

Las sociedades gastronómicas como cultura

La elección de Alcaldes o, más concretamente, la votación para esa elección que, cada 24 de diciembre, se hacía en la casa del Alcalde saliente, está en el origen de lo que hoy es la Orden de la Cuchara de Palo, sociedad gastronómica del municipio jiennense de Guarromán. El reconocimiento de ese derecho a elegir al Alcalde llegó, junto con otros, en 1767, de la mano del Fuero de Población de Carlos III que permitió la creación de nuevas poblaciones en Sierra Morena. Así lo relata el Cronista Oficial del municipio en estas páginas.



José María Suárez Gallego

Cronista Oficial de Guarromán (Jaén), Miembro de la Real Asociación Española de Cronista Oficiales (RAECO) y Maestre Prior de la Orden de la Cuchara de Palo

Parece ser que el paso de un primate antecesor al *homo sapiens* se llevó a cabo en el momento en el que un mono ancestral aprendió a hablar, a reír y a cocinar lo que se comía. Precisamente las tres cosas que hacen agradable una feliz sobremesa. Es el fundamento de las sociedades, cofradías y asociaciones gastronómicas: la gastronomía como experiencia de sociabilidad y cultura, en la que lo más importante no es lo que se come sino con quien se comparte. Estas instituciones gastronómicas surgidas de la cultura popular no hacen otra cosa que elevar al nivel de Cultura con mayúscula la necesidad humana de tener que comer al menos tres veces al día, pero en compañía.

La Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo nació en Guarromán (Jaén) un diez de marzo de 1990, aunque su protohistoria hay que situarla el día de Nochebuena de 1983, que fue cuando sus primeros miembros comenzaron a reunirse evocando una tradición de los colonos alemanes y suizos que repoblaron Sierra Morena.

Su fin primordial es la defensa de la Cultura del Olivo, desde su vertiente social como tradicional árbol de la paz y de la concordia, y en su vertiente gastronómica, dando a conocer las excelencias del aceite de oliva virgen extra.



Sus antecedentes hay que buscarlos en el siglo XVIII, cuando en 1767 con la promulgación del **Fuero de Población por el rey Carlos III**, se crearon **las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena**, entre las que se encuentra Guarromán, con colonos venidos en su mayoría de Centroeuropa (Alemania y Suiza), y algunos otros de Galicia, Cataluña y Valencia. Se pretendió entonces hacer una sociedad modelo de agricultores, en la que se reconocía por primera vez el derecho a la enseñanza primaria de los niños, y el reconocimiento al trabajo de la mujer, así como el derecho a elegir por votación a los Alcaldes de cada departamento, los cuales hacían también funciones de Jueces de Paz. Esta elección tenía lugar el día 24 de diciembre a las tres de la tarde, en casa del Alcalde saliente, pues el cargo tenía una duración de un año que comenzaba a regir desde el día uno de enero.

Cada día de Nochebuena, a las tres de la tarde, acudían los cabezas de familia a elegir a su Alcalde, y por ser día tan señalado y víspera de festivo, aquellos agricultores de olivos estaban dispensados de las faenas agrícolas durante esa tarde, por lo que después de haber votado se quedaban a comer en casa del Alcalde saliente, quien invitaba a los 10 ó 12 cabezas de familia de su departamento, como acto de buena vecindad y anticipando la tradicional cena de Nochebuena. Esa tradición quiso hacerse leyenda, y acabaron acudiendo a votar con una cuchara de palo, pues sabían que también habrían de quedarse a comer. Cuando aquellos agricultores alemanes, suizos, gallegos, catalanes y valencianos, vieron perdidos sus derechos forales durante la invasión napoleónica, elevaron sus cucharas de palo reivindicando su derecho a elegir a sus Alcaldes.

En 1983 varios descendientes de aquellos colonos comenzamos a reunirnos el 24 de diciembre para comer juntos, como lo hicieron aquellos pobladores del siglo XVIII. Nació lo que acabaría siendo formalmente la Muy Ilustre y Noble Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo, y se instituyeron los premios que llevan su nombre (33 ediciones ya) para galardonar a aquellas personalidades e instituciones que

se hayan distinguido por propugnar la concordia de los pueblos y la defensa de la Cultura Mediterránea: el pan, el vino y el aceite.

Y al hilo de las asociaciones gastronómicas cabe preguntarse cuál es el número más adecuado de comensales que han de sentarse juntos a compartir una comida y su tertulia. Y ciertamente no es fácil dar una respuesta, aunque la más sorprendente que he oído es la que se suele dar en el mundo del Flamenco: «*Deben estar los cabales*», que es lo mismo que dejar la pregunta sin contestar y sujeta a las circunstancias del momento: «*Deben estar los que tienen que estar*», es decir: Los cabales. Ni uno más ni uno menos. Y no deja de ser curioso que de lo primero que es sinónimo cabal es de justo, pero también de aquello que es excelente en su clase y en su género. Por tanto, para el mundo del Flamenco, en una reunión, incluidas las que tienen por herramientas la cuchara y el tenedor, deben estar todos aquellos que como el tradicional «*Antón pirulero*» tengan juego que hacer y que dar: Unos poniéndole voz al sentimiento del cante, otros bordando notas en la guitarra, otros jaleando al personal, y los más derrochando la armonía de sus silencios.

