

RESILIENCIA Y CAMBIOS DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA AGRICULTURA FAMILIAR DE LA NUEVA RURALIDAD EUROPEA: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España)¹

Ignacio López Moreno²

Encarnación Aguilar Criado³

Resumen: El presente artículo analiza las estrategias surgidas dentro de los sistemas productivos de la agricultura familiar como respuesta a desequilibrios generados por cambios normativos formales. La metodología de la investigación se ha basado en la etnografía, siguiendo las técnicas de entrevistas y observación participante

¹ Este artículo es producto del proyecto de investigación I+D+i CSO2013-42468-P, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad titulado "Las marcas de calidad en el mundo rural: nuevos retos para productores y consumidores"; así como el programa de movilidad internacional de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía TALENTIA.

² Ignacio López Moreno es Profesor Titular de la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Lerma (México), ha realizado dos estancias posdoctorales en la Universidad Autónoma del Estado de México, se doctoró en Ciencias Sociales en la Universidad de Wageningen (Holanda), hizo su maestría en Antropología del Desarrollo y la Transformación Social en la Universidad de Sussex (Inglaterra) y se licenció en Antropología Social y Cultural en la Universidad de Sevilla (España). Forma parte del Grupo de Investigación Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE). Sus líneas de investigación son el desarrollo rural, las transiciones agrarias, políticas públicas y economía rural. E-mail: ignacio.lopezmoreno@gmail.com.

³ Catedrática en el Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla. Realizó sus estudios de Postgrado en la Universidad de Berkeley (California). Ha sido profesora invitada en diversas universidades españolas y extranjeras. Dirige el grupo de investigación TECUDE (<http://grupo.us.es/tecude/>) que cuenta con diferentes proyectos nacionales e internacionales relacionados con las temáticas de Desarrollo Rural y Sistemas Agroalimentarios en Europa y América Latina. Sus resultados han sido publicados en más de 150 trabajos científicos, entre libros, capítulos y artículos de revista. Ha sido Vicerrectora Adjunta de Ordenación Académica en la Universidad Internacional de Andalucía, Vicedecana de Docencia en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Sevilla y en la actualidad es directora de la sede de Sevilla de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo. E-mail: eaguilar@us.es.

LÓPEZ MORENO, Ignacio; AGUILAR CRIADO, Encarnación. Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España).

Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 242-268, jul./dez. 2015.

características del trabajo de campo en antropología social. Esta estrategia, fundamentalmente cualitativa, nos permitió analizar las consecuencias de las transiciones de productos propios de economías domésticas y sistemas agrarios tradicionales, a la economía de la calidad que caracteriza a la Nueva Ruralidad europea que ha tenido un especial desarrollo en España por la fuerte implementación de las Iniciativas Europeas LEADER I, II y + desde 1991. Para ello, y partiendo de una perspectiva compleja y sistémica, estudiamos distintos sistemas productivos de las familias productoras de queso de la Sierra de Cádiz, esta perspectiva permite analizar las transformaciones que dieron lugar a la generación de dos modelos diferentes pero complementarios: el artesanal y el industrial. Nuestro trabajo demuestra la resiliencia de las economías familiares de productores queseros tradicionales, que siguen conviviendo con nuevos productores industriales dentro del competitivo mercado de los productos agroalimentarios de calidad. La persistencia de unos y la aparición de otros, demuestra la capacidad de adaptación de las economías rurales a los nuevos retos de la globalización y la complejidad de la Nueva Ruralidad.

Palabras clave: calidad agroalimentaria; resiliencia; nueva ruralidad; quesos artesanales; Sierra de Cádiz.

Abstract: This article analyzes the strategies resulting in the production of family farming systems in response to imbalances generated by formal regulatory changes. The research methodology was based on ethnography, following techniques features interviews and participant observation fieldwork in social anthropology. This strategy essentially qualitative, allowed us to analyze the consequences of transitions households own products and traditional farming systems, the economics of quality that characterizes the New European Rurality has had a special development in Spain for the strong implementation European Initiatives LEADER I, II and + from 1991. To this end, and based on a complex and systemic perspective, we study different production systems of farming families Cheesecake Sierra de Cádiz, this perspective to analyze the changes that led to generate two different but complementary models: the artisanal and industrial. Our work demonstrates the resilience of family economies of traditional cheesemakers producers, who continue to coexist with new industrial producers in the competitive market for quality food products. The persistence of some and the appearance of others, demonstrates the resilience of rural economies to the new challenges of globalization and the complexity of the new rurality.

Keywords: Food quality; resilience; new rurality; craft; Andalusia cheeses.

1. Introducción

El cambio de milenio ha traído consigo la búsqueda de nuevos conceptos y paradigmas para explicar una sociedad globalizaba. Se crean entonces numerosas variantes para definir un nuevo periodo que, según autores: supera la modernidad (LYOTARD, 1979), la vacía (LIPOVETSKY, 1986), la enredada (CASTELLS, 1999) o la vuelve líquida (BAUMAN, 2000). Este artículo huye de manera consciente de esas discusiones, para centrarse en la luz que puede aportar un caso concreto a estos complejos procesos globales⁴. Elegimos esta estrategia porque seguimos la tradición disciplinar de la antropología: nos basamos en la etnografía y usamos las técnicas de entrevista y observación características de la misma durante el trabajo campo. Esto nos permite comprender los procesos globales estudiando los procesos locales (BUENO y AGUILAR, 2003). Este texto explora las formas en que familias productoras de queso de *oveja merina grazalemeña* se enfrentan y responden a un cambio normativo que ilegaliza y hace inviable sus formas de vida tradicional, y tal y como trataremos de demostrar, lo hacen, desde una lógica de producción campesina, potenciando una articulación parcial y selectiva con los mercados locales y regionales.

A nivel analítico, la forma de producción tradicional, se compone de cuatro ámbitos que están entrelazados y son interdependientes: el ecológico (remite a la relación y uso del medio físico que les rodea), el económico (conformado por la organización del trabajo, el uso de los recursos generados, la creación de valor de cambio y de uso), el cultural (refiere a la autopercepción colectiva, las formas de relación social, los saberes) y el tecnológico (compuesto por los materiales empleados, los procesos implementados, las herramientas).

