

La gachamiga dura: todo un ritual comensal

Resumen

La “gachamiga dura” es una comida popular en algunas regiones de España. En torno a ella se desarrolla todo un ritual festivo-comensal que cultural y antropológicamente tiene un gran valor. La asociación especulativa de todo lo que conlleva su elaboración con las fases del ritual según Turner, ayuda a dotar de argumentos antropológicos dicha comida. Además, aparece claramente otro factor antropológico a tener en cuenta como es la comensalidad, ya sea esta familiar o festiva. Una asociación, a primera vista increíble, que tiene la finalidad de rescatar uno de los momentos festivo-comensal de nuestro patrimonio inmaterial.

Palabras claves

Gachamiga, Ritual festivo-comensal, Comensality, Ritos alimentarios.

Abstract

The “gachamiga dura” is a popular food in some regions of Spain. Around it develops a festive-diner and anthropological ritual that has a great value. The speculative association that all entails its elaboration with of the ritual’s stages according to Turner, helps provide of anthropological arguments this food. Moreover, appear clearly another anthropological factor to consider such as commensality, be it family or festive. An association, at first sight incredible, that aims to rescue one of the festive-diner situations of our intangible heritage.

Keywords

“Gachamiga”, Festive-diner ritual, Commensality, Food rituals.

Quién hubiese dicho que una mezcla de harina, aceite, agua y “tropezones”¹ pudiera dar tanto que hablar fuera de los círculos estrictamente gastronómicos. Y es que la “gachamiga dura”,² aparte de ser una apetitosa y nutritiva comida, aspecto este que no entra dentro de esta reflexión, articula a su alrededor algunos aspectos culturales en su consideración de ritual festivo-comensal. En una sociedad caracterizada por redes, hibridaciones, mediaciones y consumos, puede parecer un atrevimiento plantear una reflexión sobre la “gachamiga dura” como objeto de estudio antropológico. Sin embargo, la dinámica de nuestra sociedad muestra sus imprevisibles paradojas: en tiempos “globales”, las fiestas y las tradiciones “locales”, no solo perviven sino que se revitalizan.



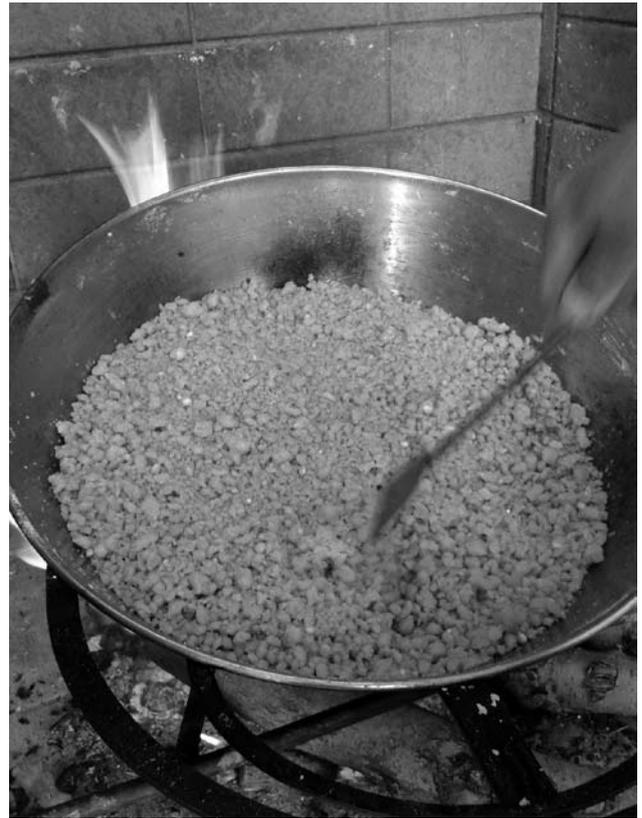
(1) Se llama “tropezones” a los trozos de longaniza, tocino, salchicha o casquería de cerdo (hígado, asadura, corazón) que acompañan a la mezcla de la harina, el agua y el aceite. La utilización de estos ingredientes no es sino una concesión a la “porcofilia” típica del Mediterráneo europeo.

(2) La “gachamiga” es una comida típica del sureste español y de las zonas interiores más cercanas. Los ingredientes y la forma de elaborarla varía dependiendo del lugar. Sus ingredientes básicos son: harina, agua, aceite y sal. Otros ingredientes pueden ser: embutido, casquería, sardinas, ñoras (pimiento seco), ajos tiernos, etc. En este artículo nos referimos a lo que en Cieza se conoce como “gachamiga dura” y a todo lo que conlleva su elaboración.

