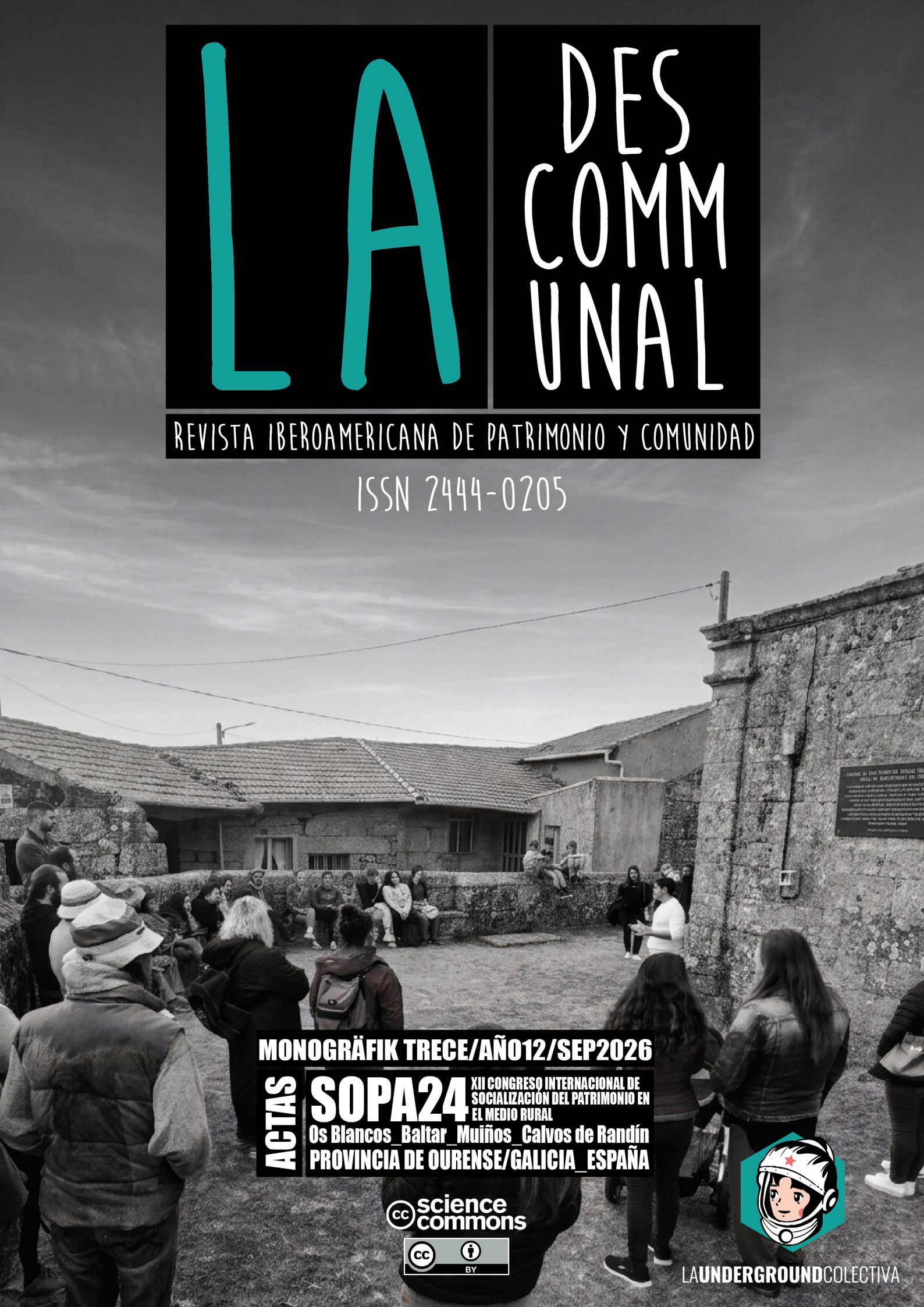
LA DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205



MONOGRÄFIK TRECE/AÑO12/SEP2026

ACTAS

SOPA24

XII CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN EL MEDIO RURAL

Os Blancos_Baltar_Muiños_Calvos de Randín

PROVINCIA DE OURENSE/GALICIA_ESPAÑA

science commons

CC BY

LAUNDERGROUNDCOLECTIVA

LA DESCOMMUNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

CRÉDITOS

EQUIPO EDITORIAL

SabahWalid_correcciones+maquetación
JuanjoPulido_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ºA
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA
www.ladescommunal.org
info@laundergroundcolectiva.org

Septiembre de 2026

La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUNDCOLECTIVA
www.laundergroundcolectiva.org

ÍNDICE

LA DESCOMMUNAL
REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD
MONOGRÄFIK TRECE/AÑO12/SEP2026
ACTAS SOPA24 XII CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN EL MEDIO RURAL
Os Blancos_Baltar_Muiños_Calvos de Randín
PROVINCIA DE OURENSE/GALICIA_ESPAÑA

EDITORIAL

Sabah Walid [*Directora del SOPA*]/ESPAÑA_pp03-04

SEMINARIO
EL SABER MAYOR,
EL MAYOR SABER

01_Dibujando memorias: entre relatogramas, memogramas y yayos
Adela Vázquez Veiga + Carla Boserman Romero +Claudia Delso _*Universidade de Vigo + Universidad Complutense de Madrid + Institut de Recerca Urbana de Barcelona, IDRA*/ESPAÑA_pp05-15

02_Mulheres Rurais - a força da Terra
Helena Antunes + Beatriz Rodrigues + Mariana Batista _*A Geradora – Cooperativa Integral* /PORTUGAL_pp16-22

03_Hablando en plata. Vida saludable a partir de los 60
Norma Angélica Juárez Salomo _*Universidad Autónoma del Estado de Morelos*/MÉXICO_pp23-30

04_Las vidas longevas y los museos locales
Fátima Braña Rey_*Universidade de Vigo* /ESPAÑA_pp31-35

05_La voz de la experiencia
Patricia Martín Rodríguez + Andrea Alías + Marian Berihuete + Juan Francisco Gibaja + Josep Maria Vergès + Chiara Messana_*Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social (IPHES-CERCA) + Universitat Autònoma de Barcelona*/ESPAÑA_pp36-45

SESIÓN
TEÓRICA

06_La Escalera de Participación de Arnstein: un diagnóstico para el mundo cultural
Marta Pascual-Marzo_*Universidad de Alcalá*/ESPAÑA _pp46-58