El sistema del agrarismo tradicional español en el que se ubica el origen de los sistemas de agricultura familiar aquí descritos fue un modelo

⁴ El grupo de investigación Territorio, Cultura y Desarrollo (SEJ418) del Departamento de Antropología Social (Universidad de Sevilla) es responsable de los datos y análisis presentados en este trabajo.

imperante hasta la década de los 60 del siglo pasado, cuando se impuso *la modernización agrícola*, que determinó el lento proceso de intensificación de producción agraria conocida como revolución verde (AGUILAR, 2014; RUBIO, 2010). Un segundo y definitivo momento de esta fase de capitalización de los territorios rurales, que vino marcada por la entrada de España en la entonces Comunidad Económica Europea en 1985, y tras ella, la llegada de nuevos marcos institucionales y nuevas reglamentaciones que generaron nuevas capacidades de control y reorganización de la economía rural de cara a su inclusión en el mercado global (PÉREZ y AGUILAR, 2011).

La capacidad de reinención y adaptación de los sistemas de agricultura familiar no es nueva; es más, diversos autores han subrayado su alta resiliencia (CAMARERO y PINO, 2014), basada en una compleja reorganización de ideas, visiones y creencias sobre como los recursos pueden ser empleados, distribuidos y usados (KERKVLIT, 2009). Es esta lógica adaptativa la que les permite desarrollar *novelties* o "pequeñas modificaciones y rupturas con rutinas que [...] en la mayoría de los casos se convierten en nuevas prácticas o esquemas, un nuevo modelo que contiene la potencialidad de mejora del actual" (WISKERKE y PLOEG, 2004, p. 1-2).

El estudio de las familias productoras de queso de Oveja Merina de Grazalema en la Sierra de Cádiz resulta adecuado para comprender el cambio acaecido en las zonas rurales de España y la construcción de una forma particular de la Nueva Ruralidad (RUBIO, 2010), que no abandona de forma inmediata los sistemas previos de producción y organización tradicional, sino que los incorpora como recurso simbólico y patrimonial (AMAYA y AGUILAR, 2012; LÓPEZ y AGUILAR, 2013; THOMÉ, 2015). El análisis de las respuestas internas generadas por las familias de pastores proponemos la utilización de dos conceptos básicos: resistencia y adaptación. Partimos de una concepción de la estrategia de adaptación donde las familias productoras interiorizan el desequilibrio económico que supone la imposición de una nueva lógica económica impuesta desde fuera que

conlleva unos costos socio-económico, culturales y ecológicos que asumen de manera acrítica; este proceso siempre supone la redefinición del sistema productivo a una nueva actividad económica⁵.

La estrategia y práctica de resistencia, tomada del conjunto teórico del *everyday politics* (SCOTT, 1985; KERKVLIT, 2009), se manifiesta de manera muy diversa: apoyo, complicidad, modificación, evasión, etc. (KERKVLIT, 2009, p. 231). Se caracterizan por tener un bajo nivel organizativo y remitirse a espacios más privados e individuales. La resistencia en esta línea teórica no supone una confrontación directa con el opresor o su representante como ocurre en otras formas de política, sino que asume prácticas subliminales y a veces imperceptibles (no asistencia a reuniones, retrasos en la entrega o pérdida de la información, etc.). Estas prácticas del *everyday politics* buscan minar la capacidad del adversario u opresor, y una combinación exitosa de sus tres variantes -resistencia, modificación y evasión- puede provocar un cambio o reajuste de las políticas que originalmente se querían implementar.

En algunos casos, estas resistencias permiten ganar tiempo para pasar a una segunda fase, la que hemos llamado resistencia proactiva. En esta fase, los sujetos o actores en resistencia diseñan una alternativa que entre - o parezca entrar- dentro de los objetivos y la lógica del discurso dominador o régimen socio-tecnológico (WISKERKE y PLOEG, 2004), que suponga un reajuste mínimo en la forma de vida de los subalternos. Este tipo de estrategias son definidas por O'Brien (1996) como *rightful resistente* o resistencias acordes a derecho. Esta estrategia lleva hacia la reorganización del sistema productivo familiar, y al contrario que la previa, permite un tipo de resiliencia definida como "adaptación estable" que salvaguarda la estructura y sus funciones básicas (WALKER y SALT, 2006).

Este es el caso de la estrategia empleada por una parte de las familias de pastores de la Sierra de Cádiz, que tal y como describiremos más

⁵ Tal y como explicamos arriba, los cuatro ámbitos principales de la forma de vida tradicional (ecológico, económico, cultural y tecnológico) son interdependientes, con lo que un cambio en una esfera conlleva forzar el reacomodo de las prácticas en el resto.

adelante, pudieron mermar el efecto que las nuevas regulaciones sanitarias de la Unión Europea pudieron tener en su capacidad de producción y reproducción. Esta estrategia pasó por la creación de un nuevo sistema y producto, el del queso artesanal, distinto y complementario al queso industrial. Este último, fue fruto de un proceso de adaptación (exitoso desde otros puntos de vista), que permitió la apertura de nuevas empresas queseras en la zona y la transformación de las familias queseras en productoras de leche. Tal y como trataremos de demostrar, este proceso de resiliencia (NICHOLLS y ALTIERI, 2012; MCMANUS *et al.*, 2012; CAMARERO y DEL PINO, 2014) implica una precisa articulación de tradición e innovación; y es en estos procesos donde se manifiesta la resiliencia que caracteriza la agricultura familiar (AGUILAR *et al.*, 2009; AMAYA y AGUILAR, 2012; AGUILAR, 2014).