Quizás el lector se sienta extrañado por tal asociación. Tal extrañeza también surgió en mí al comprobar que tal asociación era posible, al igual que me extrañó las diferentes peticiones de amigos y conocidos para que plasmara la asociación “gachamiga” – ritual festivo-comensal. Que esta asociación puede realizarse, y que no se trata de elucubraciones antropológicas, lo atestigua el hecho de que la palabra “gachamiga”, en sus diferentes modalidades, tiene casi 38.000 entradas en internet e incluso una página en Facebook. Pero aparte de esto, a ningún ciezano o ciezana se le escapa que se trata de todo un ritual comensal familiar o amical.

Esta reflexión, no me atrevo a llamarla estudio, no va dirigida a la valoración de la calidad gastronómica de este alimento, ni a su elaboración, sino que va dirigida a la evaluación de aquellas gachamigas duras que, por lluvia, fiestas o por iniciativas varias, se elaboran en las casas de campo, a la lumbre, en ocasiones especiales, rodeados de amigos y familiares, y que están salpicadas, según veremos, de elementos rituales. Lo que evalúo y sobre lo que reflexiono es el entorno, el contexto, el momento y todo aquello que rodea a este momento comensal. Geográficamente se reduce esta reflexión a Cieza puesto que, la reducción a lo local, me va a permitir utilizar y aunar metodológicamente algunas técnicas antropológicas tales como la autoetnografía, la observación flotante (Manuel Delgado, 1999), la observación participante, etc., beneficiándome de lo que Gadamer llamaría, en un sentido “clásico”, la inmediatez de la contemplación, es decir, la posibilidad de observar mi entorno y a mí mismo. El conocimiento antropológico tiene mucho de personal y de autoreferencial, por lo que la reflexividad, tal y como la ve Bourdieu (2003), debe de ser el motor de la reflexión abandonando la perspectiva olímpica que supondría un estudio a nivel regional o Mediterráneo. Volver la mirada antropológica sobre mi propio universo creo que también favorece la reflexividad y por añadido el carácter especulativo, en sentido etimológico del término,³ que se le presupone a la antropología actual.

La historia de esta típica comida⁴ va unida a la historia de agricultores, pastores y otros oficios relacionados con la tierra, el monte y la ganadería. Al tratarse de una comida que, por sus ingredientes, es económica y engaña al estómago de quien la toma, servía para aguantar las largas horas de trabajo sin que supusiese un gran desembolso económico. Cuando esta se realizaba en casa,



normalmente se cocinaba los días de lluvia o mal tiempo ya que esos días toda la familia estaba en casa y habitualmente se disponía en la despensa de todo lo necesario para su elaboración. También se trata de una comida típica de las matanzas, en ellas se aprovecha la frescura de la carne del cerdo, la casquería y los embutidos recién elaborados para elaborar una buena “gachamiga dura” con la que agasajar a familiares y amigos.

Si ya la comida en sí, y más concretamente la consideración de los alimentos y la forma grupal de comerlos, tiene una importancia cultural, esta comida, por su presencia en un determinado ámbito cultural y en un momento histórico, aúna ambos aspectos e incluso en algunos momentos el festivo. Pero, ¿por qué podemos decir que la “gachamiga dura” es un ritual comensal? Para ello será necesario clarificar qué es la comensalidad y dentro de qué tipo podemos encuadrar a la “gachamiga dura”, y por otro lado qué es un ritual y cuáles son sus elementos visibles.

El papel central que el momento de comer tiene en la vida cotidiana de las personas, no ha tenido un gran desarrollo en la teoría antropológica. Sin embargo,

(3) “Especulativo” procede etimológicamente del latín *specular*, *-ari*, “observar”, “investigar” o “escudriñar” y designa varias prácticas relativas a la inferencia sin bases empíricas inmediatas.