07_GUARDIANES DEL SABER: La tapia pisada como legado de nuestras raíces
Claudia Mónica Castro Martínez + María Olga Largacha Martínez_*Universidad La Gran Colombia* /COLOMBIA _pp59-65

08_Entroido, patrimonio y comunidad: estudio descriptivo del ritual festivo como elemento de interacción social
Jackeline Elizabeth Fernández Macías + Fátima Braña Rey+ Lorena Rodríguez Campo _*Universidade de Vigo*/ESPAÑA _pp66-83

09_La mi agüela, Margarita. Un allegamientu alas lenguas agüelas comu resistencia al olvíu dela huía roal
Roberto Herrero García/ESPAÑA_pp-84-88

10_Unha auto-etnografía fotográfica de mulleres caboverdianas: narrativas migratorias a través de dúas exposicións colectivas en Bembibre e Burela
Iria Vázquez Silva + Sarah Lamas_*Mulleres á Fronte*/ESPAÑA_pp89-94

11_Rastrexando as Competencias de Capital a través das Infraestruturas Espaciais, Contaminación do Aire e Radiación Nocturna no Noroeste da Reserva da Biosfera Transfronteiriza Gerês-Xurés
Raimundo Elías Gómez + Maria Gabriela Miño_*Instituto de Socioloxía da Universidade do Porto + Consello Nacional de Investigacións Científicas e Técnicas* /PORTUGAL-ARGENTINA_pp95-105

12_Menores en Riesgo de Exclusión y los Museos como Instituciones de Educación no Formal
Melina Ameneiro Hermida + Fátima Braña Rey_*Universidade de Vigo*/ESPAÑA _pp106-110

SESIÓN PROYECTOS

13_Creciendo Juntos. La comunidad educativa del Cerro de los Infantes y su rol en la infancia
Laura Reina Alonso + Olga Leyva Gutiérrez + Begoña Serrano Arnáez + Andrés Mª Adroher Auroux + Mª Luisa Hernández Ríos_*Universidad de Granada*/**ESPAÑA**_pp111-125

14_Laboratorio Ecosocial do Barbanza: un laboratorio vivo para a xestión multifuncional e a custodia colectiva do territorio
David Fontán Bestilleiro + Roque Sanfiz Arias _*Histagra-CISPAC, Universidade de Santiago de Compostela*/**ESPAÑA**_pp126-135

15_Identidad compartida. El "Limón" como manifestación cultural inmaterial de la identidad serrana
Igor Martín Curto/**ESPAÑA**_pp136-150

16_VIEJA Y YERMA COMO MI VIÑA
Lucía Álvarez-Borrajo_*Facultad de Bellas Artes. Universidad de Sevilla*/**ESPAÑA**_pp151-158

17_OS ANDARES. Unha serie de viaxes sonoras polos Ancares Lucenses
Iria Acevedo + Jose Díaz + Marcos PTT_*Fósforo Arte & Cultura + Galiza Emocional*/**GALIZA**_pp159-170

18_Apropriação, Arte, Criatividade. Do Projeto Arqueológico do Outeiro do Circo (Beja, Portugal) para a(s) comunidade(s)
Miguel Serra + Eduardo Porfírio_*Câmara Municipal de Serpa + Câmara Municipal de Sintra + Centro de Estudos de Arqueologia, Artes e Ciências do Património* /**PORTUGAL** _pp171-185

19_Escuchando las voces de la memoria: Bibliotecas Humanas en Asturias
Paloma Sánchez-Broch + Sofía Nevado Domínguez + Jean-François Alberghi + Marta Fernández Villar _*Universidad de Oviedo + La Ponte Centro de Investigación y Ecomuseo + Filopueblos*/**ESPAÑA** _pp186-207

20_Memoria Viva Tununguá
Sandra Patricia Pachón Monsalve/**COLOMBIA**_pp208-215

MONOGRÄFIK TRECE/AÑO12/SEP2026
15
ACTAS SOPA24 XII CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN EL MEDIO RURAL
Os Blancos_Baltar_Muiños_Calvos de Randín
PROVINCIA DE OURENSE/GALICIA_ESPAÑA
LA DES COMM UNAL
REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN PROYECTOS

Identidad compartida. El "Limón" como manifestación cultural inmaterial de la identidad serrana

Igor Martín Curto/*ESPAÑA*
i.martincurto@gmail.com

resumen

El "Limón", o "Limón serrano" como se conoce fuera del territorio serrano salmantino y cacereño, se presenta como una ensalada templada cuyo origen es incierto y se vincula con varias culturas que han convivido en un medio físico que, en la actualidad, se encuentra abriéndose al turismo. En esta apertura a nuevas formas de gestionar y dinamizar el medio rural, el "Limón" se está presentando como otro de los principales protagonistas de la cultura serrana, junto a la arquitectura o el bordado popular serrano. En el último año ha sido una de las búsquedas más repetidas en Google y, al mismo tiempo, una de las que menos referencias académicas tiene. El atractivo del "Limón" se observa en la propia elaboración, mezclando limón, naranja, huevo, aceite, ajo y vino, añadiendo algún tipo de carne de cerdo -comúnmente chorizo- o pescado en escabeche. Otro interés que suscita es la mitificación de su posible origen, donde la influencia de la cultura árabe, judía y cristiana se puede hacer ver. Pero el "Limón" esconde otro atractivo, oculto y que no es posible comprenderlo sin tener en cuenta la perspectiva nativa de quien reside o se vincula con el lugar, y que es fruto de la complejidad social que se esconde detrás de las identidades rurales. Se pretende mostrar aquí los resultados de una etnografía colectiva y participativa que ha posibilitado documentar el estado actual de esta manifestación inmaterial, su continuidad en el imaginario colectivo y las transformaciones que ha sufrido con los años, así como teorizar acerca de su acción socializadora entre los miembros de las comunidades rurales de este medio físico. Refuerza la idea de un desarrollo rural desde lo local, descentralizado, y donde la disciplina antropológica debe comprometerse en ayudar a difundir los saberes y conocimientos de las comunidades rurales convirtiéndolos en una herramienta que repercuta positivamente en el territorio.