2.- Metodología

El presente trabajo sigue una metodología cualitativa propia de la antropología guiada por un marco teórico que se nutre tanto de los estudios de la sociología rural (CLOKE, MARSDEN y MOONEY, 2006; LONG, 2007; MARSDEN, 2003; PLOEG, 2003 y 2008); como de la tradición antropológica de estudios campesinos y de agricultura familiar (PALERM, 1980; SHANIN, 1979; WOLF, 1971). Siguiendo a Ray (1999), la principal razón para el uso de la etnografía es la captura y comprensión del contexto local, tal y tal y como define Hammersley, la etnografía se caracteriza por:

el estudio del comportamiento humano en el contexto de su día a día, no en circunstancias experimentales, los datos se recoger de todo tipo de fuentes, pero la observación y/o conversación informal suele ser la principal. La aproximación a los datos es "desestructurada [...] pero sistematizada. [...] El análisis de los datos conlleva la interpretación de significados y funciones de las acciones

humanas que suele transformarse un descripciones verbales y explicaciones (HAMMERSLEY apud RAY, 1999, p. 12).

Ray complementa a Hammersley explicitando que la etnografía debe estar basada y dirigida por la naturalidad, la comprensión y el descubrimiento no forzado. En este mismo texto, describe y propone el tipo de etnografía que fue implementada en nuestro estudio: el diálogo crítico-empático" (RAY, 1999, p. 14-15). La razón para su elección fue doble, encajaba con el paradigma interpretativo del que parte toda investigación antropológica, y enriquecía nuestro compromiso social añadiendo un elemento crítico a la práctica etnográfica y superando la posición pasiva de algunas escuelas.

Las técnicas que se utilizaron para la recolección de datos fueron varias, desde la bola de nieve, el uso del informante privilegiado, los grupos de discusión, el mapeado histórico de la cadena del queso y la entrevista abierta a los actores claves. La implementación de las técnicas no siguió un orden cronológico, si no que se estuvieron implementando según el espacio y la confianza desarrollada con los actores lo permitía. Las entrevistas abiertas se realizaron a los principales actores que conforman el pasado, presente y posibles futuros de la producción quesera de la Sierra de Cádiz. En concreto se realizaron 52 entrevistas entre los siguientes tipos de actores:

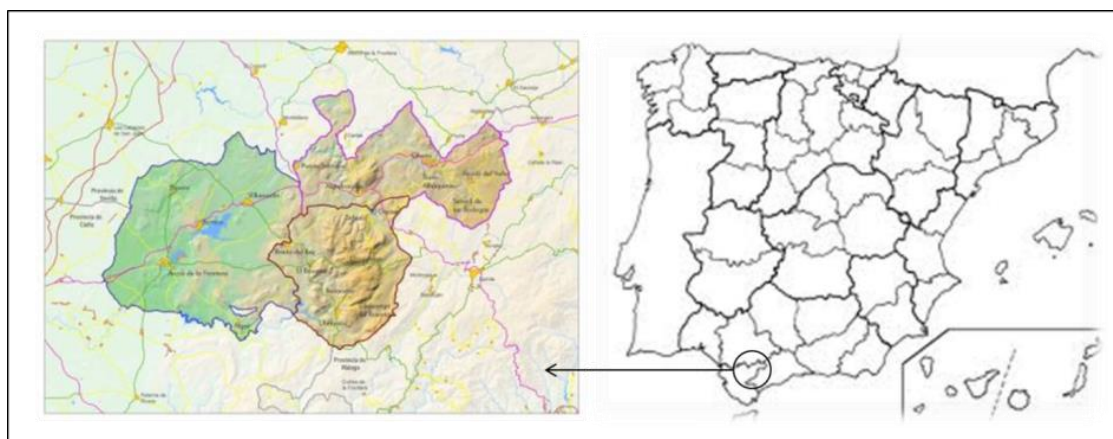
- Socios de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema (AMEGRA);
- Dueños y trabajadores de las principales queserías de la zona;
- Representantes de asociaciones y secciones sindicales sectoriales afincadas en el territorio;
- Directivos y técnicos de la administración pública local y regional;
- Directivos y técnicos del Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra de Cádiz;
- Directivos y técnicos del Parque Natural de la Sierra de Grazalema;
- Empresarios locales del sector hostelero;

- Otros productores del sector agroalimentario relacionados con el queso.

El trabajo de campo se realizó en dos etapas diferentes de nueve meses cada una, y con un paréntesis de un año y medio entre ambas. Esto nos permitió ver la evolución a corto plazo de una actividad que parecía girar hacia la industrialización, pero que finalmente tuvo un desarrollo divergente en el que lo artesanal recuperó terreno con respecto al modelo industrial.

La Oveja Merina de Grazalema o Grazalemeña es oriunda de la Sierra que lleva el mismo nombre, y que pertenece administrativa y culturalmente a la comarca de la Sierra de Cádiz (Figura 1). Este territorio, según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), se consideraría una comarca de ruralidad intermedia (2009). Este sistema de categorización nos pareció reduccionista para comprender el contexto que engloba y da lugar a la realidad que estudiamos. Por lo tanto, decidimos seguir el sistema de categorías propuesto por Ploeg y Marsden (2008), que ubicaría a la Sierra de Cádiz como *nuevas áreas rurales*.

Figura1: Ubicación de la sierra de Cádiz en España.



Fuente: Grupo de Desarrollo de la Sierra de Cádiz.

Según estos autores, las *nuevas áreas rurales* son territorios donde la agricultura está transicionando hacia la multifuncionalidad, y se trata de áreas inmersas en un proceso creciente de interconexión con la economía regional y la sociedad. Estas áreas se caracterizan por contribuir a la calidad del territorio circundante de muy diversas maneras (biodiversidad, paisajismo, nuevos ocios, energía, productos especiales, etc.). Son espacios donde la multifuncionalidad suele encontrarse todavía a nivel de las fincas, aunque los proyectos que vinculan la diversidad de calidades que el territorio ofrece suele ser típico en ellas.

Desde el punto de vista político-administrativo, la Sierra de Cádiz está conformada por 19 municipalidades, tiene una superficie total de 1,998 km² y una población aproximada de 116,792 habitantes. Tal y como muestra la figura 1, la comarca puede ser dividida en tres agroecosistemas principales, la campiña al este, la sierra bajo al norte y la sierra alta al sur. En esta última es donde se ubican la mayor parte de explotaciones de pequeños rumiantes, y es su clima extremo de alta pluviosidad en invierno y sequía en verano lo que junto con el manejo de las familias pastoras han dado lugar a lo que es hoy día la oveja merina grazalemeña.