(4) La “gachamiga” es una comida típica no sólo de la mayoría de pueblos de la Región de Murcia sino que también está presente en la gastronomía de otras regiones de España, aunque se producen variaciones en cuanto a su elaboración y en cuanto a sus ingredientes secundarios o “tropezones”. Dentro de la misma Región de Murcia, incluso, podemos encontrar estas diferencias.



un estudio minucioso de los hábitos alimenticios y de comensalidad en diversas sociedades nos puede colocar en una posición privilegiada para analizar problemáticas ligadas a las formas de sociabilidad. Ya en el siglo XIX, autores de la talla de James Frazer (1981) o Robertson Smith (1894) habían dirigido su atención hacia los alimentos y los habían vinculado con las nociones claves de tabú, totemismo y sacrificios rituales, entre las más relevantes. De ese modo, los sacrificios y la comensalidad se consideraron tempranamente como modos de experimentar la comunión grupal. Quizá quien más se ocupó sistemáticamente del análisis de la cocina fue Leví-Strauss en su obra "El origen de las maneras en la mesa" (1970). Pero se echa en falta estudios serios en este sentido, sobre todo referidos a las funciones que, simbólica o realmente, cumple en la estructuración de la sociedad.⁵

Existe una rica variedad, como afirma Álvarez Muñárriz (2005), de prácticas sociales: formales, informales, rápidas, festivas, rituales, religiosas, etc., que podemos agrupar dentro de la categoría de "comensalía" que pone de relieve la periodicidad o institucionalización de la comida. Y han sido los antropólogos como Nicod, Douglas, Fischler, Bourdieu, etc., quienes han profundizado en el estudio de estas comidas que conciben como el consumo de alimentos en una situación estructurada socialmente organizada según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen. Teniendo esto en cuenta, es posible y más operativo, establecer una triple clasificación de las comi-

das que tienen como único objetivo la comprensión de las estructuras simbólicas presentes en la manera de preparar, servir y comer los alimentos dentro de un grupo social: institucionales, festivas y rituales.

La "gachamiga dura", en este sentido, podría enmarcarse dentro de la triple clasificación de la comensalía. Puede ser una comida formal y casi institucionalizada: formal cuando se come en familia y se mantienen los roles familiares, e institucionalizada si entendemos que se lleva a cabo, habitualmente, en un "cronotopos" determinado: días de mal tiempo o lluvia y chimenea de leña en casa de campo. Es decir, la elaboración de esta comida está organizada según unas reglas que marcan cuándo, dónde y cómo se debe realizar.

Según los estudios antropológicos clásicos, los rituales festivos actúan como hechos sociales totales, de ahí que sean muy importantes para comprender cómo son nuestras culturas, los elementos materiales e inmateriales que la componen, cómo se estructuran y sistematizan, y cómo cambian. Los rituales, por tanto, constituyen instrumentos útiles de análisis de realidades sociales particulares. También, en los rituales festivos, los celebrantes desempeñan actuaciones conjuntas, *performances*, acciones simbólicas mediante las que la sociedad se auto-representa y se reproduce, que conducen a una reafirmación del sentimiento de comunidad y la conciencia de común pertenencia. Los rituales festivos, por tanto, comportan cierta reflexividad social, ya que evidencian los rasgos y contradicciones de los sistemas socioculturales.

(5) En la actualidad son varios los proyectos de investigación relacionados con la importancia que comer juntos tiene en la socialización y posterior estructuración social.

ULTRACONGELADOS

Ciefrio

... y tan frescos.

**Calidad,
Cultura y
Deportes**

Tel. 968 45 43 48

Fax: 968 45 42 52

e-mail: ciezanadelfrio@ciefrio.com

www.ciefrio.com



La ritualización de la comensalía se basa en el hecho mismo de compartir comida, e incluso en el solo hecho de comer. El compartir, en el caso de la comida, necesita ya de un consenso. Desde muy antiguo comer juntos o los disfrutes de los placeres de la mesa no sólo ha tenido una dimensión fisiológica y nutritiva sino que también se le ha dado la dimensión social, así ya Cicerón, en el 44 a. de C., en el ensayo dedicado a Catón el Viejo habla de la comensalidad en estos términos: “Nuestros antepasados, tuvieron razón al dar el nombre de convivium a aquellas reuniones de amigos que se acodan entorno a una mesa, pensando que implican una comunión de vida”.

El rito o ritual se concibe como una práctica, un mecanismo simbólico de la vida social, que, a escala general o sectorial, contribuye a la regeneración permanente o periódica de esa vida, a lo largo de las generaciones, mediante su repetición. La acción ritual suele estar muy elaborada: articula gestos, y en ocasiones palabras, realizados por personas cualificadas, en lugares y tiempos predeterminados y consagrados a tal fin, utilizando objetos y parafernalias a veces muy sofisticadas. Comer juntos también tiene una estructura, interna e invisible, normatizada, formalizada y, en fin, ritualizada y eso en todas sus variantes, desde la comida institucionalizada hasta la festiva, desde la informal a la familiar. La eficacia de un ritual festivo-comensal radica entonces en la constitución del grupo que participa como tal grupo, sobrepasando incluso la función principal de la comida.

