerra.

BIBLIOGRAFÍA

- ALEXIEVICH, Svetlana (2015): *La guerra no tiene rostro de mujer*, Barcelona, Debate.
- BERNABEU, Josep y otros (2016): “Pasado y presente de la nutrición en España”, *ASN. Alimentación, nutrición y Salud*, 2, 27-38.
- BLUM, Matthias (2013): “War, food rationing and socioeconomic inequality in Germany during the First World War”, *The Economic History review*, 66, 1063-1083.
- CAMPOS POSADA, Ainhoa (2020): “La batalla del hambre: el abastecimiento de Madrid durante la Guerra Civil (1936-1939)”, Madrid, Universidad Complutense (tesis doctoral).
- CASTILLO DE LUCAS, Antonio (1940): *Refranerillo de la alimentación: divulgación de higiene de la misma a través de los refranes y dichos populares*, Madrid, Gráficas Reunidas.
- CAZORLA SÁNCHEZ, Antonio (2016): *Miedo y progreso. Los españoles de a pie bajo el franquismo, 1939-1975*, Madrid, Alianza Editorial.
- COENEN-HUTHER, Josette (1994): *La Mémoire familiale: un travail de reconstruction du passé*, Paris, L'Harmattan.
- CONDE David, RIVERO, Borja y MARIANO Lorenzo (2022): “Recursos culinarios para tiempos de hambre. Una aproximación etnográfica a la posguerra en Extremadura”, *Revista de Estudios Extremeños*, 76, 77-97.
- CUSSÓ, Xavier y GARRABOU, Ramón (2007): “La transición nutricional en España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)”, *Investigaciones de Historia Económica*, 7, 69-100.
- DEL ARCO BLANCO, Miguel Ángel (2019): “El hambre: una reflexión historiográfica para su inclusión en el estudio del franquismo”, *Alcores: revista de historia contemporánea*, 23, 161-183.
- (ed.) (2020): “*Los años del hambre*”. *Historia y memoria de la posguerra franquista*, Madrid, Marcial Pons.
- DOMENECH, Ignacio (1940): *Cocina de recursos: deseo mi comida*, Barcelona, Quintilla Cardona.
- DOUGLAS, Mary (1972): “Deciphering Meal”, *Daedalus*, 10, 61-81.
- DUPUIS, E. Melanie (2002): *Nature's perfect food: how milk became Americans' drink*, New York/London, New York University Press.
- FRASER, Ronald (1979): *Recuérdalo tú y recuérdalo a otros. Historia oral de la Guerra Civil Española*, Barcelona, Crítica.
- FITZPATRICK, Sheila (1999): *Everyday Stalinism: Ordinary Life in an Extraordinary Times. Soviet Russia in the 1930s*, Oxford, Oxford University Press.
- GOLDMAN, Wendy Z. y FILTZER, Donald A. (eds.) (2015): *Hunger and war. Food provisioning in the Soviet Union during World War II*, Bloomington, Indiana University Press.

64 Cartas de los brigadistas en: Centro Documental de la Memoria Histórica (CDMH), PS-Barcelona, 15, 8, Investigación de las Fuerzas Armadas: “Relación de censura militar: Grupos de las Brigadas Internacionales”, septiembre-octubre 1937.