#Etnografía, #Identidad, #Ruralidad, #Alimentos, #Salamanca

introducción

A la hora de curiosear sobre por qué algunas manifestaciones han perdurado en el tiempo creo que es imprescindible tener en cuenta la mirada antropológica, y más aún cuando hablamos de socializar el patrimonio cultural.

En mi caso, este trabajo de campo supuso un primer acercamiento con una realidad totalmente desconocida a mí, y aplicar la etnografía como método me ayudo a comprender algunas cuestiones que dejamos pasar por alto y que alimentan un relato el cual debe cogerse con pinzas. Y no lo digo porque se deba ser desconfiado de la palabra de aquellas personas que pertenecen a la comunidad. Hablo de la necesidad que alberga el "Limón", como es mi caso, de dedicar un tiempo a comprender todo el contexto social, cultural, económico y político en el que se encuentra.

Cuando hablamos de "Limón" no hablamos de la fruta en sí, aunque esta tiene cierto protagonismo. Se trata de una ensalada (fig. 1) que, consumida algunas veces templada y otras veces fría, a los ojos de los forasteros -como fue en mi caso- es vista como una mezcla incontrolada de ingredientes de la zona que no provoca un interés culinario a primera vista. Su apariencia descuidada, con tonos que no agradan la vista, provocados por la mezcla de la yema del huevo con el aliño de aceite y vino tinto que cubren trozos de limón y naranja, acompañándolos con chorizo -en algunos casos carne de las sobras, e incluso pescado en escabeche- y ajo. Se trata de un plato que podría competir en las ligas profesionales, presentándose como la creación propia de un chef de estrella Michelin que trata de fusionar todos los alimentos identitarios de a gastronomía ibérica.ella Michelin que trata de fusionar todos los alimentos identitarios de la gastronomía ibérica.



Figura 1. "Limón" revuelto antes de su ingesta. Autoría propia.

Su conocimiento es nulo entre gran parte de la población que no pertenece a Salamanca, escondiéndose en un territorio con una orografía que destaca por una agrupación de elevaciones montañosas y que dan lugar a un relieve con unas pendientes muy pronunciadas (fig. 2), encontrando las localidades aisladas. Estas se encuentran casi incomunicadas, con unas carreteras en un estado bastante nefasto, levantadas en pequeñas depresiones y, en su mayoría, construidas en pendiente. A este paisaje tan exótico para el visitante de las grandes ciudades, se le añade la característica singular que se encuentra con el clima. Podemos varias en un territorio tan pequeño desde un clima atlántico, que da lugar a que encontremos el castaño, el nogal, el roble, el cerezo la jara o el madroño, a nichos de clima mediterráneos, predominando hacia el sur, en las Hurdes, y que da lugar a poder encontrar que los naranjos y limoneros, junto a los olivos.

De manera que, el "Limón", como tantas otras manifestaciones culturales da lugar a una onexión tanto material como inmaterial entre un conjunto de comunidades rurales situadas en el oeste de España. Lo encontramos estrechamente vinculado a unas costumbres y unas prácticas propias del lugar, como es la ganadería trashumante, y a unas condiciones propias del territorio, destacando su clima y condición de montaña. También, perdura como una "supervivencia" de un pasado -no tan lejano- que indirectamente se puede observar en la complejidad que hoy presenta la ruralidad salmantina y cacereña. Una manifestación singular y relacionada con la comunidad serrana, al sur de la provincia de Salamanca (Castilla y León). Asimismo, en las siguientes páginas podremos comprender su vinculación la comarca vecina de las Hurdes, al norte de la provincia de Cáceres (Extremadura), y cómo la identidad que se ha construido entorno al "Limón" supera la esfera cultural y nos ayuda a conocer relaciones de poder entre territorios limítrofes.



Figura 2. Vista panorámica de las Hurdes desde el puerto de la Peña de Francia.

Mi relación con esta manifestación surge a finales de febrero de 2024 y me reúne con un legado familiar desconocido para mí, gracias a una asignatura dedicada al patrimonio cultural de Castilla y León que cursé en el Grado en Antropología Social y Cultural, en la Universidad de Valladolid. Este hecho, me posibilitó conocer más acerca de mis raíces paternas que procedían de la Sierra de Francia y con la que yo nunca había tenido contacto alguno, a excepción de una vez que pasamos de largo por el pueblo de mi bisabuela. Gracias a preguntarle a mi padre por un plato gastronómico local es cuando aparece el "Limón" en mi vida, para quedarse. Pero, una vez que comencé a investigar sobre este, encontré que había un relato identitario mucho más profundo y que albergaba siglos de contactos entre dos territorios aparentemente antagónicos, como son Las Hurdes y la Sierra de Francia. La primera, ejemplo de despoblación y exclusión social, con carreteras secundarias poco cuidadas y con pocos servicios; frente a una Sierra de Francia turistificada.

Por lo tanto, estas páginas buscarán reflexionar sobre el concepto de "identidad", un elemento vinculado estrechamente a un territorio, al lenguaje cultural, a la interacción social entre sujetos y objetos (MEAD, 1953; GIMÉNEZ, 2005;). En palabras de Ramón Echevarría (2010), "una construcción subjetiva que se realiza siempre basándose en realidades objetivas y mediatizada por la "mirada" y la relación de los otros, que confirman o niegan la identidad propuesta". De modo que, encontramos que la identidad es un proceso repetitivo, construido frente a un "Otro" que fortalece un "Nosotros", necesario para las comunidades a la hora de asimilar la realidad con la que interactúan.

A la hora de abordar la problemática expuesta aquí, escogí el método etnográfico ya que posibilita mostrar la experiencia interiorizada durante el trabajo de campo, así como dar voz a los conocimientos de mis interlocutores. Se logra algo más que describir la manifestación cultural al uso, logrando plasmar en un texto lo observado, lo sentido y lo experimentado de manera que se muestre el haber estado allí, fortaleciendo la autoridad etnográfica (SIRIMARCO, 2019). Este método de investigación da lugar a que el estudio logre un enfoque antropológico, comprendiendo la perspectiva local acerca de la manifestación cultural y la vinculación de este con la realidad que les rodea. Se trata por tanto de lograr un proceso reflexivo analítico junto con la participación de la comunidad local, y producir un texto donde quede representado el proceso de la construcción del conocimiento colaborativo.