La ritualización de la comensalidad asegura el tránsito de un estado de disgregación de individuos aislados a un estado de agregación grupal. Comer juntos “*es netamente un rito de agregación*” dirá Van Gennep (1986), que permitiría el paso de un estado de rivalidad potencial a un estado solidario según el enfoque durkheimiano, y Turner (1992) vería en el momento de la comida familiar o festiva un momento de liminalidad conformador de *communitas*, como un tiempo y lugar de alejamiento de los procedimientos normales de la acción social.

Que la elaboración de este típico alimento supone, en cierto sentido, un ritual de tránsito de lo individual a lo social, lo descubrimos por lo lazos de amistad que se crean entre los que participan de ella. Muchas veces una “gachamiga dura” no se planea, surge sin más incluso en ambientes donde los posibles comensales no tienen fuertes lazos de unión. Y es que el dicho popular que afirma que “donde comen dos comen tres”, se hace realidad y se acrecienta en torno a una sartén de “gachamiga dura”. El tradicional modo de comerla: sartén al centro y cucharada y paso atrás, testimonia su carácter integrador y social. Las clases sociales y las diferencias desaparecen, nadie come más ni nadie come menos al no tener medida (plato), todos comen de todo (tropezones, sardinas y ñoras, están partidas) sólo el “saque”,⁶ el gusto y la edad del comensal introducen algunas diferencias.

La cocina o el comedor, como lugar propio de la comensalidad, también ayuda en el sentido de enmarcar físicamente el ritual. La mesa tiene normalmente una forma englobante, su espacio tiende a ser circular: el centro ocupado por el recipiente que contiene la comida común, hacia la periferia se disponen los vasos y los cubiertos. Alrededor de la mesa los comensales. Es un escenario fundamentalmente centrípeto y envolvente pero que, al mismo tiempo, puede proyectarse, y se proyecta, centrífugamente hacia el exterior. A veces, el suelo hace de mesa y el carácter englobante de esta desaparece parcialmente ya que, en esta ocasión, la “Madre Tierra” se adjudica esa función.

Si analizamos ahora una “gachamiga dura” según los elementos de análisis que utiliza Turner para analizar un ritual, tendríamos que partir de la descomposición del ritual en tres fases que también, en cierto sentido, podemos observar en todo lo que rodea a la preparación, elaboración y su posterior ingesta. Así tendríamos, según Turner, una primera fase llamada pre-liminar. Esta fase, cuando se trata de la comensalidad, empieza por la invitación, pero tratándose de una “gachamiga dura” esto a veces desaparece precisamente por la imprevisibilidad de esta. La invitación está unida a la segregación a la formación y delimitación de un grupo, y tal elemento pue-

(6) El término “saque” se emplea tradicionalmente para designar a la persona que tiene buen comer, que come mucho. “Tener saque” significaría tener buen apetito, comer en abundancia.



de provocar confrontación y hacer fracasar este ritual festivo-comensal.

El siguiente paso de esta fase sería el aperitivo:⁷ suele ser copioso, fruto de una puesta en común de lo traído por los comensales y regado principalmente con cerveza. Se trata de un momento más distendido que la propia comida, sirve igualmente para crear o afianzar lazos de amistad pues es momento de las más variadas conversaciones. Generalmente se hace de pie, alrededor de la mesa y sin olvidar al “hacedor” de la “gachamiga dura” que en esos momentos debe estar ya metido en “harina” o en faena y al que se le mima acercándole algún que otro pincho y trago de fresca cerveza.

La segunda fase turneriana es la fase liminar. Finalizada la “gachamiga dura”, en la que aunque exista un “maestro gachamiguero”⁸, han colaborado varias personas, se retira del fuego la sartén “orejera”⁹ y se coloca en el centro de la mesa donde todos participan de la comida. Es un momento de indeterminación, de transición, en el que los comensales no están clasificados dando lugar a la *communitas*, donde la estructura social desaparece apareciendo un modelo alternativo de sociedad que crea nuevas relaciones estructurales. La *communitas* que se forma en torno a una “gachamiga dura” es simbólica y puede unir a los presentes por encima, incluso, de cualquier lazo social formal. Lo que aparece en torno a la mesa es experimentado por los comensales como una comunidad sin estructura y de alguna manera indiferenciada, igualitaria. Comer o beber juntos, o comer y beber del mismo recipiente implica un cierto grado de intimidad y de unión. La forma tradicional de comerla es “cucharada y paso atrás”¹⁰ y normalmente se abandona como bebida la cerveza que se sustituye por vino tinto y, según gustos, algunos comensales pueden acompañarla con uvas, granada, tomate natural, y los más golosos con chocolate o azúcar.