- HARRIS, Martin (2021): *Nuestra especie*, Madrid, Alianza Editorial.
- HINDOU, Violeta (2021): *Famine and Death in Occupied Greece, 1941-1944*, Cambridge, Cambridge University Press.
- HUBERT, Annie (2000): *¡Pas de panique! (alimentaire)*, Saint Amand, Marabout.
- JELIN, Elisabeth (2002): *Los trabajos de la memoria*, Madrid, Siglo Veintiuno de España.
- KAMMPHUIS, Carlijn B., JANSEN, Tessa, MACKENBACH, Johan P. y LENTHE, Frank K., (2015): "Bourdieu's Cultural Capital in Relation to Food Choices: A Systematic Review of Cultural Capital indicators and an Emirical Proof of Concept", *PLoS One*, 10, s. p.
- KRISTENSEN, Soren T. (2000): "Social and cultural perspectives on hunger, appetite and satiety", *European Journal of Clinical Nutrition*, 54, 473-478.
- LUPTHON, Deborah (1996): *The food, the Body and the Self*, London, Sage.
- MARIANO, Lorenzo y LÓPEZ, Julián (2022): "El hambre, la carestía alimentaria y las aproximaciones culturalistas: propuestas y peligros de los trabajos fronterizos", *Etnografía*, 26, 651-666.
- MARTÍN, Antonio (1940): "Vitaminas y sordera. Una experiencia carencial del Madrid rojo: julio de 1936-marzo de 1939", *Revista Sanidad e Higiene Pública*, 2, 30-52.
- MATTHEWS, James (ed.) (2021): *España en guerra: sociedad, cultura y movilización bélica (1936-1944)*, Madrid, Alianza Editorial.
- MAUSS, Marcel (2013): *Sociologie et Anthropologie*, Paris, Puf.
- MAZOWER, Marcel (2001): *Dark Continent: Europe's Twentieth Century*, London, Penguin.
- NICOLAU-NOSS, Roser y PUJOL, Josep (2007): *Urbanization and dietary change in Mediterranean Europe: Barcelona, 1870-1935* en P. J. Atkins y P. Lummel: *Food and City in Europe since 1800*, Londres, Routledge.
- NOGUER-MORÉ, Jesús (1937): *Nuestra Alimentación en tiempos de escasez*, Barcelona, Biblioteca Higa.
- NORMAN, Jill (2007): *Eating for Victory. Healthy home font cooking on war rations*, London, Micael O'Mara Books.
- NUEDA LOZANO, Alba (2022): "Escasez, necesidad y rebeldía. Malestar popular en la retaguardia republicana. Albacete, 1936-1939", *Historia Social*, 103, 117-135.
- OTTER, Chris (2020): *Diet for a Large Planet*, Chicago, University of Chicago Press.
- RODRÍGUEZ BARREIRA, Óscar (2013): "Cambalaches. Hambre, moralidad popular y mercados negros de guerra y postguerra", *Historia Social*, 77, 65-87.
- ROMÁN, Gloria y DEL ARCO, Miguel Ángel (2022): "¿Resistir con hambre? Estrategias cotidianas contra la autarquía en la consolidación del Franquismo", *Ayer*, 126, 107-130.
- ROODHAUSE, Mark (2013): *Black Market in Britain: 1939-1955*, Oxford, Oxford University Press.
- ROSELLÓ, Josep María (2013): *La vuelta a la naturaleza. El pensamiento naturalista hispano (1890-2000): naturalismo libertario, trofología, vegetarianismo naturalista, veganismo social y librecultura*, Barcelona, Virus.
- ROSSI, Maura (2016): *La memoria transgeneraiconal. Presencia y persistencia de la guerra civil en la narrativa española contemporánea*, Oxford, Peter Lang.
- SCHEPER-HUGHES, Nancy y LOCK, Margaret (1987): "The mindful body: A prolegomenon to future work in medical anthropology", *Medical Anthropology Quarterly*, 1, 6-41.
- SEIDMAN, Michael (2013): *A ras de suelo. Historia social de la República durante la guerra civil*, Madrid, Alianza Editorial.
- (2012): *La Victoria Nacional. La eficacia contrarrevolucionaria en la guerra civil*, Madrid, Alianza Editorial.

- SPRING, Kelly A. (2021): “World War II Food Rationing across the United Kingdom”, *Global Food History*, 7, 221-222.
- STEEGE, Paul (2007): *Black Market, Cold War: Everyday Life in Berlin, 1946-1949*, Cambridge-New York, Cambridge University Press.
- THELEN, David (1989): “Memory and American History”, *Journal of American History*, 75, 1120-1139.
- TRENNTMANN, Frank y JUST, Flemming (2006): *Food and conflict in Europe in the Age of Two World Wars*, London, Palgrave Macmillan.
- VÁREZ PÉREZ, María Virtudes (2019): *Diario de una Guerra. Comiendo en plato vacío*, Alicante, Cátedra Arzobispo Loarces/ Universidad de Alicante.
- VERNON, James (2011): *El hambre. Una historia moderna*, Valencia, Universidad de Valencia.
- VILANOVA RIBAS, Mercedes (2016): “Las fuentes orales”, *Historia, antropología y fuentes orales*, 49, 11-14.
- VOSKI, Arlene y HABER, Barbara (eds.) (2015): *From Betty Crocker to Feminist Food Studies*, Amherst and Boston, University of Massachusetts Press.