Para ello, realicé cinco salidas a campo desde abril, donde llevé a cabo varias entrevistas formales con tres vecinos de la Sierra de Francia (Jacobo, Paula y Gregorio), un vecino de las Hurdes (Horacio) y con una mujer vinculada estrechamente con la comarca jurdana (Mercedes). También, durante la primera salida a campo logramos llevar a cabo un pequeño grupo de discusión con vecinos y familiares de Cereceda de la Sierra. Asimismo, las conversaciones informales han sido un pilar fundamental al convertirse en espacios de reflexión y teorización muy interesantes, puesto que ofrecían un ambiente más seguro[1]. La dificultad aquí fue lograr recoger toda la información que comenzaba a brotar como si de un festín teórico se tratase, donde el debate ofrecía la conjetura de cabos sueltos. Podría decir que, han sido la mejor herramienta para poder acercarme e interiorizar la perspectiva nativa en relación con el objeto de estudio cómo al territorio en el que me encontraba. Y al mismo tiempo llevaba a cabo la observación participante, preparando el plato, probando, paseando por sus calles y sus montañas, y conviviendo con ellos en periodos cortos de tiempo.

1. Quiero dejar claro que, la identidad de las personas entrevistas queda en total anonimato. Los nombres utilizados para referirme a las personas que han participado como interlocutores son diferentes a los que tienen en la vida real.

También, durante la última salida a campo en el mes de agosto, realice una serie de encuestas a pie de calle, en un intento de comprender cuál es el conocimiento sobre la cultura local serrana entre los turistas que visitan el territorio. Para ello, me centré en La Alberca, un destino turístico muy reclamado de esta comarca.
Gracias a las personas con las que he tenido el placer de relacionarme me han mostrado una parte de ellos que jamás yo podré olvidar; han compartido su tiempo y conocimiento conmigo. Espero que estas páginas sirvan para comprender mejor la diversidad cultural de España, así ayudar a comprender la relación histórica entre las Hurdes y la Sierra de Francia gracias a una ensalada templada.

¿qué es mito y qué es realidad?

Como decía más arriba, cuando mi padre me habló sobre el "Limón", un plato peculiar para él y al mismo tiempo insignificante, él me hablo desde la mirada de una persona que lo había visto comer en Cereceda y en casa de su abuela en Madrid. Lo curioso fue cuando comencé a informarme acerca del "Limón" a través de una búsqueda exhaustiva en internet. Me encontré con escasa información contrastada, la mayoría de las referencias acerca de este plato se encontraban en blogs de recetarios o noticias que hacían alusión a la receta, por su singularidad por los ingredientes utilizados y como un reducto de la "España católica y tradicional". Todas ellas repetían una y otra vez la misma información, los mismo títulos cautivadores, todos ellos vinculando el plato a un origen medieval y religioso, incluso misterioso: *Limón serrano: el plato de origen judeoconverso que sobrevive en la sierra salmantina y mezcla chorizo, atún, huevo y cítricos; Receta de Limón Serrano, ensalada típica de los Jueves Santos en Salamanca; Limón serrano para desayunar el Jueves Santo; Limón serrano: la receta de la ensalada más misteriosa; o Limón serrano, el desayuno para los más valientes*.

Todos estos títulos me generaron muchísima curiosidad por conocer más acerca de él. ¿Qué escondida realmente? ¿Cómo es que un plato tan peculiar e histórico no había tenido un reconocimiento académico? Al fin y al cabo, solo encontraba narrativas románticas de que trataban de atraer al lector, mostrándolo como algo desconocido y único, que por arte de magia había sobrevivido hasta nuestros días. Realmente me encontré con un plato mitificado, puesto que no se conocía su origen y la hipótesis religiosa parece haberse impuesto en las narrativas. ¿Pero encontraría la misma narrativa al desplazarme a la Sierra de Francia?

Cómo no, mi primer destino fue el pueblo de mi bisabuela, Cereceda de la Sierra. Utilicé este viaje como excusa para conocer el pueblo en el que mi abuelo y mi padre habían pasado parte de su infancia, pero que yo desconocía por completo. Me encontré con un pueblo pequeño, de casas bajas de dos plantas, con calles asfaltadas en su mayoría y con edificios que se veían reformados. Ese día, la poca gente -unas treinta personas- se encontraban alrededor de la Iglesia parroquial de Nuestra Señora del Rosario y del Bar Las Flores, el único del pueblo. Me acerqué al bar, pedí un café y salí fuera. Los vecinos nos miraron de arriba abajo, a mí y a la persona que me acompañaba ese día, tratando de recocer de quienes éramos, pero se veía en sus caras que no conseguían deducirlo.

En ese momento, una señora encantadora se nos acercó y nos preguntó que si éramos del pueblo. Yo respondí que no pero que tenía familia. Esto fue mi puerta de entrada a la comunidad, ya que empezó a presentarnos a diferentes vecinos y vecinas, entre ellas la propietaria del bar. Incluso me presentaron al primo de mi abuelo que vivía allí todo el año, quien muy amablemente me enseñó la casa familiar e incluso nos invitó a comer a su casa. Él fue quien me dejo caer que el "Limón" no era algo tan arraigado de los pueblos periféricos de la Sierra, donde se encuentra Cereceda de la Sierra:

> Es un plato de la 'Sierra profunda', me decía a mí y a mi pareja, con un tono de voz que mostraba poco interés dado que era una costumbre tan normalizada que, para un nativo serrano, no mostraba tanta inquietud como para un forastero como era yo, quien se sentía extraño al tratar de comprender algo tan sencillo cómo es para ellos el "Limón.
> (Paco, comunicación personal, abril de 2024).

También me hablo de limones de ricos y de pobres, diferenciándose ambos por el ingrediente cárnico. Según él, el "pobre" era el que se hacía con chorizo, mientras que el "rico" llevaba todo tipo de carne asada.

Eso sí, todos ellos me dejaron claro que era un plato muy vinculado a los trabajos de campo, ganaderos como agrícolas, muy cotidiano y consumido mayormente en primavera o verano. Esto último creían que podía ser fruto de introducir el limón y la naranja, como algo refrescante. También dejaron claro que era un plato que lo preparaban las mujeres en casa y que era ingerido en grupo, lo que me llevó a pensar que se trata de una manifestación relacionada a una acción familiar u hospitalaria, que cohesionaba a las personas que participaban, como es el acto íntimo de comer.

