

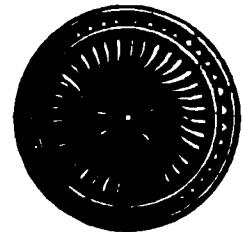
ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ

**La Matanza: un fenómeno
económico, social y ritual**

FUEYES DIXEBRAES DE

LLETRES ASTURIANES - 36

Boletín Oficial de l'Academia de la Llingua Asturiana
Principáu d'Asturies



1

La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual

Adolfo García Martínez

Desde la Segunda Guerra Mundial y a un ritmo cada vez más acelerado, el proceso de aculturación¹ o de desaparición de las llamadas sociedades exóticas parece haber entrado en una dinámica irreversible lo que motivó aquello que podría-

¹ El término *aculturación* comprende aquellos fenómenos que se originan cuando grupos de individuos que tienen culturas diferentes se ponen en contacto, provocándose cambios en los patrones culturales originales de uno de los grupos o de ambos (Cfr. R. Redfield, R. Linton y M. Herskovits, «Memorandum for the Study of Acculturation», en *American Anthropologist*, vol.38, 1936, p.149 y A. Dupront, «La acculturazione. Per un nuovo rapporto tra ricerca storica e scienze umane», Einaudi, Torino, 1966). La aculturación es un proceso complejo y no un evento aislado, que presupone como elementos constitutivos básicos la *difusión* y la *asimilación*, a la vez que forma parte o es un aspecto de un fenómeno más complejo que es el *cambio cultural*. Desde este planteamiento se delimita y se comprende la naturaleza de la difusión, es decir es un aspecto parcial del proceso de aculturación. La aculturación suele tener lugar entre grupos de rasgos y no a nivel de elementos aislados o de culturas completas. Por su parte, la asimilación o aceptación de la difusión depende de la funcionalidad de los elementos culturales y del prestigio de la cultura donante (Cfr. J. Alcina Franch, «Difusión como aculturación en arqueología», en J. Pons, D. Turbón y otros, *Perspectivas de la antropología española*, Akal Editor, Madrid, 1978, pp.85-112). Por último, para comprender cualquier proceso de aculturación es preciso situarse en un análisis de la cultura considerarla como un todo articulado de niveles, pudiendo llegar de este modo a poner de manifiesto el alcance del cambio, cuáles son los niveles más o menos resistentes y hasta de qué modo se puede conjugar, en un proceso sin rupturas, continuidad y cambio.

mos calificar como *repliegue geográfico* de la Antropología Cultural, a la vez que se observa un nuevo *despliegue* de esta disciplina, a medida que los antropólogos, utilizando nuevos métodos de investigación, afrontan cada vez con más confianza y éxito el estudio de las sociedades rurales que forman parte de sociedades más amplias y complejas².

Este nuevo despliegue dio origen a una abundante producción bibliográfica durante los últimos 30 años, estudios de carácter antropológico, etnohistórico, histórico³ y socioló-

² Cfr., por ejemplo, J. Gutwirth, «Jalons pour l'anthropologie urbaine», en *L'Homme*, oct.-dic. 1982, pp.5-23. La Antropología Cultural empezó siendo la ciencia de las sociedades no occidentales sin escritura o "sociedades frías", o de aquellos sectores o aspectos de la cultura occidental que la Historia desechaba por las mismas razones (Cfr. M. Godelier, «Antropología y economía. ¿Es posible la antropología económica?», en M. Godelier (ed.), *Antropología y economía*, Anagrama, Barcelona, 1976, pp.291 y ss.).

³ La Historia y la Antropología Cultural, que por diversas razones se han ignorado hasta hace una treintena de años, al establecer relaciones éstas van a ser sumamente fértiles para ambas. En efecto, la Historia con la destreza que la caracteriza para moverse en el terreno de la diacronía y larga duración, mediante el estudio de la documentación manuscrita, obras de arte y material arqueológico, hizo acopio de grandes colecciones de datos, al tiempo que dejaba de lado aquellas sociedades y aquellos fenómenos culturales incrustados en nuestra sociedad que no dejaban huellas escritas. Por su parte, la Antropología Cultural con su concepto de Cultura como un todo de relaciones, adiestrada en el trabajo directo de campo y en la sincronía o corta duración, se ocupaba del estudio de las sociedades *frías* u *otras* y de aquellos fenómenos conceptuados por la gran historia como *historia marginal* que a modo de *survivals* pervivían en nuestras sociedades complejas. A medida que la Historia deja de ser positivista y una mera colección de datos y se transforma en historia económica, social y de mentalidades, y al tiempo que la Antropología Cultural se adentra, obligada en parte por el repliegue geográfico, en el estudio de las sociedades complejas, *calientes* o *máquinas de vapor* con entropía, la colaboración entre estas dos ciencias sociales, aunque compleja, es muy fructífera. Una prueba de esta complejidad y de la utilidad de dicha colaboración podría ser la gran cantidad de trabajos que se han publicado sobre el tema en los últimos años, entre los que me permito señalar los de Evans-Pritchard, Keith Thomas, E. P. Thomson, Lévi-Strauss, A. Soboul, J. Alcina Franch, E. Vogt, C. Martínez Shaw y un largo etc.

gico fundamentalmente. Gran número de comunidades rurales de todo el mundo han sido estudiadas a lo largo de estos años siguiendo métodos de investigación generalmente de carácter interdisciplinario, estudios en los que a mi juicio jugó un papel relevante la Antropología Cultural, habituada al trabajo directo de campo y teniendo como principal objetivo el estudio de la cultura desde una perspectiva holística.

En España también durante los últimos años, aunque con bastante retraso respecto al resto, se han venido realizando una serie de estudios de esta índole por parte de antropólogos y de sociólogos sobre todo, en su mayoría formados fuera y que poco a poco han ido creando algunas escuelas de antropología⁴. En Asturias, una región realmente interesante por la riqueza y variedad de su cultura popular, este tipo de trabajos no son aún muy comunes, tal vez porque desgraciadamente no existe en nuestra Universidad un Departamento ni una asignatura de Antropología Cultural. De todos modos, en los últimos años de están llevando a cabo estudios de esta naturaleza, y a mi juicio de calidad, sobre diferentes zonas, grupos o aspectos de la cultura asturiana⁵. Sin embargo, este tipo de investigaciones no tienen aún el suficiente eco y apoyo, a la vez que muchos aspectos constitutivos de nuestra cultura popular tradicional están de-

⁴ Recordar, entre otros, a C. Lisón Tolosana, José L. García, R. Valdés, Isidoro Moreno, C. Esteva J. R. Llobera, etc.