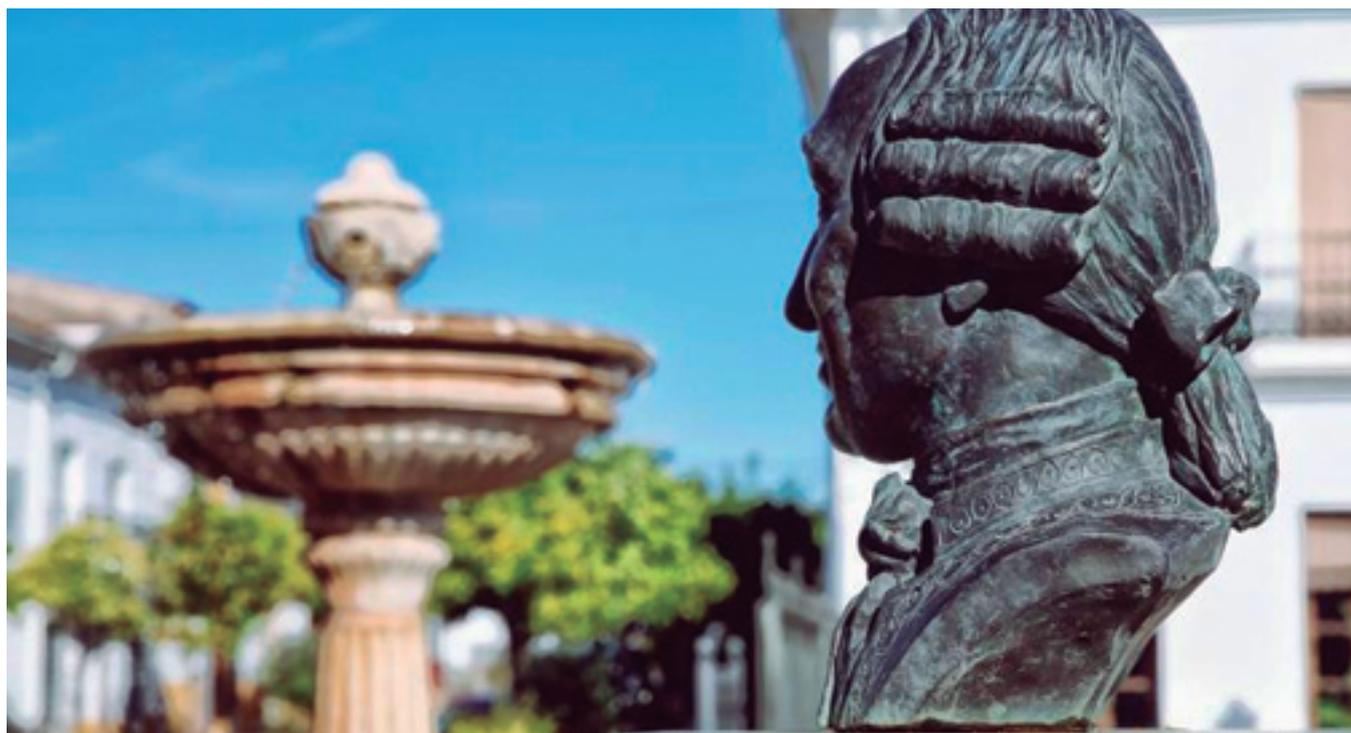
Esta misma pregunta se la hicieron también tanto los hijos de la Roma Imperial, como los griegos de la culta Atenas, movidos por la preocupación de llevar su esmerada perfección al arte de comer juntos, pero no revueltos, y ellos, tanto unos como otros, llegaron a la conclusión de que el número óptimo era aquel que superaba el número de las Gracias, pero no pasaba el de las Musas. Es decir, entre tres que son las gracias, y nueve que son las musas. O lo que es lo mismo, entre tres y tres veces tres.

Los viejos mitos y el peculiar juego del número óptimo de comensales, vienen a poner de manifiesto los temas de



conversación más propicios para acompañar una buena comida, en la que la política, la religión y el forofismo deportivo, desde siempre, según se ve, han brillado por su ausencia, a pesar de las olimpiadas de entonces, las de la vieja Olimpia, la lucha greco-romana, las carreras de cuadrigas, los bravos gladiadores, las movidas del Senado Romano y el culebrón sentimental de los dioses del Olimpo. No ocurre así con el planeta taurino, que desde el lejano y antañón Minotauro y aquellos acróbatas cretenses que saltaban sobre los cuernos del toro, parece estar tocado por la musa de las tres Gracias y la gracia de las nueve Musas, como corresponde a todo arte tenido por grande.

Esta misma pregunta fue contestada en las postrimerías del siglo XIX por el marqués de Valdeiglesias, director del periódico La Época, quien nos dejó escrita la siguiente receta para lograr una buena comida en todos sus aspectos: «*Pocos platos, pero bien hechos, y pocas personas, pero bien avenidas. Convidados que paguen en ingenio la hospitalidad que reciben, porque a la gente no se le convida a comer para que esté callada*».



Busto de Carlos III, impulsor del Fuero de Población, en Guarromán (Ayuntamiento de Guarromán)