La tarde de ese mismo jueves, mi acompañante y yo aprovechamos para visitar La Alberca y conocer esa cultura Serrana "más pura". Pero cerca de este núcleo rural, encontramos otro que destaca por su gran afluencia de turistas desde finales del siglo XX, influyendo positivamente en la economía local. Se trata de Mogarraz.

Ambos núcleos rurales son los abanderados de "lo serrano", con unas fachadas que representan el arquetipo de la arquitectura popular serrana. Sus calles, empedradas, estrechas y en cuesta -debido a la inclinación que otorgan las montañas- hacían de este pueblo un paraje idílico, una vuelta al pasado no tan lejano. El resto de pueblos del interior de la comarca cuentan con unas características similares, encontrando Herguijuela de la Sierra o Miranda del Castañar.

En este último lugar, Mogarraz, logré tener un mayor contacto con sus vecinos, a diferencia de La Alberca, que lo encontré como un pueblo desértico de habitantes y construido como una atracción para los turistas. Así me lo indicaba la dependienta de una de sus tiendas, alegando que el resto de los pueblos eran más familiares.

Volviendo a Mogarraz, sus vecinos asociaban el "Limón" a un pasado medieval y religioso, destacando como protagonistas a los judíos conversos de la Sierra, pero sin dejar tampoco de lado el contexto rural. Se trata de la misma hipótesis que encontraba en la mayoría d ellos blogs y noticias en internet, donde se pone el foco en las diferencias entre judíos y cristianos en la alimentación. Me indicaban que consumir el cerdo era una señal de pureza cristiana, a diferencia de los sefardíes que se abnegaban de consumirlos:

> Es que es lo que es [un plato relacionado con el mundo de la labranza]. Tú date cuenta de que estamos en una zona que se ha convivido cristianos, moros y judíos [pausa]. Los musulmanes no lo iban a comer, y los judíos tampoco. Está ahí, es que es una cosa que lleva muchísimo tiempo. Es que no se sabe realmente mucho de él. Ha ido pasando de generación en generación y está ahí.
> (Jacobo, comunicación personal, mayo de 2024).

Y en ese contexto de sincretismo religioso de la comarca serrana previa al siglo XVI, a finales del siglo XV se lleva a cabo la persecución de los sefardíes por parte de los Reyes Católicos y la conversión de muchos de estos al cristianismo (DÍAZ MAS, 1986). Este hecho ha llevado a muchos a pensar en que es así como nace el "Limón" -con los judíos conversos- y que se entiende que tiene su origen en el intento de preservar la identidad religiosa por parte de sefardíes, quienes no había rechazo en su totalidad la religión judía y trataban de hacer ver al resto que sus platos llevaban carne de cerdo.

Lo interesante aquí es ver como los alimentos pueden definir claramente una identidad religiosa u otra, como los cristianos eran identificados por comer productos derivados del cerdo y aquellas personas judías se identificaban por su consumo de berenjena, ajo, la cebolla o la naranja. La idea que puede venirnos a la cabeza entonces está más relacionada con el origen sefardí que con la conversión, fruto de la estrecha vinculación del territorio con el mundo musulmán y en los que la comunidad judía -al igual que la cristina- habrían asimilado diferentes elementos culturales y que han llegado a nuestros días como parte de la gastronomía ibérica (GUTWIRTH, 2023).

La Sierra de Francia parece haberse consolidado como espacio heterogéneo fruto de un afluente migratorio constante y convirtiéndose en un punto estratégico comercial entre el sur y el norte peninsular entre el siglo XV y el XIX (BERROGAIN, 1930). De modo que, esta hipótesis sobre un origen judeoconverso queda también en el aire si lo contrastamos con los datos que ofrece Christiane Stallaert (2013) en su libro *Etnogénesis y etnicidad en España: una aproximación histórico-antropológica al casticismo*. Esta autora indica que, en el territorio castellano surge una nueva variante culinaria, un cristianismo nuevo, influenciada por la inmigración morisca y con una dieta más ligada al mediterráneo. Por lo que podría indicar el origen de la introducción de los cítricos en la dieta serrana y de las comarcas limítrofes gracias al contacto entre culturas.

Mientras tanto, otros autores lograron acercar parte de la historia y vincularlo con alguna festividad concreta de los pueblos de la Sierra de Francia y las Hurdes[2], siendo un plato destacado en la Semana Santa. Antonio Cea Gutiérrez (1979: 41) dio a conocer el listado de gastos para el primer día de Pascua en Sequeros, de 1690. Incluso, en el mismo año, documentó su consumición entre el Sábado de Pasión hasta el Miércoles de Ceniza. A finales del pasado siglo, Félix Barroso (1997: 35) documentó su consumición en los días importantes en las comunidades Hurdanas como "un desayuno propio de las fiestas gordas".

2. Quiero destacar que, la mayoría de los artículos periodísticos, blogs y trabajos académicos donde se hace referencia al "Limón", vinculan este prácticamente siempre a la Sierra de Francia y la Sierra de Béjar, o simplificándolo a Salamanca. Las Hurdes, en la mayoría de los casos no tiene un reconocimiento, aun teniendo un plato reconocido en la comarca que se conoce como "Ensalada Hurdana" y que en la actualidad se prepara y se presenta de la misma manera.

Leer este tipo de afirmaciones me llevaron a una reflexión personal y que me recordaba a la consumición de "ensaladilla rusa" en las fiestas de San Lorenzo en Villazanzo de Valderaduey, en León. Aunque este hecho no tiene mayor importancia, lo que me causó curiosidad fue que, debido a la economía local, vinculado a la agricultura y ganadería, no se tenía opción de darse grandes homenajes, hablo del consumo de carnes. En ambos lugares, separados por algo más de de 250km en línea recta, coincidían en que el palto conlleva a mezclar diferentes productos locales que no suponían un coste material mayor. Sacrificar un cerdo podía hacer que en invierno se pasara hambre. De la misma manera con una vaca o una gallina, que conllevaría a perder un recurso animal valioso como podía ser la leche o el huevo.

Tanto la Sierra de Francia como en las Hurdes -y la Sierra de Béjar- destacan por otros platos gastronómicos singulares, que tienen un trasfondo estrechamente vinculado al aprovechamiento del cerdo y hortalizas, tubérculos o plantas del entorno. Así, el "zorongollo" o las "patatas revolconas" (también conocidas como "meneás" o "removidas"), son ejemplo de una costumbre culinaria vinculada estrechamente a estas comunidades. Incluso, podemos destacar la enorme variedad de recetas que se preparan en las Hurdes con infravalorados ingredientes.