⁵ Tal sería el caso, para citar sólo algunos ejemplos, de R. Valdés, J. L. García, M. Cátedra, Juaco López, A. Graña, E. Gómez Pellón, R. González-Quevedo, A. García Martínez, y otros muchos que no podría citar aquí. La mayoría de ellos llevan varios años trabajando en el campo de la Etnografía y de la Antropología Cultural. También quisiera recordar la admirable labor que está realizando Javier Fdez. Conde con una serie de alumnos de la Facultad de Historia de Oviedo, para introducir y aplicar la metodología antropológica al estudio de la historia. Finalmente, también quiero mencionar la labor que está haciendo el Club Prensa Asturiana de La Nueva España, así como la Academia de la Lingua Asturiana a través del su Revista *Lletres Asturianas*.

sapareciendo para siempre a manos de un frenético e imparable proceso de aculturación, que a veces roza en la destrucción programada, de modo que grupos sociales, formas lingüísticas, innumerables oficios artesanales, ritos, fiestas y múltiples manifestaciones folklóricas, aspectos de la organización familiar y social están quedando sepultados bajo una capa cada vez más profunda de elementos culturales que hoy llegan como torrenteras al mundo rural desde la ciudad que, con su cultura heterogénica, desestabilizan absolutamente la cultura tradicional. Merecen, por todo ello, una especial atención y consideración esos jóvenes investigadores a que antes me refería, así como el proyecto llevado a cabo por Silverio Cañada Editor quien, bajo la excelente dirección y coordinación de Javier Rodríguez Muñoz, acaba de publicar 2 volúmenes con el título de *Etnografía y Folklore* dedicados a Asturias, que forman parte de la *Enciclopedia Temática de Asturias* y, de igual modo, merece también una especial atención y reconocimiento el gran esfuerzo realizado por el creador y actual Director del Museo Etnográfico de Grandas de Salime, Pepe el Ferreiro.

Sin embargo, toda cultura, aún aquellas que parecen más vulnerables, están dotadas de lo que yo calificaría de *periferia* o *cultura positiva*, que es lo que primero parece que se ve afectado por la aculturación, y de un *núcleo duro* o *cultura inercial*, que es mucho más resistente al cambio y que puede pervivir largo tiempo⁶, a la vez que suele ponerse de mani-

⁶ Cfr. A. Cardín, *Tientos etnológicos*, Júcar Universidad, Barcelona, 1988, pp.235-236 y D. Schnapper, «Modernidad y aculturaciones a propósito de los trabajadores emigrantes», en Tzvetan Todorov y otros, *Cruce de culturas y mestizaje cultural*, Júcar Universidad, Barcelona, 1988, pp.173-205. Ante todo proceso de aculturación pueden originarse situaciones diversas en las culturas teóricamente menos evolucionadas. Unas pueden desaparecer, otras se aíslan y otras, en fin, cambian dentro de un proceso no traumático (Cfr. A. García Martínez, «La familia rural asturiana», en *Enciclopedia Temática*

fiesto, a través de determinados fenómenos culturales, en ciertos momentos.

El fenómeno que aquí voy a analizar, *la matanza*, sería uno de esos hechos en los que aún se pueden observar muchos de los aspectos constitutivos de la cultura rural tradicional o popular(*), aparentemente hoy tan drásticamente transformada. Por todo ello, mi intención en este caso quiere ir más allá del simple estudio de este fenómeno concreto. La cultura rural asturiana está inmersa en un proceso de aculturación irreversible. Pero este proceso debe ser estudiado *desde dentro* de las comunidades rurales, pues la situación, el ritmo y los resultados pueden ser, y de hecho son, diferentes. Por eso, para analizar el fenómeno de la matanza, como cualquier otro fenómeno cultural, debe hacerse desde una perspectiva holística de la cultura, único modo de poder acceder a una comprensión *densa* del fenómeno en escena, a la vez que se puede poner de manifiesto el grado de aculturación y las contradicciones que vive dicha comunidad. Por otra parte, se podrá averiguar hasta qué punto la Antropología Cultural, con su metodología y su concepto de cultura y habituada al estudio de las sociedades exóticas o sin historia, puede afrontar con éxito el estudio de las sociedades complejas.

El material de campo ha sido recogido en la Parro-

de Asturias, Silverio Cañada Editor, Xixón, 1988, vol.9, pp.181-218; J. J. Pujadas y D. Comas, «La <casa> en el proceso de cambio en el Pirineo aragonés», en *Cuadernos de Investigación Geográfica e Histórica*, 1975, t.I, pp.51-62, Lógroño. Ver, asimismo, algunos estudios de casos concretos de aculturación. E. S. Miller, *Los tobos argentinos. Armonía y disonancia en una sociedad*, S.XXI, Madrid, 1979 y R. F. Murphy y J. H. Steward, «Caucheros y tramperos: dos procesos paralelos de aculturación», en J. R. Llobera (ed.), *Antropología económica. Estudios etnográficos*, Anagrama, Barcelona, 1981, pp.201-229.

(*) Por cultura popular entiendo aquella cultura basada sobre todo en la tradición oral, en un dominio del parentesco y del grupo sobre el individuo. Se trata de una cultura que mira ante todo *hacia dentro*, a la vez que busca un equilibrio con el *hacia afuera* o cultura urbana.

quia de Zardafn y sus alrededores(*), situada en la zona sur-occidental del concejo de Tinéu. Trataré de describir este fenómeno en la lengua propia de la zona, como yo lo observé y tal como me lo han narrado los informantes, después trataré de esbozar una posible interpretación del mismo desde una perspectiva antropológica

I. LA MATANZA

La matanza, comu algunos outros llabores, tien un sentfu especial nas casas de tola redolada. El mes de diciembre ya principios d'eneru son las fechas en que se matan los gochos. Muias semanas antes empiezáse yá a falar d'ese día. Los familiares que tán fuera preparan el viaxe, pues ese día hai que tar en casa pa reunise tola familia, xunto con algunos parientes ya amigos. La muiata xente, la bona comida ya'l trabayu son el principal porquéi. Ye mui corriente oir dicir a los de casa: "Los d'Uviédu nun viniénon desde la matanza", "la fía venu pola matanza", "fulanu murfu polas matanzas", etc.