Otro elemento que caracteriza y define la vida diaria de los habitantes de la Sierra de Cádiz en general, y de los pastores y queseros en particular, es la existencia dentro de su territorio de un área natural protegida de alto nivel: El *Parque Natural de la Sierra de Grazalema* de 53,411 has. y la *Reserva de la Biosfera* de del Pinsapar en su centro de 3,308 has. Dentro de esta área protegida hay un total de 13 municipios, lo que la define como un espacio muy antropizado. La Reserva de la Biosfera fue declarada como espacio de especial protección por ser tránsito de aves y refugio del Pinsapo, un árbol en peligro de extinción⁶, en 1977. ésta acción fue refrendada por el gobierno regional al poco tiempo de su nacimiento como organismo

⁶ Esta regulación supuso un primer problema para las familias que vivían del pastoreo en la zona, la falta de control real por parte de los agentes del parque en la zona y la no superposición de las zonas de mayor protección con las de pastoreo hicieron que el agroecosistema pastoril no sufriera cambios destacables.

administrativo, en 1984, e incrementó la zona de protección a los actuales 534km².

Figura 2: Oveja adulta y cordero lechal de la raza merina de Grazalema.



Fuente: Asociación de Criadores de Raza Ovina Merina de Grazalema.

3.- El sistema agrario tradicional y el cambio de las reglas del juego

Cuando hablamos de la oveja merina de grazalema o grazalemeña, hablamos de un pequeño rumiante fruto de una co-evolución entre el medio y la explotación del ser humanos con siglos de trayectoria en este pequeño territorio; por ello está perfectamente adaptada al mismo y no suele encontrarse en otros lugares. Según los datos recogidos por entrevistas con el arqueólogo de Zahara de la Sierra, uno de los pueblo de la sierra baja, existen muestras arqueológicas del manejo de rebaños de ovejas en esta zona desde el S.XIII, cuando el reino cristiano de Sevilla lindaba con el

nazarí de Granada. A este hecho se suma la existencia de topónimos como la ruta del Salto del Pastor, o el gentilicio de los habitantes de Villaluenga (Payoyos) que corresponde a la otra raza autóctona de pequeños rumiantes, la cabra payoya. Por último, la infinidad de veredas y cañadas -muchas ya abandonadas- que se están empleando hoy día para la práctica de senderismo son otra prueba de la presencia constante de la pequeña ganadería en esta zona.

Figura 3: Vista de finca ganadera en la sierra alta.



Fuente: Foto tomada por Ignacio López Moreno.

La *oveja merina grazalemeña* es considerada una raza de aptitud lechera, de una altura superior a la merina castellana y una lana más densa que le permite resistir las fuertes lluvias del invierno de la *Sierra de Grazalema*. Esta especialización es relativamente cercana, ya que pese a ser siempre apreciada su leche por la cantidad de grasa y proteína, durante mucho tiempo fue la calidad de su vellocino. Con éste se confeccionaron durante generaciones las famosas Mantas de Grazalema, unas capas que

eran tratadas con aceite de oliva para que su portador (normalmente un pastor) se mantuviera seco mientras cuidaba las ovejas (AGUILAR, 2007).

El particularismo de su historia y su fisiología ha llevado a la oveja a considerarse en peligro de extinción, ya que según el censo de AMEGRA, existen unos 5000 ejemplares en el mundo. Este hecho se refuerza por el manejo tradicional de la zona, que siguiendo la lógica campesina, evita aumentar en demasía el tamaño del rebaño para no tener que buscar mano de obra externa al hogar y minimizar los insumos del manejo. La raza merina grazalemeña estuvo en declive durante los 70s y 80s, pero la aprobación en 1997 del Real Decreto 1682 permitió la regulación y financiación de una asociación de criadores que se encargara de su protección y de la mejora de la raza en sí. Aunque hoy día la mayor parte de los socios combinan esta raza con otra en sus explotaciones, resulta claro que el presente de esta raza hubiera sido muy diferente sin el apoyo que la asociación.

Este año AMEGRA ha dado un paso más en la protección de la raza, y ante la imposibilidad de obtención de la Denominación de Origen Protegida para el Queso de Oveja Curado de Oveja Merina de Grazalema (LÓPEZ y AGUILAR, 2013; LÓPEZ, 2014), han dado el paso de certificar el uso de la leche de estas ovejas en la producción local de queso. Este sello específico de AMEGRA parte de la aprobación del Real Decreto 505/2013, que reconoce la importancia de estas razas al mantenimiento del campo y las familias productoras.

La actividad pastoril y quesera se mantuvo vinculada a economías domésticas de familias campesinas durante cientos de años, con cambios pero relativamente estable. La raza autóctona, unida a una orografía abrupta y una alta diversidad de pastos fueron perfilando junto con los saberes locales un queso único. La producción del queso, en el caso de la Sierra de Cádiz, obedecía a división sexual del trabajo que caracteriza a la economía doméstica campesina. En este caso, los hombres y jóvenes pastoreaban, y las madres y abuelas ordeñaban y hacían el queso. Esta

actividad económica estaba fuertemente enclavada en una naturaleza y una cultura que se vivían en consonancia con un respeto a los tiempos y las estaciones. Las ovejas se "cargaban" hacia finales del verano, con lo que los borregos comenzaban a nacer en enero y febrero, cuando las lluvias y el sol estaban comenzando a tener más fuerza. Cada oveja produce durante unos 150 días y llegan a dar 120 kg de leche por temporada. Estas cantidades pueden parecer bajas en comparación con otras razas, pero como suele pasar con las especies y razas nativas, encierran un alto valor nutricional y un excelente potencial quesero.

Figura 4: Logo certificador de 100% producto de Merina de Grazalema.



Fuente: Asociación de Criadores de la Raza Oveja Merina de Grazalema.