La última fase, según Turner, es la fase post-liminal. Esta fase, dentro del ritual comensal, coincide con lo que denominamos sobremesa. Es un momento de charla



tranquila y distendida, disfrutando de un café o infusiones, algún licor digestivo, tabaco y algún postre. En este momento cada uno va recuperando su lugar en la estructura social, pero esta reintroducción viene acompañada de la posibilidad de haber establecidos nuevos y duraderos lazos de amistad con otras personas lo que, por tanto, supone cierta transformación.

Después de este análisis turneriano, otra forma de ver que podemos hablar de la “gachamiga dura” como un ritual festivo-comensal es destacar sus utensilios. Todos los rituales utilizan unos utensilios específicos más o menos complejos. Aquí podemos destacar, además de los ya mencionados como la mesa y la sartén “orejera”, las “trévedes”,¹¹ la rasera,¹² etc, que son utilizados por el “maestro gachamiguero” en su elaboración de manera ritual, pues esta se elabora siempre de la misma manera y utilizando siempre los mismo utensilios. En este sentido no es extraño que la sartén y la rasera utilizadas sólo se utilicen para eso.

(7) El aperitivo es un elemento reciente y que realza el carácter festivo. Antiguamente la “gachamiga dura” bastaba como comida. Igual pasa con la cerveza que lo acompaña, ya que tradicionalmente la “gachamiga dura” se ha tomado con vino.

(8) Llamo “maestro gachamiguero” a la persona que realiza o dirige la elaboración de la “gachamiga dura”. En cierto sentido es el oficiante del ritual. Para hacer “gachamiga dura” no se realiza ningún curso especial sino que se trata de un saber que se trasmite de padres a hijos, o que se adquiere por observación y valentía. En este sentido, “cada maestrillo tiene su librillo”, sus trucos y su forma de hacerla, y no es extraño observar cómo mientras uno la elabora otros van diciendo opiniones sobre la elaboración, sobre los ingredientes, sobre cómo la hace o hacía un familiar suyo, etc. Esto, por experiencia propia, no es muy del agrado del que con trabajo y sudor está elaborándola.

(9) Es un tipo de sartén honda muy utilizado en esta zona para la elaboración de la “gachamiga dura” ya que puede contener todos los ingredientes. Se le suele llamar popularmente “orejera” por unos refuerzos, con dicha forma, que unen el mango con la sartén.

(10) Esta forma consiste en llenar la cuchara con el alimento y separarse de la mesa para dejar sitio a otro comensal, mientras se espera a que otro vuelva a dejar hueco para acceder a la sartén. Esta forma supone que se come de pie.

(11) Triángulo de hierro con patas que se pone sobre la lumbre y que sirve para sustentar la sartén.

(12) Este es un utensilio fundamental para la elaboración de la “gachamiga dura”. Normalmente son de elaboración artesanal, su pala suele ser trapezoidal, su rabo largo para salvar el fuego y el mango de madera para no dañar la mano.



Por último, para entender la importancia cultural de esta típica comida podemos observar su influencia en el lenguaje o en la sabiduría popular (elementos inmateriales de la cultura). No he encontrado mucho sobre esto, solo algunas referencias que a continuación detallo:

Dichos: “Eres más “pesao” que una gachamiga”: Puede referirse a lo dificultoso de su elaboración o a lo pesado de su digestión; “Eres un gachamiga”: Se dice a la persona lenta, por comparación con la lentitud de elaboración de la “gachamiga dura”; “¡Ánimo a las gachas!”: Para animar a hacer algo.

Refranes: “Gachamiga ramera, pan de centeno, en llegando a la tripa todo esta bueno”.

El ritual comensal está cambiando y las tradicionales formas de comensalidad contrastan con las formas individuales del snack, del fast-food o del self service anónimo de

buena parte de la era contemporánea. El acto de comer no desaparecerá aunque las reglas del ritual pueden ser subvertidas.