La matanza ye un motivu pa reunise los parientes nun ambiente de trabayu festivu y hasta ritual. Pero además l'ama de casa quítase d'encima dous trabayos: pelear con unos animales demasiao grandes ya que cuemen mui to, los gochos, ya por outra parte, pensar que vei dar de comer a la familia, pues la carne vieya yá ta acabada ya llueu nun tienen casi nin p'amañar el pote.

1. Los preparativos

Desde unos cuantos días antes la familia encomen-

(*) Quisiera agradecer en este sentido a muchas personas de Fresnedo y de Zardafn por sus informaciones y, en especial, a Ramón Martínez (Mon del Mayordomo de Zardafn), quien ha sido, durante más de 50 años, el más famoso matachín de la zona.

zaba a preparar todu pa ese día. L'amu llamaba al matachín ya a los demás homes necesarios entre los sous parientes ya amigos. Compraba'l sal, preparaba'l sitiu pa salar la carne, bona lleña ya'l caldeiru ya las gamayeras pa calentar l'agua, los pintoiros pa colgar los gochos, los culliellos ya una bona bruesa, el carru pa pinchar, el bañal ya los cordeles pa pelar, ya outras cousas. Las muyeres, pola sua parte, desde muito antes empezaban tamién a facer los preparativos. Llamaban a los fíos que taban fuera ya parientas ya conocidas, casi siempre eran las mismas, pa que veniesen a ayuda-ys ese día ya esmendongar los días sucesivos. Compraban tamién tolo preciso pa la matanza. El víspora l'ama amasaba ya cocía una bona fornada de pan de casa pa tener pan tienru pa esos días ya pa echar a lar morcías. Las muyeres pola matanza tienen muita más responsabilidá ya trabayu que los homes.

2. El día de la matanza

Todos se levantaban bien ceu a esperar con impaciencia ya ambiente festivu la llegada del matachín ya de los demás invitaos. Cuandu yá tán todos encomienzan la tarea.

Por regla "general" el matachín, con un ganchu de fierru, entra'l primeiru na corte y ayudáu por un home engancha'l primer gochu, el primeiru que se puen a mano, sácanlu fuera ya tumbanlu encima del carru del llau izquierdu, "sujétanlu" entre todos ya'l matachín entoncias pínchalu pol pescuezu en dirección al corazón; pinchar nel sitiu "justu" pa que'l gochu dé bien la sangre yera una de las cualidaes del bon matachín, xunto cola llimpieza ya la bona mano pa salar la carne. Una muyer, la única que participa neste llabor, cuéi la sangre pa las morcías ya las figüelas. Namás morrer l'animal miéntenlu nel bañal colas patas p'abaxu ya échan-y agua ferviendo por encima del llombu, al tiempu que-y dan vueltas

dientru del bañal con un reyu que se pasóu antes por debaxu del gochu, a la vez que tolos homes van pelándolu colas manos ya los culliellos. Cuandu'l gochu ta bien peláu, miétese y un pintoiru polos nervios de las patas d'atrás ya cuélganlu pa que'l matachín lu abra. Las tripas ya lo demás cuéyense nuna artesa. Las muyeres enseguida encomienzan a desurdir las tripas. El gochu queda colgáu un día ou dous hasta que se parte ou estoucina. Si l'agua ta a puntu de ferver encomiézase col segundu gochu, depués de facer un altu pa tomar algo que las muyeres-ys llevan, ya asina hasta acabar. Los homes nun tienen más que matar ya colgar los gochos, ya mientras que lo fan falan de muitas cousas: "tal vecín vendéu ou compróu tal vaca", "en tal casa matanon tantos gochos", "el fiu de fulanu tovu un accidente ou vei casase cola fía de zutanu", "tal afu pola matanza en tal casa pasóu esto ou aquello", etc.

Las muyeres, aunque tienen muito más que facer, tamién falan de muchas cousas. Además de servir a los homes tienen que facer la comida, una comida especial de fiesta. L'ama guardaba pa ese día un choscu ya un llacón del afu anterior, duas cousas propias de mesa festiva ya comu señal de qu'inda tenía carne vieya ya que por tanto en casa nun había fame ya qu'ella era bona ama de la sua casa. Pola tarde namás comer, las muyeres iban llavar las tripas de los gochos al ríu ou al regueiru ou fonte que menos llonxe taba.

El mismu día de la matanza las muyeres picaban la grasa ya facían las morcías, pa las que yá tenían preparada la cebolla.

Al día siguiente pola tarde volvía'l matachín a estoucinar los gochos, ayudáu sólo polos homes de casa. Una parte salábase ("jamones", llacones, toucinos, caramiella, ufinos), tarea que tamién facía'l matachín, una mínima parte comíase en frescu ya lo outro picábase pa facer embutíu. Los

homes acababan la tarea de la matanza después de meter la carne nel sal, pero pa las muyeres empezaba entoncias el mayor trabaju. Tenían qu'escarnizar, picar ya adobar los chorizos, las androyas, los choscós ya los güesos, pelar ya picar los ayos, al tiempu que discutían la cantidá de sal ou de pimientu que se tenía qu'echar, pues "l'afu pasáu tenía muito ou poucu d'esto ou d'aquello, ya los homes queixábanse". Todos estós trabajos fanse igual que siempre; las más nuevas aprenden de las más vieyas, según la costumbre de las casas ya según la tradición oral.

El segundu día queda la carne picada ya adobada ya tamién se separan aquellas partes que tán destinadas pa ser regaladas a parientes ya amigos. Este día cuémesese yá carne de la nueva ya la mesa vuelve a ser festiva.

El tercer día las muyeres prueban el picadillu ya danse a probar unas a outras ya a los homes pa ver si ta bien. Después encomiencan a embutir, al tiempu que van atando ya colgando la carne nas varas, nun sitiu yá destináu pa eso aunde después se tiza pa curar l'embutíu al fumu.