Para las familias de hace unas décadas, la producción de este queso era una más de las actividades de la unidad familiar, y tenía como fundamento el manejo de la sobreproducción que los borregos no consumían. De igual modo, la alimentación del rebaño se basaba en la movilidad por el territorio según la estación, con pequeños desplazamientos entre pastizales medios y altos. El ordeño solía hacerse en la mañana temprano, cuando el

sol despuntaba, y al atardecer, con lo que la leche podía mantenerse a una temperatura segura hasta su procesamiento.

La leche se vertía en un recipiente metálico que se dejaba cerca del fuego, y cuando la quesera consideraba adecuado, se le vertía el cuajo que se había producido con el estómago de un borrego que sólo se había alimentado de leche. El paso siguiente consistía en comenzar a remover, hasta que la leche comenzaba a cuajar. Una vez que empezaba a ser sólida, se iba extrayendo y depositando dentro de las *empleitas* que estaban dispuestas sobre el *entremijo* (figura 5). Sencos instrumentos eran fabricados por las personas mayores del hogar con fibra vegetal el primero, y madera de los árboles autóctonos el segundo (olivo o castaño usualmente). El entremijo se disponía con la inclinación suficiente para que el suero que se fuera escapando de la cuajada se deslizara hasta un cubo. Este suero servía posteriormente para hacer requesón, un postre muy apreciado en la zona parecido al yogurt. Una forma de proto-marca consistía en el tallado de un símbolo o nombre en el entremijo, lo que permitía a propios y extraños reconocer el origen del queso.

El *saber hacer* tradicional era fundamental, para que con manos firmes pero suaves, la masa se iba apretando en cada sentido para ir consiguiendo el tamaño y la densidad del queso deseado. Esta masa, todavía dentro de las empleitas, era salada por ambos lados con sal marina, un lado cada día. En la última fase, y ya libre de la sal y la empleita, el queso era colocado sobre el zarzo para que se fuera curando (figura 6), o guardado en tinajas de aceite de oliva o manteca si no se iba a consumir hasta el final de la temporada.

La calidad y cantidad de queso venía marcada por el clima de cada año, aunque la media solía ser de tres a cuatro quesos diarios durante la temporada de leche. Estos quesos se atesoraban en los zarzos o tinajas hasta que las mujeres (o el hambre) consideraban que estaban listos para ser comidos. Durante el tiempo de curación, era necesario cambiar la cara para que el queso no se aplanase o abombase. Los quesos que se curaban en el

zarzo, cuando ya estaban en su momento, podían ser preservados en manteca de cerdo, aceite de oliva o salvado de trigo si no se iban a consumir o vender.

Figura 5: Representación de sistema tradicional en el Museo del Queso de Villaluenga.



Fuente: Autoría de ambas fotos de Ignacio López Moreno.

Este modo de vida tradicional dejó de existir hace algunas décadas, pero la raza a la que dio origen le pervivió. Esto hace que para algunos pastores ancianos del lugar la oveja merina de grazalema sea una suerte de tótem eterno que les permite pensar en futuros mejores: “Nuestra oveja siempre ha estado aquí, mucho antes de que llegaran todas esas políticas y políticos, y seguirá estando cuando ellos desaparezcan” (Pastor, 75 años).

El cambio que marcó un antes y un después fue la Directiva 92/46 del Consejo Económico Europeo publicada el 16 de junio de 1992. Esta directiva definía las normas sanitarias de producción y distribución de leche cruda, leche pasteurizada y productos lácteos. El principal problema de esta normativa es que estaba redactada desde despachos por personas

desconocedoras de la producción tradicional y con fuertes prejuicios. A esto se unía que era una Directiva que no hacía distinción por tipo ni volumen de producción, y obviamente incluía requisitos que son necesarios en la gran industria pero absurdos en las pequeñas producciones familiares.

Figura 6: Un zarzo todavía en uso en un chozo.



Fuente: Autoría de la foto Ignacio López Moreno.

Esta regulación buscaba armonizar y coordinar el sector lácteo europeo, y para ello creaba estándares y protocolos que hacían imposible la continuidad del modo de vida que se sustentaba sobre un sistema de producción ancestral de las familias pastoras de la Sierra de Cádiz.

4.- Resistencias, adaptaciones y diversificación en la Sierra de Cádiz

Tal y como decíamos en la introducción, los campesinos se caracterizan no sólo por ser conservadores, si no por su capacidad de

reinención. Hemos de explicitar que en un primer momento, la gran mayoría de las familias siguieron produciendo queso y manejando su ganado como siempre lo habían hecho. No podemos olvidar que aunque la Sierra de Cádiz se ha convertido en un espacio turístico de primer orden en las dos últimas décadas, sus habitantes estaban acostumbrados a no ser percibidos por el sistema y a moverse en los márgenes de las regulaciones. Siendo las relaciones con el Estado y los mercados algo no siempre deseado y condicionado por intereses propios y coyunturales. Tal y como nos cuenta el presidente de la AMEGRA:

Cuando entró la nueva regulación no le hicimos mucho caso. yo personalmente hablé con un amigo del pueblo que vendía chacina y le dije si podía meter mi queso en su nave, pensando que así podría salir sin problema. Pero poco a poco se fueron escuchando historias de gente a la que multaban, y un día un inspector vino a revisar su negocio y nos cazó. Nos dejó ir con una reprimenda, pero dijo que si volvía a ver algo así le cerraba el negocio a mi amigo (Pastor, 56 años).

A principio de los 90 todavía había muchas familias ganaderas que fabricaban y vendían su propio queso, pero poco a poco la nueva regulación no les dejó más que dos opciones: reinventarse o convertirse en lecheros. Estas dos respuestas llevaron a dos caminos diferentes: la profesionalización como resistencia, y la industrialización como adaptación.