No se debe olvidar que la ritualización se funda en un proceso de recontextualización sostenido por la experiencia que es altamente integrativo. En el ensayo publicado por la UNESCO sobre la comensalidad y su significado en las comunidades modernas, el antropólogo japonés Naomichi Ishige (1987) afirmaba que los símbolos tradicionales alrededor de la mesa tienden a desaparecer en los países industrializados. La comida familiar y festiva se ve, cada vez más, sustituida por el fenómeno de Macdonalización. No podemos permitir, por tanto, que algo tan tradicional y tan nuestro como la “gachamiga dura” y todo lo que culturalmente la rodea desaparezca. Ojalá esta reflexión sirva para ello.

Francisco Manuel Villalba Lucas

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ MUNÁRRIZ, L.: *Antropología de la Región de Murcia*. Colección Monografías Regionales nº 5, Ed. Regional de Murcia, Murcia, 2005.
- ANTA FÉLEZ, J. L.: “El descubrimiento del Mediterráneo. La antropología aplicada y el secuestro de la antropología”, en ÁLVAREZ MUNÁRRIZ, L. y ANTÓN HURTADO, F. (ed.), *Antropología del Mediterráneo*. Ediciones Godoy, Murcia, 2001, p. 227-248.
- ARRIBAS, A.: *El laberinto del comensal: los oscuros símbolos de la comensalidad*. Alianza Editorial, 2003.
- BOURDIEU, P.: *La reproducción. Elementos para una teoría de la enseñanza*. Laia, Barcelona, 1977.
- CICERÓN, Marco Tulio: *Catón el viejo o de la vejez y Lelio o de la amistad*. Ed. Juventud, Barcelona, 1981
- CHECA, F. y MOLINA, P. (Eds.): *La función simbólica de los ritos: Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Icaria, Barcelona, 1997.
- COLE, J.: “Anthropology comes part-way home: Community studies in Europe”. *Annual Review of Anthropology*, 6, 1977, pp. 349-378.
- CONTRERAS, J.: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona, 1995.
- CONTRERAS, J.: *Antropología de la alimentación*. Eudema Universidad, Madrid, 1993.
- CRUZ, J.: *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Eunsa, Pamplona, 1991.
- DELGADO, M.: *El animal público. Hacia una antropología de los espacios urbanos*. Anagrama, Barcelona, 1999.
- DURKHEIM, E.: *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid, Alianza, 1993.
- FRAZER, J. G.: *La Rama Dorada*. Fondo de Cultura Económica, Madrid, 1981.
- GILMORE, D.: “Anthropology of the Mediterranean area”. *Annual Review Anthropology*, 11, 1982, pp. 175-205.
- GONZÁLEZ TURMO, I.: *Comida de rico, comida de pobre: Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (s. XX)*. Serie Cultura Viva nº 10, Universidad de Sevilla, 1995.
- ISHIGE, N.: “El hombre comensal”. *Correo de la UNESCO*, 40, 1987, pp. 18-21.
- LEVÍ-STRAUSS, C.: *Mitológicas III: El origen de las maneras en la mesa*. Siglo XXI, México, 1970.
- MILLÁN, A.: “Alrededor de la mesa. Aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalidad” en: CHECA, F. y MOLINA, P. (Eds.), *La función simbólica de los ritos: Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Icaria, Barcelona, 1997, pp. 219-263.
- MONTESINOS, A. y ROSCALES, M.: *Rezar, cantar, comer y bailar. Rito, Religión, Símbolo y proceso social*. Taller de Antropología social de la ortiga, Ed. Límite, Santander, 2004.
- NOYA, J.: (Coord.). *Cultura, desigualdad y reflexividad: la sociología de Pierre Bourdieu*. Los Libros de la Catarata, 2003.
- PITT-RIVERS, J.: “Las culturas del Mediterráneo”, en ROQUE, M. A. (ed.), *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas*. Icaria-Antrazyt-ICM, Barcelona, 2000, pp. 23-36.
- RADCLIFFE-BROWN, A. R.: *Estructura y función en la sociedad primitiva*. Ed. Península, Barcelona, 1996.
- RITZER, G.: *La Macdonalización de la sociedad*. Ed. Popular, 2006.
- SARTI, R.: *Vida en familia: casa, comida y vestido en la Europa moderna*. Ed. Crítica, Barcelona 2002.
- SMITH, W. R.: *Lectures on the religion of the semites*. Adam and Charles Black, London, 1894.
- TURNER, V.: *La selva de los símbolos. Aspectos del ritual Ndembu*. Siglo XXI, Madrid, 1992.
- VAN GENNEP, A.: *Los ritos de paso*. España, Taurus, 1986.