El mondongu ou embutíu déixase colgáu tres ou cuatro semanas. Las muyeres nese tiempu tizan tolos días con cuidáu pa curalu bien con fumu, pero sin muito calor pa que nun se derrita. Después llévase pal horriu ou pa la panera ya vei gastándose d'eillí tol afu. La carne del sal sácase tamién a las tres ou cuatro semanas, este llabor fanlu los homes, ya tamién se lleva pal horriu.

Güei, cola llegada de los "cungeladores", algunas partes del gochu nun se salen nin se pican, pues guárdanse nestos aparatos pa comelas así después, comu las costiellas, los llombos, etc. Inclusu, desde algunos años p'acó, la xente cada vez más compra un matoncín de confianza, un xatu de cientu y picu kilos pal "cungelador", pues muitos "jubilaos", que nun pueden comer carne salada nin embutíu, cuemen aquello

fresco, d'outramiente tenían que tar tolos días na carnicería ya además asina, dicen, sabe unu lo que cueme, esta ya una de las "ventajas" que tien vivir nos pueblos, saber lo que cuemes ya nun comer química, ya esto pasa cola carne, colos güevos, col pan, col lleite, l'agua, etc.

3. La prueba del adobu

Namás estoucinar los gochos l'ama mandaba la prueba l'adobu a diferentes casas de parientes ya amigos. Consistía esto nun cachu d'adobu, unas costiellas, un poucu de fégadu ya una pouca de grasa fresca pa preparalu todú. Mándase "polo general", a los nenos a llevar la prueba. La prueba llévase anque durante l'afu hubo alguna rifa entre las casas, ya tamién se lleva a aquellas que nun matan, pa qu'asina podan participar con ellos de l'abundancia ya de la fiesta del momentu. Los que vienen a ayudar, ya por supuestu los fíos, tamién llévan la prueba. "Generalmente", muita d'esta carne que se reparte recupérase, pues las demás casas cuando matan fan lo mismu. Pero esto faise sin ningún ánimu de lucro, anque recibir la prueba d'outra casa siempre supón comer bien un día al tener carne bona ya fresca. Ahora, colos "congeladores" ya la "mejora" de la vida en tolas familias, esta costumbre paé que va perdiendo, "yá ta abondo bien", dicen algunas amas, "pues la mitá de lo bono veise en compromisos p'allí ya p'aculló", pues "güei tol mundu puede matar si quier".

Después que se quita l'embutíu, a los parientes más allegaos ya alguna persona a la que se debía alguna obligación especial dáse-ys tamién la prueba del embutíu: una cana chorizos, una androya ya una morcía. Esto tovía sigue güei, pues paé que cada día se tien en más estima lo que se fai en casa, al tiempu que se ve cómu la xente de los pueblos prefer, n'otros terrenos, lo de fábrica ou lo del comerciu a lo de casa, comu pasa colos muebles, cola ropa, cola fruta,

agora nun se cueyen las mazanas, nin las zreizas, nin los figos, pero cómprase fruta nel comerciú. Tamién pasa esto col modu de falar, colas fiestas, etc.

Cuandu s'embuten los chorizos fanse algunos más pequeños pa los afiaos, son los guinaldos, que tamién se fan pa los nenos pequeños de casa.

Unos días depués de la matanza la familia invitaba pa cenar a los que fonon a ayuda-ys. Comíanse cachelos con costiellas ya figüelas con sidra dulce. A esta cena llamábanla la figüelada. Depués facían filandón.

4. *L'usu de la carne durante l'añu*

Además de lo que yá dixemos, la carne de la matanza era un elementu fundamental pa la casa durante tol añu, tanto na mesa familiar cotidiana, comu nos grandes momentos.

Pola sua parte, l'ama debía facer pola carne, mui escasa hasta nun hai muito, d'outramiente nun podía amañar el pote de la familia. Por eso un ama que vendía ou nun sabía facer pola carne tenía-la comu una mala ama de la sua casa. La dieta básica de las casas yera'l pote feitu a base de patacas, fabas ou berzas ya un pouco de carne pa da-y sabor ya'l sou aquel. El pote comíase a meudía ya a la nuite, con pan, lleite, castañas, papas, tortía ou freisuelos, etc. Pero'l pote bien amañáu yera la meyor señal d'una comida normal ya la cantidá de carne que llevaba marcaba la diferencia entre una casa ya outra. Vender carne de casa era tanto comu vender algo vital pa la familia, era tanto comu vender el sou quéi de la casa. Sólo se vendían los "jamones", pa obtener algun *fondo de renta*⁷ pa pagar intereses, las contribuciones, deudas ou pa comprar algunas cousas pa la casa. La costumbre de vender los "jamones" taba asina establecida entre las casas de

la zona, de modo que comelos era una cousa rara. Outras veces cambiábanse por toucín ou polos gorinos de cría pal añu veniente. Los "jamones" nun se consideraban comu carne pa comer en casa. Güei yá nun se viende ningunu, la xente agora ta farta ya viende toucín ya morcías, lo más malo del gochu, ya compra muitos "jamones".

Por outra parte, la carne yera'l porquéi principal de la mesa de fiesta naquellas pocas ocasiones del añu en que'l campesín salía de la sua dieta probe ya monótona. Pol Antroidu, pola Pascua, el día la mayada, el día de la fiesta, el día la matanza ya en situaciones especiales, comu alguna visita importante, algún entierru ou boda, nel mes de la yerba ya tamién en muitas promesas ya ofrecimientos a santos ou a la Virxen, dábase carne de la bona, llacones a San Antonio ou la Virxen. Güei cuémese carne de la bona tolos días sin tasa, mientras que nos momentos especiales predominan las cousas compradas. Las amas tenfan que facer muito pola carne, pues matábase pouco, l'añu ye mui llargu ya nas casas había muita xente ya comprar nun se podía, pues a la carnicería nun s'iba más que pa un enfermu, comu si fose una melecina.

Inmediatamente depués de la matanza comprábanse los gorinos, ya decir la cría pal prósimu añu. Esto corría por cuenta l'amu, pero crialos ya engordalos, comu dixemos enantias, yera cousa de las muyeres. Los gochos criábanse con berzas, remolacha, salváu, castañas ya maíz, pero güei cómprase-ys cada vez más piensu, pues castañas casi nun se pañan, ya maíz apenas se sema ningunu. En cualquier casu, criar bonos gochos, facer bien l'embutfu ya administrar bien la carne yeran llabores de las muyeres ya esto decía la qu'era bona ama de la sua casa ou non.