4.1. Adaptarse no es rendirse, el triunfo de la industria local quesera

La implementación de las nuevas normativas europeas crearon una oportunidad empresarial en la Sierra de Cádiz que algunas personas supieron ver: mucha leche de oveja y cabra de altísima calidad, y nadie con capacidad para transformarla. Es necesario dejar claro que esta estrategia, la de industrializar la producción con inversión externa fue inmediatamente apoyada formal y financieramente por la administración y los agentes de

desarrollo local. Era la estrategia que coincidía con el régimen socio-tecnológico que se estaba intentando implementar en Europa (RIP y KEMP, 1998; WISKERKE, 2003; WISKERKE y PLOEG, 2004), y además ya había habido un proceso de adaptación de la tecnología quesera a la industria a pequeña escala en el País Vasco (MAULEÓN, 2010). La estrategia de resistencia basada en la profesionalización de las familias productoras no contó con tantas simpatías, y chocó con el escepticismo de la administración regional que fue incapaz de ver su potencial.

La estrategia de adaptación por parte de las familias ganaderas fue facilitada por la inversión de empresarios locales externos al sector que contaron con apoyos financieros de la Iniciativas Leader I, II y +, así como la española PRODER I y II.

Figura 7: Maquinaria e instalaciones de quesería industrial en Villaluenga.



Fuente: Autoría de las cuatro fotos Ignacio López Moreno.

Los pioneros en el caso del queso curado de oveja fueron las empresas *Quesos Payoyo* y *Quesos El Bosqueño*, ambas con clara referencia al territorio donde se fundan. Estas empresas siguieron un camino muy parecido, tras un periodo de formación y experimentación definieron una serie de productos a sacar bajo su marca, fueron hablando con los pastores y ofreciendo buenos precios por la leche, e importaron la tecnología ya existente en el País Vasco para la producción a pequeña escala. Otras empresas han seguido este modelo, y en ningún caso cuentan con rebaños propios, y todas reclaman la autenticidad de sus quesos como el tradicional de la zona; algo que como ya hemos visto resulta cuando menos cuestionable. Muchas de las familias que tradicionalmente habían producido su propio queso se pasaron a la venta de la leche, una especie de sueño que prometía menos trabajo e igual remuneración a final de año.

4.2. Resistir es duro, pero es la forma de tener un futuro

Otras familias, como la de Charo Oliva, tardaron poco en salirse de ese sistema. Pese a que en un primer momento resultaba tentador (sobre todo por los precios que originariamente se pagaron), había algo que chocaba con la forma de ver el mundo de muchos de ellos:

Vender la leche es más fácil, y todo lo que tú quieras, pero entonces dejas de tener futuro. Mañana, si ellos cierran la fábrica, o si dejan de pagarla bien ¿Qué haces con la leche? Como yo digo siempre, es nuestro producto, decidimos sobre él, y hacemos lo que nos da la gana. Por supuesto que tenemos que trabajar duro, pero yo prefiero trabajar para mi [...] trabajo en mi casa, y no tengo que ir pidiendo una peoná por ahí, como hacen ahora muchos en este pueblo, besando el trasero al político de turno para conseguirla. Además me gusta lo que hago, ha sido nuestro medio de vida desde que me casé hace 33 años ¿Por qué no va a ser el de mi hijo? (Quesera artesana, 53 años).

Este extracto de entrevista contiene la clave de la resistencia por parte de algunas familias a reducir su forma de vida a la venta de leche, y como ocurre en las formas de economía campesina, existe una racionalidad, aunque no sea la misma que la del capitalismo. La lucha de estas familias fue tanto dentro como fuera de la unidad doméstica, tal y como nos relata Charo:

Esto no se hizo de un día para otro, yo luché con todo el mundo. Me harté de discutir con la administración y de dar viajes a Cádiz con mi proyecto. Y escucha, que luché hasta con mi marido y mi hijo. Ellos decían "te vas a tener que comer el queso", "con lo bien que la están pagando los del Payoyo". Hasta que un día no aguanté más y dije "esto se acabó, voy a montar la quesería porque me sale del ****, y además lo voy a hacer con mi dinero, y punto en boca. Eso sí, ahora, bien que presumen de lo que tenemos, pero si no hubiera sido por mi, esto no existiría (Quesera artesana, 53 años).

Figura 8: Quesería artesanal de Charo Oliva en Villaluenga.



Fuente: Autoría de las tres fotografías Ignacio López Moreno.

Queda claro que la resistencia no es sólo hacia el exterior que intenta cambiar las prácticas y formas de vida tradicional, sino también dentro de la misma familia y comunidad. Pese a ello, y tras conseguir una adaptación tecnológica que le permitió producir queso en su casa con la leche de su ganado, la quesería de Charo Oliva ha servido como ejemplo para otras familias que han podido resistir y volver a ser algo más que vendedores de leche.

5.- A modo de conclusión

En este texto hemos tratado de demostrar que la capacidad de resiliencia de la agricultura familiar es una característica que ha permitido a este tipo de producción sobrevivir y adaptarse de forma exitosa a los cambiantes marcos socioeconómicos de una sociedad crecientemente globalizada. La base de ese carácter resiliente se inscribe precisamente en la estructura familiar de este tipo de agricultores. Una lógica doméstica, que trata de defenderse frente a las lógicas dominantes de entornos crecientemente mercantilizados. El resultado de este carácter resiliente, tal y como hemos tratado de demostrar puede pasar por una simple reorganización o una redefinición del mismo.

La contribución de este trabajo es analizar un caso concreto de resiliencia, basado en la resistencia y permanencia de un tipo de producción tradicional de queso en una zona de la Sierra de Cádiz en España. Hemos demostrado, como ante una misma lógica mercantil, que ha impuesto una nueva forma de fabricación del queso, aparecen nuevos sistemas de resistencias, que buscan preservar tanto un *saber hacer* tradicional, como unas formas de independencia económica y social frente a los productores industriales. Partiendo del adecuado manejo de una tecnología tradicional, adaptada ahora a los nuevos requerimientos sanitarios exigidos por la Unión Europea, estas familias de productores se han adaptado con éxito a

las nuevas demandas de unos consumidores que buscan la calidad de sus productos (ESPEITX, 1996; RUIZ, 2003; AGUILAR, 2007; TREGGAR *et al.* 2007; LOZANO y AGUILAR, 2010; LÓPEZ, 2014).