En Caminomorisco, en la terraza de un bar que ofrecía el "Limón" como plato en su carta, al preguntar por el comencé una conversación con otra persona que se encontraban allí, Marisol. Me invito a acompañarla fuera a seguir hablando sobre la "Ensalada Hurdana" o "Ensalada de naranja", como allí la conocen. También me habló del estilo de vida local, un estilo de vida humilde donde las comidas de aprovechamiento eran el plato principal en la mesa, recordándome que esa forma de vivir siempre había caracterizado a los Hurdanos. Recordaba estas recetas con mucha emoción, incluso alguna de estas las seguía preparando en su casa, como los "matajambres", "ensalada de verdolagas" o el "gazpacho jurdano", que implicaban con claridad un ejemplo de una economía de subsistencia.

Esto mismo también me lo dejaban caer los dueños de un negocio familiar hostelero en el interior de la Hurdes, quienes me afirmaban que lo normal en las casas era subsistir con lo que el huerto y el monte ofrecía. Incluso se sorprendieron cuando les hablé sobre aquella mujer que me habló de la "ensalada de verdolaga" y de que su hermana la seguía consumiendo. Recuerdo que a Luis le entró un deseo de volver a preparar alguno de esos platos que llevaba tiempo sin probar.

El "Limón" es diverso, no encuentro una receta única entre los diferentes testimonios recogidos y cada uno me habla de una manera de hacerlo, incluso utilizando los mismos ingredientes. Recuerdo mi parada en Colmenar de Montemayor, uno de los días que dediqué tiempo a visitar diferentes núcleos rurales y comprender la particularidad de la zona, donde me encontré con tres personas que me hablaron de cómo preparaban este plato. A una de ellas se le hacía la boca agua al hablar de cómo preparaba el "Limón", al mismo tiempo que postergaba la preparación de Sotoserrano en adelante hacia la Sierra, donde lo servían frio y que no se le hacía tan apetitoso.

Quizás, la diversidad que encuentro en un mismo plato viene dado fruto de su carácter de aprovechamiento, ligado a una economía de subsistencia, y la singularidad de un territorio dividido en diferentes nichos culturales interrelacionados. Lo que sí observamos es que, el plato cuenta con cuatro ingredientes principales que varían según el punto geográfico del territorio estudiado. Por un lado, el ingrediente cárnico. Hay quien lo prefiere hacerlo con chorizo fresco, habiéndole dado un "meneo" en la sartén; o quien prefiere con chorizo curado, de manera que se presente como una ensalada fría. Si bien esta mezcla se presenta como la "tradicional", hay quien sustituye el chorizo por pescado en escabeche, así como quien llega a mezclar el producto cárnico con el pescado.

Otro ingrediente fundamental es el huevo, con el que también hay debate. Se presenta de formas diferentes, logrando que el plato tome una u otra textura gracias a la emulsión de su yema y la presentación de la clara. Para algunas personas, este debe ser cocido, mezclando su yema con el vino y el aceite previamente en un mortero; mientras que el huevo frito es otra opción para escoger hacerlo. "Sobre todo si se hace con chorizo fresco y no se tiene mucho tiempo -o ganas- para cocer el huevo", como me decía Gregorio, un vecino de Miranda del Castañar.

Y qué decir de su ingrediente estrella: el limón. Una fruta ácida que no gusta a todo paladar y, quizás, por eso se le añadió la naranja a la mezcla, como una innovación o una forma de suavizar ese sabor acidulado del limón. Tanto los vecinos cómo profesionales de la cocina en Mogarraz nos afirmaban esta suposición, añadiendo que sus abuelos solían comer el "Limón" únicamente con limón. Incluso, Jaime, un hostelero reputado de la zona serrana me dio a conocer la teoría que sostiene acerca de la posible evolución del plato, partiendo de la experiencia en casa:

1) Una ensalada únicamente de limones, aliñada con aceite.
2) A la mezcla anterior se la añadiría el vino.
3) En busca de hacer un plato más completo, se añadirá la carne
4) Finalmente, en las últimas décadas la naranja será añadida para darle un toque más dulce y a gusto de todos los paladares.

Pero, cuando profundicé más en el plato, observé que existía un conflicto más allá de cómo se preparaba y que traspasaba fronteras administrativas, naturales y culturales. El "Limón" es algo muy discutido entre los serranos, ya que muchos lo defienden como manifestación culinaria característica de lo "serrano", como me ocurrió con mis interlocutores de Mogarraz. Me señalaron que, en las Hurdes, este plato había sido apropiado por los jurdanos, fruto del contacto existente entre ambas comarcas por la ganadería y el comercio.

Mientras tanto, en las Hurdes tienen claro que su ensalada ha sido siempre a base de naranjas, sin limón, cosa que me sorprendió. Según Mercedes, nieta de jurdanos, durante la charla que mantuve con ella en el restaurante de El Gasco, me mostraba cierto anhelo por cómo se muestra hoy en los restaurantes la "Ensalada Hurdana". Ella recordaba otro plato, que no era lo que había pedido de primero y que le habían sacado. Me comentó que el limón que se incluye en la actualidad nace de la necesidad de tratar de recordar el sabor ácido de la naranja autóctona jurdana. Si, una naranja ácida, ya que el naranjo habitual en las Hurdes destacaba por no estar "domesticado".



Figura 3. Variante del "Limón" en La Autóctona (Mogarraz). Foto cedida por la propietaria.

De tal manera que, si en la Sierra estaba más extendido el cultivo de limoneros en el huerto, en las Hurdes crecía mayormente naranjos. Lo mismo ocurre con el huevo duro, y el chorizo. Si no se tiene la posibilidad de consumir esos ingredientes, se pueden sustituir por otros más económicos o fáciles de conseguir. Así, seguramente apareció el pescado en escabeche, sustituyendo al chorizo (fig. 3).

Lo que puede observar es que el plato no era algo estático, si no que cubría un gran espacio geográfico compartido entre diferentes comunidades y comarcas, por lo que me cuestionaba si realmente debía hablar de "Limón serrano". Al igual que la cultura, este plato se muestra como una manifestación dinámica que se adapta al territorio, a los recursos que se tienen en casa y a las necesidades culinarias que exigen los comensales. Es así como podemos comprender la variedad de "Limones" y la combinación dulce de la naranja, la sustitución del producto cárnico por el pescado en escabeche o el tipo de vino utilizado.