⁷ Cfr. E. R. Wolf, «El campesino y sus problemas», en M. Godelier (ed.), *Antropología y economía*, Anagrama, Barcelona, pp.260-275, 1976.

II. HACIA UNA POSIBLE INTERPRETACIÓN DE ESTOS HECHOS

Si bien es verdad que a lo largo de los últimos 25 o 30 años la cultura rural asturiana ha estado sometida a un vertiginoso proceso de aculturación, durante el cual muchos de sus aspectos han sufrido profundas alteraciones, no obstante yo quisiera poner de manifiesto, a partir de la interpretación de un fenómeno cultural como el de la matanza, que esos cambios se han producido sobre todo en la *periferia* de dicha cultura y que el *núcleo duro* sigue en parte intacto, si bien permanece oculto tras los elementos llegados del exterior. Con ocasión de un acontecimiento como el que aquí he referido, el grupo y la cultura toda del grupo reviven y se escenifican, pudiendo observarse entonces cómo muchos de sus comportamientos y aspectos tradicionales, que se daban en parte por desaparecidos o transformados, siguen aún prácticamente intactos.

Desde el punto de vista de la Antropología Cultural, que es también el mío, todo fenómeno cultural y todo proceso de aculturación debe interpretarse desde la cultura del grupo considerada como un todo sistemático⁹, que articula los diferentes aspectos culturales del mismo, organizados en ejes o niveles, los antropólogos hablan de tres, que se retroalimen-

⁹ Quisiera, a modo de ilustración de este aspecto central de la Antropología Cultural concerniente a la Cultura como un todo sistemático, recordar un texto de Radcliffe-Brown, uno de los antropólogos que más ha trabajado por darle a la Antropología — en su caso Social — un estatuto científico. Dice así: «El significado de un elemento cultural sólo puede definirse cuando se entiende la cultura como un todo de partes relacionadas mutuamente (el subrayado es mío) y eso sólo puede hacerlo quien está en condiciones de verla objetivamente (mediante el trabajo directo de campo, se entiende)» (...). «Por ejemplo, no es posible entender la vida económica de un pueblo indígena sin hacer referencia a cosas como el sistema de la magia y la religión, y, naturalmente, lo inverso es igualmente cierto» (A. R. Radcliffe-Brown, *El método de la Antropología Social*, Anagrama, Barcelona, 1975, pp.88 y 91 respectivamente).

tan entre sí. El ritmo de cambio y el grado de resistencia y de manifestación de las variables que forman cada uno de estos niveles es diferente, por eso se habla de *periferia* o *cultura positiva* y de *núcleo duro* o *cultura inercial*. Esto origina en el seno de la cultura del grupo una especie de arritmia o de disonancia que provoca contradicciones o antagonismos, al menos aparentes, entre las variables más sensibles al cambio y aquellas otras más resistentes. Esto podría ser, a grandes rasgos, la situación por la que están pasando muchas comunidades rurales de Asturias, aunque el estado actual no es el mismo en todas las zonas, como ya traté de demostrar en otra parte⁹. La cultura popular tradicional asturiana, como posiblemente todas las culturas preindustriales, se debate por conseguir un ajuste equilibrado entre la tradición que tira *hacia dentro* (el orden moral y la tradición) y la aculturación que la proyecta *hacia afuera* (orden técnico y sociedad urbana)¹⁰. Un fenómeno cultural tan antiguo y extendido entre las comunidades rurales asturianas como es la matanza pone en escena multitud de aspectos de la cultura tradicional, muchos de los cuales parecían ya borrados y otros permanecen a menudo ocultos tras el velo tendido por la aculturación.

1. La matanza, un fenómeno económico de gran importancia para la casa rural

En efecto, al igual que el pan, la leche y la patata, la carne constituía y, en buena parte, constituye aún hoy la base de la dieta cotidiana de la mayoría de las familias rurales asturianas. En efecto, en un pasado no muy lejano, la carne

⁹ Cfr. Adolfo García Martínez, «La familia rural asturiana», op.cit., pp.181-218.

¹⁰ Cfr. El análisis que de esto hace R. Redfield, *El mundo primitivo y sus transformaciones*, F.C.E., México, 1973 (2ª reimpr.), caps.II y III.

de la matanza suponía la única fuente de proteínas y el condimento del pote que a diario constituía el plato fuerte de la comida y de la cena. Actualmente, la capacidad adquisitiva del campesino asturiano es mucho mayor, debido a las jubilaciones y a los ingresos obtenidos por la venta de leche y de ganado de carne, lo que le permite comprar otros alimentos y consumir los jamones y los huevos caseros haciendo su dieta más rica y abundante y, paradójicamente y a la vez, menos dependiente de los productos caseros, unidos al hecho del descenso demográfico(*). Sin embargo, hoy imperan otros criterios diversos y aparentemente a menudo contrarios, como el de, "se evita ir diariamente a la carnicería", pues hoy podrían ir, o "como lo de casa no hay nada", o "así sabemos lo que comemos", etc., por lo que se trata de una cuestión de calidad y de una especie de reivindicación de los productos caseros, a la vez que en otros campos se prefieren los artículos manufacturados y los que vienen de afuera¹¹.

(*) Los jamones ya no son aquel bien producido en casa y no destinado al consumo doméstico sino para obtener ciertos ingresos o para conseguir algún gran favor —"regálale un jamón"—, hasta el extremo de llegar a provocar ciertas expresiones bien significativas que denotan que se trataba de un bien casi prohibido: "ya un jamón", "¿entonces, qué quieres, jamón?", y otras similares.

¹¹ Cuando los bienes manufacturados se hacen accesibles a las comunidades autóctonas o rurales por medio del comercio, éstas abandonan progresivamente sus propios productos artesanos con el fin de dedicar todos sus esfuerzos a la producción de cultivos u otros productos especializados para el mercado que les permitan obtener más productos de fabricación industrial. Las consecuencias de esta dinámica son enormes y hasta imprevisibles. Esto sería una de las causas del abandono de muchas actividades económicas y artesanales por parte de la sociedad rural asturiana, tales como el pan de fabricación casera, e incluso a menudo se puede oír a los hombres que los cerdos comen demasiado y ocupan demasiado a las mujeres, por tratarse de una actividad no destinada al mercado, lo que motiva la compra de pan de fábrica o de cerdos ya gordos (cfr., una vez más, el estudio concreto de R. F. Murphy y J. H. Steward, «Caucheros y tramperos...», op. cit.). La sociedad rural asturiana está inmersa casi por completo en el sistema comercial y, como consecuencia, en

De cualquier modo, la dieta básica del campesino asturiano gira fundamentalmente en torno a la carne, si bien en la actualidad está menos condicionado por la buena o mala "cosecha" de casa, pues siempre puede comprar carne y otros alimentos o animales ya preparados para ser sacrificados, por lo que la matanza tiene a su vez otras connotaciones, además de las estrictamente dietéticas.