Hemos buscado de mostrar que se trata de procesos que no son ni unitarios ni lineales, y su diversidad da lugar a cambios estructurales internos y externos que llevan a la aparición de nuevas sistemas de explotación del territorio. Estos cambios no son gratuitos ni fortuitos, sino que responden a tomas de decisiones internas del grupo doméstico como respuesta a las presiones externas. Estas decisiones no están libres de conflicto y tienen consecuencias prácticas que, en el caso nos ocupa, ha supuesto la transformación de unas familias en productoras artesanas de queso y otras en simples productoras de leche. Cabe destacar, que en el caso de las familias que han sido reducidas a productoras de leche, debido a la división sexual del trabajo que caracteriza a la agricultura familiar, las mujeres han sido relegadas a un segundo plano al pasar su trabajo a manos del empresario; lo que supone una pérdida de poder interno e identidad claves. Esta dinámica se ha observado en otras ocasiones en las que el trabajo de la unidad doméstica es tecnificado; cuando esto ocurre el dominio de las mujeres va pasando a los hombres (MENASCHE, 2004).

Hemos tratado de analizar las consecuencias de estos cambios en las dimensiones internas del sistema hogar: ecológica, económica, cultural y tecnológica. La dimensión ecológica, o cómo se relacionan con su medio físico, ha sufrido un cambio parcial pero significativo. Las familias lecheras han aumentado el tamaño de sus rebaños e introducido un mayor porcentaje de razas exógenas con mayor producción leche. Esto supone un aumento de los costes fitosanitarios y de alimento por la no adaptación de las razas exógenas a las particularidades climáticas y orográficas locales. En el caso de las familias productoras de queso artesanal, el manejo de los rebaños no ha cambiado de manera significativa.

En la dimensión económica existe una gran diferencia, ya que las familias productoras de leche se han convertido en productoras de materia

prima dentro de una cadena productiva que ya no controlan. La carencia de una organización colectiva que pudiera revertir esta situación (COTLER, 1969), produce sistemas extremos de explotación como el pago anual de la leche y la no distribución equitativa del valor agregado generado por la cadena. Por su parte, las familias productoras de queso artesanal mantienen el control de los medios de producción, distribución, venta y precio de su producto. Este último es superior al industrial, y se remite a la confianza generada año tras año con los clientes a través del trato directo.

En la dimensión cultural encontramos unos cambios muy interesantes, ya que aunque en las familias siguen percibiéndose como pastores y mantienen esa identidad, en el caso de las familias productoras de leche esa identidad ya no se eleva a la unidad en su totalidad, y tampoco se muestra interés en las nuevas generaciones que continuar la línea de trabajo. En el caso de las familias productoras de queso artesanal hemos encontrado un refuerzo en su identidad y un orgullo que se muestra en las diferentes generaciones de la familia. Es más, han visto acrecentada su posición en sus espacios de sociabilidad local, donde ahora se les percibe como representantes y defensores de la simbología y de la identidad de esos territorios de la sierra.

Finalmente, la esfera tecnológica difiere mucho, ya que las familias productoras de leche normalmente han tecnificado el ordeño y el almacenamiento de la leche, además de haber perdido los saberes e instrumentos que formaban parte del resto de la actividad. Las familias productoras de queso artesanal mantienen una dimensión tecnológica poco alterada, cuyo principal cambio son los materiales con los que se fabrican los instrumentos necesarios. Esto tiene unas consecuencias importantes en la calidad última del producto, ya que en la mayoría de los casos suele haber una distancia temporal entre el ordeño y el procesamiento de la leche menor a las tres horas.

En último lugar hemos demostrado que se trata de un proceso, nuevo pero imparable, que se extiende y consolida por todo este territorio. El éxito

de estas nuevas formas de producción quesera ha llevado a que en la actualidad encontramos más de diez marcas diferentes de queso en la Sierra de Cádiz. Unas artesanales y otras industriales, pero todas de una increíble calidad de origen y organoléptica, y todas ellas amparadas bajo distintas marcas que subrayan su identidad con las singularidades históricas, naturales y culturales de este territorio. Esta nueva especialización en productos de calidad agroindustrial, nos habla de las nuevas funciones de estos territorios rurales, nos describen esa Nueva Ruralidad europea, que dibuja un nuevo escenario socioeconómico, donde la tradición y la innovación han dado lugar a nuevos productos, cargados de información espacio-temporales que los distingues de forma cualitativa de otros. Es sobre esta distinción sobre la que esos productos adquieren su valor añadido en un mercado global, y es desde esa distinción, como la ruralidad cumple con las nuevas funciones exigidas por las sociedades globalizadas y posindustrial.

Referencias

AGUILAR, Encarnación. Productos locales, mercados globales: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural. In: GARCÍA DOCAMPO, Manuel (Org.). **Perspectivas Teóricas en Desarrollo Local**. La Coruña: Netbiblo, 2007. p. 146-169.

_____. Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad. **Éndoxa: Series Filosóficas**, n. 33. p. 73-98, 2014.

AGUILAR, Encarnación et al. Entre la tradición y la innovación: políticas de empleo femenino y desarrollo rural. **Sociología del Trabajo Nueva Época**, n. 65. p. 111-136, 2009.

AMAYA, Santiago; AGUILAR, Encarnación. Patrimonializando saberes locales, resignificando tradición e innovación: el caso del jamón ibérico. **Etnicex**, n. 4. p. 63-75, 2012.

BAUMAN, Zygmunt. **Liquid Modernity**. Cambridge: Polity Press, 2000.

BUENO, Carmen; AGUILAR, Encarnación. **Las Expresiones Locales de la Globalización**: México y España. México D.F.: Ciesas, 2003.

LÓPEZ MORENO, Ignacio; AGUILAR CRIADO, Encarnación. Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España). **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 242-268, jul./dez. 2015.

CAMARENO, Luis; DEL PINO, Julio. Cambios en las estructuras de los hogares rurales. **Revista Internacional de Sociología**, v. 72. n. 2. p. 377-402, 2014.

CASTELLS, Manuel. **La Era de la Información: Economía, Sociedad y Cultura - Fin de Milenio**. Madrid: Alianza Editorial, 1999.