Pero al ahondar en los contextos económicos y políticos durante la historia, observé que la Sierra de Francia se presentaba desde la Edad Media como un punto comercial importante en la península. También, desde ese instante se construyó una relación de poder entre comarcas y que se documenta a través las ordenanzas de La Alberca proclamadas en el siglo XVI, describiendo la localidad como un punto comercial y administrativo (BERROGAIN, 1930). Asimismo, debido al comercio y la configuración administrativa de entonces, donde La Alberca entrelazaba las relaciones con la ciudad de Salamanca para suministrarla de productos locales (LORENZO PINAR, 2013).

De modo que, hablar del "Limón" es hablar de la riqueza cultural del centro peninsular y, sobre todo, de una amalgama de sujetos activos que intercambiaron saberes y conocimientos, así como elementos materiales, construyendo una identidad enfrentada y, al mismo tiempo, compartida. Encontraremos señores feudales, pequeños burgueses, jornaleros, pastores, serranos y jurdanos de origen mudéjar, sefardí u otra comunidad cultural histórica de la península. Todos ellos compartiendo un territorio, relacionándose entre sí y construyendo una historia que, a día de hoy, se nos presenta a modo de ensalada.

Y, ¿cómo es posible que exista una identidad compartida si a simple vista son territorios totalmente antagónicos? Quizás ahí reside la cuestión. La cultura jurdana se presenta como una imagen esencialista de lo rural, con características humildes que se identifican con una arquitectura de piedra poco pulida y una organización del territorio anárquico, sin una clara definición administrativa moderna. En cambio, cuando cruzamos la Peña de Francia, punto icónico de la Sierra de Francia, y uno se sitúa en la provincia de Salamanca observa un cambio paisajístico, pero también un cambio socioeconómico bastante importante. Allí encontramos la cultura serrana, con paisajes mucho más cuidados y ordenados, con calles empedradas. El paisaje hace que el visitante retroceda varios siglos atrás y se adentre en paisaje compuesto por pequeñas urbes medievales.

Siendo ahora consciente de estas diferencias y teniendo la posibilidad de comparar diferentes relatos, observé como existían dos identidades bien definidas y construidas a través de la enfrentación del "Nosotros" frente al "Otro". El jurdano y el "Otro" serrano; el serrano y el "Otro" jurdano. Mientras que los serranos ven a los jurdanos como extraños, en cuanto a que no los ven como miembros de su comunidad; los jurdanos han construido su "Nosotros" frente al poder serrano, y de La Alberca más concretamente, por su carácter comercial y verdugo administrativos de las Hurdes.

Tanto Gregorio, un nativo de la Sierra, una "cuadrilla" de señoras y señores de edad avanzada con las que conversé en uno de los bares a las afueras de Miranda del Castañar, así como Horacio y Mercedes en las Hurdes, me indicaban que el vino era un pilar fundamental en la economía serrana. Mientras tanto, las Hurdes nunca habían tenido facilidades para trabajar la tierra, la ganadería era costosa, la agricultura pobre y las restricciones administrativas hasta principios del siglo XIX dificultaban más la subsistencia en el lugar. Siendo diferentes puntos geográficos, todos ellos me narraban un pasado común, compartido, donde los jurdanos traspasaban la frontera hacia la Sierra de Francia para trabajar cómo jornaleros en los viñedos serranos, mostrando así unas relaciones de poder. Al parecer, los serranos siempre habrían tenido más facilidades por las administraciones para trabajar la tierra —así como un mejor medio físico— y logrando así una mayor producción de la explotación de la tierra.

El folklore ha construido un relato ficticio al identificar el plato únicamente con una comunidad, la serrana, otorgando todo el protagonismo a esta y dejando de lado a los jurdanos a la hora de construir el relato de su posible origen. Se prefirió hablar de un origen judeoconverso, o se planteó algo más acorde con la realidad mostrando la diversidad cultural ibérica alrededor de la Edad Media —con el posible origen sefardí— o una propuesta más humilde y relacionada como decimos con la economía de subsistencia. Pero, en todas ellas, el relato está centrado únicamente en la Sierra de Francia y no cuenta con la influencia que los jurdanos han tenido históricamente sobre la misma.

conclusiones

Como conclusiones, investigar sobre el "Limón" no solo me ha abierto la puerta vincularme con una parte de mi pasado familiar y descubrir un elemento cultural propio del territorio. Ha ido más allá y me ha ofrecido la posibilidad de reflexionar sobre como un simple plato gastronómico puede ser un reflejo de los procesos históricos y el presente actual en una zona geográfica limitada.

El "Limón" se muestra como un ejemplo de la construcción de la identidad social que surge de las influencias sociales y culturales, estando intrínseca en un imaginario colectivo compartido por diferentes sujetos adscritos a una identidad u otra. Para llegar a esta reflexión hay que entender que ambas identidades están vinculadas a través de las relaciones de poder construidas por las instituciones sociales históricas que han albergado ambas comarcas (PÁRAMO, 2008:542). De manera que, en ese imaginario colectivo es donde encontramos el continuo enfrentamiento entre "Nosotros" y "Ellos", lo que refuerza la identidad tanto de los serranos como de los jurdanos, y que se visualiza a través de una lucha simbólica por identificar la pertenencia del "Limón" a una comunidad u otra.

Incluso, esta idea se refuerza al observar cuál ha sido la evolución hasta nuestros días del "Limón serrano" y la "Ensalada Hurdana", si tomamos ambas como diferentes ensaladas. El primero habría tenido una base de limón, mientras que la segunda de naranja, encontrándonos hoy que los restaurantes ofrecen un plato totalmente idéntico en un sitio como en otro (fig. 4). No podemos quitar veracidad a las palabras de Mercedes cuando me señalaba la diferencia de la naranja y la aplicación del limón para simular la naranja autóctona. Tampoco la reflexión que hizo Jaime a través de su experiencia personal, donde la naranja aparecería para eliminar el ácido del limón y hacerlo más neutro.