Pues bien, una vez hechas estas matizaciones, la matanza es como la recolección de cualquier cosecha que se trabaja y cuida todo el año, es similar a la del trigo, el maíz o la patata. Este tipo de cultivo —la crianza y engorde de los cerdos de mata— es una tarea exclusiva de las mujeres. Ellas son las responsables de que la casa tenga una buena "cosecha" de carne para asegurar la mesa cotidiana de la familia, la mesa festiva, los bienes de regalo e intercambiables entre parientes y amigos, los productos destinados a obtener *fondos de renta* para el pago de múltiples obligaciones, etc. Se pone de manifiesto aquí la división del trabajo por sexos y la gran responsabilidad de la mujer en uno de los núcleos básicos de la economía de subsistencia de la casa tradicional. Se trata de una responsabilidad y de un cuidado diario, que dura un año y que culmina y se juzga dicha labor el día de la matanza en presencia de parientes, amigos y vecinos. Es frecuente escuchar a los hombres de casa y a la gente del

las instituciones nacionales e incluso internacionales. Esto provoca un desplazamiento de los papeles institucionales tradicionales (parentesco, sexo, edad, etc.) hacia otros nuevos vértices situados en la ciudad, en la capital nacional o más allá. (París, Bruselas, etc.). Esto origina una jerarquización y la sociedad rural queda situada en el punto más bajo de la escala. En resumen, las consecuencias para la cultura rural son de gran alcance, si bien el ritmo de cambio es lento y disonante en relación con los diferentes aspectos de la cultura (cfr., para una visión más o menos general de este tema, Andrew Pearse, «La metrópoli y el campesino: La expansión del complejo urbano-industrial y la cambiante estructura rural», en T. Shain (ed.), *Campesinos y sociedades campesinas*, F.C.E., México, 1979, pp.60-70).

pueblo durante los días de la matanza comentarios de este tipo: "este año el ama tuvo buena mano con los cerdos, pues son buenos" o, "este año no los cuidó bien, no les dió en el quid, pues no desarrollaron y están delgados". Pero al mismo tiempo la mujer tenía la responsabilidad de preparar bien el embutido —"este año salió bien, pues en casa de tal se les estropeó o no se puede comer", se comenta a veces—, así como distribuir y administrar la carne durante el año, tarea no fácil en el pasado, al ser un bien necesario y escaso para el gran número de bocas que había en las casas. Pero el éxito y la habilidad de la mujer en estas tareas no sólo repercutía en la mesa de la familia, sino también sobre el prestigio de la casa. Hacer una buena o una pobre matanza incidía sobre el prestigio y buen nombre de la familia. Las alabanzas o las críticas recaían en primer lugar sobre el ama y después sobre toda la familia y hasta sobre el propio nombre de la casa — la casa que no hacía matanza, casi no era casa ni gente—. Son muy comunes expresiones como éstas: "en casa de tal hacen siempre una buena matanza, fulanita vale mucho...", con tono respetuoso y, por el contrario, "en tal casa apenas matan, los niños no tienen buen aspecto, el ama anda de este o de aquel modo y la comida es mala...", con tono despectivo y acusador¹².

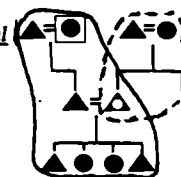
¹² Es necesario matizar que en la familia rural asturiana, por el hecho de ser una familia troncal, suele —más bien solía— haber dos unidades maritales bajo el mismo techo, rara vez tres, es decir los padres y un hijo de éstos casado, pues se trata generalmente también de una familia patrilocal, de manera que cuando hablo aquí del ama me refiero a la esposa del padre. En efecto, esta mujer tiene un status plenamente adquirido y reconocido dentro de la familia e incluso frente a las demás casas, por toda una serie de razones que no podría explicar aquí (administradora de los bienes domésticos de subsistencia, aliada del padre frente al hijo casado, por su rango frente a la mujer del hijo que aglutina el carácter patriarcal de la familia, ha perdido sus dotes procreativas, etc.). Frente al ama se encuentra la nueva o la esposa del hijo. Esta mujer se encuentra en un proceso de tránsito o de liminalidad y por ello su actitud debe caracterizarse

Por último, durante la matanza se ponen en escena, aún en la actualidad, lo que no deja de sorprendernos al haber entrado la economía rural dentro de los circuitos de la sociedad capitalista, relaciones de *reciprocidad generalizada* y de *reciprocidad equilibrada*. Es decir, la casa que hace su matanza reparte, como vimos, bienes preciados y escasos entre parientes y amigos del pueblo y de la parroquia, sin recibir inmediatamente nada a cambio, aunque llegado el momento todas las casa hacen lo mismo, *reciprocidad equilibrada*. Se trata de un mecanismo institucionalizado que permite a las familias poder comer carne fresca varias veces durante un cierto periodo de tiempo, además de otras consideraciones. Pero incluso se reparte con parientes y familias que no hacen matanza, de ahí que hablemos también de *reciprocidad generalizada*. Esto se sigue haciendo en la actualidad, a pesar de que económicamente resulta menos comprensible, pues la mayoría dispone de medios para tener carne fresca siempre que lo desee y, sobre todo, porque la *reciprocidad generalizada* (dentro del grupo de parentesco) y la *reciprocidad equilibrada* (dentro del pueblo y la parroquia) están siendo absorbidas por las relaciones de *reciprocidad negativa*, marcadas por la ganancia neta y los principios del sano negocio (antes corres-

por la obediencia y el silencio, hasta que no adquiera el status de ama, que supondrá su verdadera incorporación a la casa. Este periodo de liminalidad cumple una función purificadora previa a la incorporación plena y posterior a su separación de la familia de origen. La situación de la nueva es delicada y hasta ambivalente. Por una parte, supone un bien para la familia puesto que de ella depende la continuidad biológica de la misma y de la casa como empresa doméstica. Por otra parte, puede ser vista como un elemento amenazador en cuanto que es la responsable de que se incremente el número de bocas que alimentar

Modelo tipo de una familia troncal y patrilocal

- Familia de origen de la nueva
- Familia de procreación de la nueva
- Ama
- △ Nueva



pondría a las relaciones de la casa con la sociedad exterior)¹³, debido al ingreso de la economía rural en la economía de mercado. Sin embargo, en este fenómeno y en algunos otros se ponen de manifiesto elementos culturales que se salen del control de la *periferia* poniendo en escena el *núcleo duro* o la *cultura inercial* del grupo.