CLOKE, Paul; MARSDEN, Terry; MOONEY, Patrick. **Handbook of Rural Studies**. Londres: Sage Handbooks, 2006.

COTLER, Julio. La mecánica de la dominación interna y del cambio social en el Perú. In: MATOS, Jose et al. (Org.). **Dominación y cambios en el Perú rural: la micro-región del Valle de Chancay**. Lima: Institutos de Estudios Peruanos, 1969.

EPEITX, Elena. Los “nuevos consumidores” o las nuevas relaciones entre campo y ciudad. **Agricultura y Sociedad**, n. 80-81. p. 83-116, 1996.

KERKVLIT, Benedit J. T. Everyday politics in peasant societies (and ours). **The Journal of Peasant Studies**, v. 36. n. 1. p. 227-243, 2009.

LIPOVETSKY, Gilles. **La Era del Vacío: ensayos sobre el individualismo contemporáneo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1986.

LONG, Norman. **Sociología del Desarrollo: una perspectiva centrada en el actor**. México D.F.: CIESAS y Colegio de San Luis, 2007.

LÓPEZ, Ignacio. **Labelling the origin of food products: towards sustainable territorial development?**. Wageningen: Ponsen & Looijen, Eds, 2014.

LÓPEZ, Ignacio; AGUILAR, Encarnación. La nueva economía rural europea: especialización territorial de calidad en la Isla de Texel y la Sierra de Cádiz. **Gazeta de Antropología**, v. 29. n. 2. art. 04, 2013.

LOZANO, Carmen; AGUILAR, Encarnación. Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces. **PH Cuadernos**, n. 26. p. 126-139, 2010.

LYOTARD, Jean-François. **La Condition Postmoderne: Rapport Sur le Savoir**. Paris: Minuit, 1979.

MARSDEN, Terry. **The Condition of Rural Sustainability**. Assen: Van Gorcum, 2003.

MAULEÓN, José Ramón. Sistema alimentari sostenible i agricultura familiar: el pasturatge al País Basc. In: MEDINA, Xavier (Org.). **Reflexions sobre les alimentacions contemporànies: de les biotecnologies als productes ecològics**. Barcelona: Universidad Oberta de Catalunya, 2010. p. 73-110.

LÓPEZ MORENO, Ignacio; AGUILAR CRIADO, Encarnación. Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España). **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 242-268, jul./dez. 2015.

MCMANUS, Phil et al. Rural Community and Rural Resilience: what is important to farmers in keeping their country towns alive?. **Journal of Rural Studies**, v. 28, n. 1. p. 20-29, 2012.

MENASCHE, Renata. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, n. 53. p. 25-36, 2004.

NICHOLLS, Clara Inés; ALTIERI, Miguel Ángel. Modelos ecológicos y resilientes de producción agrícola para el Siglo XXI. **Agroecología**, v. 6. p. 28-37. 2011.

O'BRIEN, Kevin, J. Rightful resistance. **World Politics**, v. 49. n. 1. p. 31-55, 1996.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN ECONÓMICA Y EL DESARROLLO. **Rural Policy Review: Spain**. Paris: OECD Publishing, 2009.

PALERM, Ángel. **Antropología y Marxismo**. México D.F.: CIESAS, 1980.

PÉREZ, Alberto; AGUILAR, Encarnación. Diversidad de modelos de desarrollo rural en Europa: aportaciones al análisis comparativo entre casos españoles y franceses. In: DÍAZ, Luis; FERNÁNDEZ, Oscar; TOME, Pedro (Org.). **Lugares, tiempos, memorias: la antropología ibérica en el Siglo XXI**. León: Universidad de Leon, 2011.

PLOEG, van der Jan Douwe. **The Virtual Farmer: past, present and future of the Dutch peasantry**. Assen: Van Gorcum, 2003.

_____. **The New Peasantries: Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization**. London: Earthscan, 2008.

PLOEG, van der Jan Douwe; MARSDEN, Terry. **Unfolding Webs: The Dynamics of Regional Rural Development**. Assen: Royal Van Gorcum, 2008.

RAY, Christopher. Towards a Meta-Framework of Endogenous Development: Repertoires, Paths, Democracy and Rights. **Sociologia Ruralis**, v. 39. n. 4. p. 522-537, 1999.

RIP, Arie; KEMP, René. Technological Change. In: RAUNER, Steve; MALONE, Elizabeth (Org.). **Human Choice and Climate Change**. Columbus, Ohio: Battelle Press, 1998.

RUBIO, Pascual. Modelización de los Cambios y Evolución Reciente del Sistema Rural Español: sistema rural español. **Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles**, n. 54. p. 203-235, 2010.

RUÍZ, Eugenio. La variedad de enfoques y significados de los productos de calidad. **Eria**, n. 61. p. 209-214. 2003.

LÓPEZ MORENO, Ignacio; AGUILAR CRIADO, Encarnación. Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España). **Tessituras, Pelotas**, v. 3, n. 2, p. 242-268, jul./dez. 2015.

SCOTT, James. **Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance**. New Haven, Connecticut: Yale University Press, 1985.

SHANIN, Teodor. **Campeños y sociedades campesinas**. Papúa-Nueva Guinea: Fondo de Cultura Económica, 1979.

THOMÉ, Humberto. Turismo agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. **Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas**, v. 6. n. 6. p. 1373-1386, 2015.

TREGGAR, Angela et al. Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, n. 23. p. 13-22, 2007.

WALKER, Brian; SALT, David. **Resilience Thinking: Sustaining Ecosystems and People in a Changing World**. Washington: Island Press, 2006.

WISKERKE, Han. On promising niches and constraining sociotechnical regimes: the case of Dutch wheat and bread. **Environment and Planning A**, v. 35. p. 429-448, 2003.

WISKERKE, Han; PLOEG, van der Jan Douwe. **Seeds of Transition: essays on novelty, niches and regimes in agriculture**. Assen: Van Gorcum, 2004.

WOLF, Eric. **Los campesinos**. Barcelona: Nueva colección labor, 1971.

Recebido em: 31/08/2015.

Aprovado em: 08/11/2015.

Publicado em: 31/12/2015.