Al mismo tiempo, se nos muestra como una herramienta para trabajar el presente. A partir de comprender el imaginario colectivo que se encuentra detrás del "Limón" es posible comprender mejor la complejidad del entorno, las diferencias económicas y sociales de cada comarca. De esa manera, el "Limón" podría servir como un paso interesante para replantear los planes de desarrollo a través del Patrimonio Cultural para ambas comarcas. Encontramos grandes diferencias entre las Hurdes y la Sierra de Francia, reflejando hasta nuestros días los restos de las relaciones de poder que se han ido construyendo a lo largo de la historia. A pocos kilómetros una de la otra, se puede observar que las Hurdes han dejado de pertenecer al complejo serrano. Mientras que unas reciben multitud de turistas, dando lugar a cierto desarrollo económico -desde una perspectiva neoliberales- y siéndoles otorgado un reconocimiento público mayor a nivel nacional, las Hurdes parecen no haber logrado superar esa etiqueta que les hacía ser ciudadanos de segunda.

Las encuestas me mostraron que, la mayoría de los turistas venía a conocer manifestaciones culturales concretas (embutido, el cerdo de la alberca o el paisaje) y dejaban de lado el interés por conocer más acerca de la sociedad serrana, de su modo de vida. No mostraban un interés por aprender más allá de lo conocido y se trata más bien de un turismo de consumo, centrado en visitar aquellas localizaciones más publicitadas y las manifestaciones culturales relacionadas a estas.



Figura 4. “Limón hurdano”, preparado en el Restaurante Los Ángeles (Vegas de Coria). Autoría propia.

Al otro lado de la Sierra, en las Hurdes, el turismo es bastante inferior y se observa en la falta de servicios que ofrecen los núcleos rurales. La Sierra de Francia sigue siendo el núcleo comercial, pero el “Limón” podría convertirse en el motor turístico que impulse las Hurdes y fomente nuevas oportunidades para el territorio.

Mientras tanto, observando el día a día en los meses de verano de las Hurdes, la comarca parece estar desértica demográficamente, con algún restaurante y hotel rural abierto, aunque según los datos de la Diputación de Cáceres cuenta con 7276, cerca de 14,3 hab./km2. Si bien es cierto que, hoy en día también se presenta como un destino turístico natural, al igual que la Sierra de Francia, el turismo no llega tan masificado y está más extendido por la comarca. Incluso, el hermano de Luís, Andrés, me indicaba que en invierno llevaban a cabo en el hotel una actividad vinculada a divulgar la matanza, tal y como se realizaba en el pueblo jurdano en el que se encontraban. Por lo que es interesante observar el interés totalmente contrapuesto al de la Sierra, donde el beneficio económico está estrechamente vinculado -en este caso- a una divulgación de costumbres y prácticas de la propia comunidad, estrechando la relación cliente-proveedor.

Por lo que, dejo en aire la posibilidad de que el “Limón” pueda ser la clave de promover un turismo más sostenible, con relación a la Sierra de Francia, y que diese lugar a una mayor actividad turística en las Hurdes. Trabajar conjuntamente ambas administraciones en algún tipo de actividad cultural que enlace gastronomía con cultura, de modo que la hostelería y la restauración sean parte en la socialización del Patrimonio Cultural en el territorio. En palabras de María Velasco González (2009:239), “poner en contacto dos ámbitos de la realidad muy diferentes: sector turístico y el sector del patrimonio cultural”.

referencias bibliográficas

BERROGAIN, G. (1930)
Ordenanzas de La Alberca y sus términos Las Hurdes y las Batuecas, en *Anuario de historia del derecho español*:381-441.
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/anuarios_derecho/articulo.php?id=ANU-H-1930-10038100441

CEA GUTIERREZ, A. (1979)
La fiesta de las Águedas en Miranda del Castañar, en *Narria: estudios de artes y costumbres populares*, 15-16:37-43.
http://hdl.handle.net/10486/8036

DÍAZ MAS, P. (1989)
Los sefardíes: historia, lengua y cultura. Ed. Riopiedras. Barcelona.

ECHEVARRÍA, R. (2020)
Notas sobre la alteridad de la identidad, en *Temas de Psicoanálisis*, 20:1-18
https://www.temasdepsicoanalisis.org/wp-content/uploads/2020/07/Ram%C3%B3n-Echevarr%C3%A-Da.-Notas-sobre-la-alteridad-de-la-identidad.-1.pdf

GIMÉNEZ, G. (2005)
Territorio e identidad, en *Breve introducción a la geografía cultural*. 7(17):8-24.
http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=60722197004]

GUTWIRTH, E. (2023)
Conversos, judíos y convivencias: la historia perdida en la traducción, en *Philologia Hispalensis*, 37(2):25-48
https://doi.org/10.12795/PH.2023.v37.i02.01

LORENZO PINAR, F. J. (2013)
La formación de compañías comerciales en Salamanca en el siglo XVI, en *Ohm: Obradoiro de historia moderna*, 22:283-314.
https://doi.org/10.15304/ohm.22.999

MATÍAS, D. (2016)
De las Ordenanzas (1515) de la Alberca a la Tierra sin pan (1933) de Buñuel: Breve historia cultural de la dominación de Las Hurdes, en *Tuércele el cuello al cisne: Las expresiones de la violencia en la literatura hispánica contemporánea (siglos XX y XXI)*:165-176.

MEAD. G. H. (1953)
Espíritu, Persona y Sociedad. Ed. Paidós. Buenos Aires.

PÁRAMO, P. (2008)
La construcción psicosocial de la identidad y del self, en *Revista Latinoamericana de Psicología*, 40(3):539-550.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-05342008000300011&lng=en&tlng=es

SIRIMARCO, M. (2019). Lo narrativo antropológico Apuntes sobre el rol de lo empírico en la construcción textual, en *Runa*, 40(1):37-52.
https://doi.org/10.34096/runa.v40i1.5545

STALLAERT, C. (1998)
Etnogénesis y etnicidad en España: una aproximación histórico-antropológica al casticismo. Ed. Anthropos. Barcelona

VELASCO GONZÁLEZ, M. (2009)
Gestión turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural, en *Cuadernos de turismo*, 23:237-254.
https://revistas.um.es/turismo/article/view/70121/67591

LAUNDERGROUNDCOLECTIVA

LA DESCOMMUNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÄFIK TRECE/AÑO12/SEP2026

ACTAS SOPA24 XII CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN EL MEDIO RURAL

Os Blancos_Baltar_Muiños_Calvos de Randín

PROVINCIA DE OURENSE/GALICIA_ESPAÑA

science commons

CC BY