2. La matanza, un fenómeno social de gran riqueza

La matanza, a pesar de los cambios sufridos por la cultura rural asturiana, tal y como aún se desarrolla hoy es un fenómeno social genuinamente propio del pasado, que articula diferentes aspectos de la cultura tradicional en franca transformación. El duro trabajo altruista y esmerado de los participantes, la mesa común y festiva y el alto grado de distribución desinteresada de bienes preciados y escasos, serían algunos de esos aspectos. De todos modos, el rasgo cultural dominante del fenómeno de la matanza es la mesa común y el tono festivo de todo el proceso, incluso para las mujeres de la casa sobre quienes recae el mayor trabajo y una gran responsabilidad.

Actualmente, cuando las casas rurales están siendo invadidas por el individualismo propio de la economía de mercado, cuando la *reciprocidad negativa* está absorbiendo la *reciprocidad generalizada* y *equilibrada*, todos o casi todos, vecinos, amigos y parientes desean ser invitados para ayudar

desinteresada y laboriosamente en las tareas de la matanza, hasta el extremo de que algunos se ofrecen voluntarios y otros se enfadan si no se les invita y, en muchos casos, hay más gente de la necesaria. Esto sólo puede explicarse en base a dos razones principales: el hecho de que siempre ha sido así y, sobre todo, por la mesa y el tono festivo del acto. Estas razones explicarían el por qué todo el mundo trabaja con ahínco y con esmero, teniendo en cuenta que además se trata de manipular un bien económico de gran interés para la familia anfitriona. Todos los invitados trabajan como si de algo propio se tratase. Bien es verdad que actualmente las generaciones jóvenes tratan de suplantar mano de obra con innovaciones técnicas y se observa una cierta tendencia a reducir la matanza a un simple fenómeno económico exclusivo de la casa, a la vez que hoy la mesa festiva y abundante ha perdido parte de su atractivo, con la mejora del nivel de vida de la sociedad rural, y con ella también el tono festivo del acto. No obstante, sigue predominando, excepcionalmente en este caso, su tono tradicional, y con ocasión de la matanza se congregan en casa parientes que están fuera y otros que viven en pueblos cercanos, así como amigos del entorno. Todos, con motivo de ayudar en las tareas, se reúnen para participar con la familia en la fiesta-trabajo que tiene lugar, como correspondía al final de toda recolección. En el pasado, el móvil principal era, a mi juicio, la mesa festiva, hoy lo es más bien el tono festivo del acto y la costumbre, por eso la gente mayor lo ve con más normalidad que los jóvenes. Para la gente adulta la matanza sigue siendo un rito de identificación que puede hasta disipar ciertas rencillas surgidas entre las casas en el transcurso del año.

Otra vertiente social del fenómeno radica en la distribución de bienes preciados y escasos, "la prueba del adobo". Como ya dije, la familia que hacía la matanza distri-

¹³ Ver el comentario que hace sobre estos tipos de reciprocidad M. Sahlins, *Las sociedades tribales*, Nueva Colección Labor, Barcelona, 1984 (3ª ed.), pp.131-133. Por su parte E. Wolf habla de *relaciones diádicas* y *poliádicas horizontales* para referirse a la reciprocidad generalizada y equilibrada y, a su vez, de *relación diádica* y *poliádica vertical* para referirse a la reciprocidad negativa, señalando a su vez que actualmente las relaciones horizontales están siendo absorbidas por las verticales que, según Wolf, tienen lugar con clases sociales no campesinas (cfr. E. Wolf, *Los campesinos*, Nueva Colec. Labor, Barcelona, 1982 (3ªed.), pp.110-115).

buía entre parientes y amigos una parte de lo máspreciado del animal. En un pasado aún no muy lejano, en que la mesa cotidiana de las familias rurales era monótona y pobre en carne, estos presentes suponían transformar esa mesa en una mesa festiva. Cuando la monotonía dietética se rompía en una casa con la matanza, se hacía partícipes de ella a otras casas con la "prueba". Por ello la "prueba del adobo" representa una distribución de energía que se transforma a su vez en información que, por consiguiente, refuerza las relaciones *intercasales*, pues además va acompañada de mensajes y de una fuerte carga simbólica, ya que el receptor percibe la "prueba" y consume en la mesa familiar algo que constituye uno de los bienes más íntimos y representativos de la casa donante. A su vez, como la reciprocidad es la norma general, el proceso se repite inversamente cuando el receptor se convierte en donante.

Actualmente, con la mejora del nivel de vida de las familias rurales, este fenómeno tiende paulatinamente a desaparecer, pues "la prueba del adobo" hoy ya no transforma tan drásticamente la mesa diaria en mesa festiva y, además, porque la *reciprocidad negativa* está absorbiendo los demás niveles de reciprocidad, con excepción tal vez de la *generalizada* que aún sigue vigente entre padres e hijos.

Por último, la matanza, y sobre todo la buena matanza, y la preparación y administración de la carne fortalece el papel social de la mujer rural, muy secundario, por otra parte, hasta no llegar a una cierta edad, por tratarse de una familia troncal y patrilocal. Esto repercutía en pro, sobre todo, del ama y por medio de ella en la propia casa. La mujer se robustece dentro de la familia y frente al resto de la comunidad, cuando sabe "cultivar", preparar y administrar un bien tanpreciado y de tanto prestigio como era la carne.

3. La matanza y sus aspectos rituales y simbólicos

La matanza, fenómeno primordialmente económico como ya se ha visto, tiene no obstante, a mi entender, múltiples connotaciones y proyecciones de carácter ritual y simbólico, que refuerzan, dan estabilidad y acompañan a una actividad que dura un año, actividad de producción y de consumo que durante todo el ciclo caminan paralelas y en sentido inverso, pero que han de estar equilibradas al máximo.

La matanza representa el final de un rito, un *rito de paso cíclico* podríamos decir¹⁴, a la vez que da origen a uno nuevo que se repite y se prevé vaya a ser exactamente igual al anterior. La matanza es un rito que tiende a mantener el orden a la vez que se repite. Un orden económico al eliminar a animales que ya no son rentables e introduciendo energía, carne, en casa, con lo que se elimina la escasez. Un orden social con el reparto entre parientes y amigos, el trabajo en común y la mesa festiva. Un orden, finalmente, simbólico al continuar una tradición casi sagrada de matar, manteniendo así ese *ethos casal* del linaje. De este modo, la matanza puede considerarse como un rito cíclico que se celebra, como otros de la misma naturaleza, en un momento muy preciso del ciclo productivo anual, para dar fe del paso de la escasez a la abundancia¹⁵. Se trata del último rito de paso cíclico de esta naturaleza, pues tiene lugar después de la recogida del heno seco, del trigo, de la patata, del maíz y de la castaña. Además debe realizarse cuando el animal está gordo, pues ha comido con el hombre

¹⁴ Para una mayor comprensión de lo que se entiende por *rito de paso* cfr. A. van Gennep, *Les rites de passage*, Edit. Picard, Paris, 1961 (edst. trad. cast., Taurus, Madrid, 1968). Ver también para el análisis de algunos ritos de paso concretos, A. García Martínez, *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico*, Uviéu, 1988, pp.315-321.

¹⁵ Puede consultarse, para una mayor información sobre los procesos rituales, entre otros V. W. Turner, *El proceso ritual*, Taurus, Madrid, 1988.

sus frutos —patatas, maíz y castañas, sobre todo— y cuando las condiciones climáticas son las más propicias para el salado y preparación de la carne.

Este ciclo ritual se inicia a principios del año, cuando la familia compra o adquiere los cerdos de cría de pocas semanas para ser sacrificados a finales de año, coincidiendo con el final del ciclo. En ese momento la familia dispone de reservas de carne de la matanza que acaba de hacer. A lo largo del período que media entre el inicio y el final del ciclo, la mujer tiene la gran responsabilidad de distribuir con tino las reservas de carne y usar de toda su experiencia y habilidad para ir criando y engordando los animales que van a constituir la base de las reservas del próximo año. Una mala administración o cualquier problema que perturbe el desarrollo normal de los animales repercutiría negativamente sobre la mesa cotidiana de la familia. Sacrificar los animales antes de tiempo, cuando aún son demasiado jóvenes o no están gordos, porque se terminaron las reservas de carne, es algo inusual y hasta mal visto, y la razón de fondo es porque económicamente no resulta rentable. Tampoco se engordaban los animales antes de tiempo, éstos recibían una alimentación más o menos programada, de manera que después de una fase de cría y otra de crecimiento, el proceso se cerraba con un corto período de engorde, que comprendía los dos últimos meses aproximadamente. El ciclo de cría y de engorde de los cerdos de mata está jalonado por una serie de fases que debían cumplirse ritualmente, fases en que hasta incluso los animales eran conocidos por toda la comunidad con distintas designaciones —"gurín", "marrancete", "marrano", "guchín", "gochu"—. Interrumpir con un sacrificio o matanza prematura este ciclo se conceptúa como "un crimen", porque en definitiva es un "crimen económico". Sólo cuando se ha llegado a la última fase el sacrificio está bien visto y el no hacerlo era hasta

objeto de crítica por parte del resto del grupo. El final de este proceso, que está marcado de un modo más o menos implícito por el tabú que impide el sacrificio prematuro de los animales, viene determinado por algunos factores que, coyunturalmente, aceleran el final del ciclo ritual. Las mujeres ya no tienen reservas para preparar la mesa familiar cotidiana —en el pasado, estas reservas solían escasear ya en los dos últimos meses—. Por otra parte, las mujeres señalan que los cerdos ya están gordos y que el tamaño y la fuerza de los animales les causan muchos problemas. Finalmente, durante la última fase los cerdos se alimentan a base de maíz y patatas para acelerar su engorde, alimentos básicos también para la familia y por ello seguir teniendo los cerdos no resultaba demasiado económico¹⁶. Éstas serían las razones desencadenantes de la matanza que marca el final de un ciclo y el principio de otro.

Pero además, existían otros factores menos conocidos que determinaban la hora de matar. Por una parte, se pro-

¹⁶ Todo esto me trae a la mente, salvando las diferencias como es natural, el ciclo de la cría y matanza de cerdos que tiene lugar también cíclicamente entre los tsembaga maring de Nueva Guinea, según el estudio de R. A. Rappapaort. Cfr. Roy A. Rappaport, *Pigs for the Ancestors. Ritual in the Ecology of a New Guinea People*, Yale University Press, 1984 (exist. trad. cast., Siglo XXI, 1989). La muerte del cerdo gordo y desarrollado, a pesar de ser un animal de casa, es bien vista y necesaria, llegado el final del ciclo ritual. Varias razones justifican esta muerte. 1ª Está gordo y llegó al final de su ciclo, pero se engordó para el final del ciclo y coincidiendo con él. 2ª es sustituido por otros, la "cría para el próximo año", pues por otra parte una casa sin cerdos es mal vista. 3ª La matanza es un fenómeno simbólico que pone en relación un mundo de escasez y un mundo de abundancia. 4ª La mujer ya no puede con los animales, pues son grandes y, además, comen mucho. La familia, al mismo tiempo, protesta o no tiene que comer y los cerdos están gordos. Por todo ello la matanza es un fenómeno que restaura el orden en la casa y entre las casas y reduce tensiones, pues pone fin a la escasez y elimina a unos animales grandes que ocupan mucho a las mujeres y compiten con el hombre en alimentos, al tiempo que "la prueba" refuerza la solidaridad entre las casas, mientras que el desorden es mínimo al ser sustituidos por otros animales de cría.

curaba que fuese luna menguante, pues ello parece que favorecía el salado de la carne. Por otra parte, la matanza se hacía cuando la mujer no se encontraba en su período, al igual que cuando amasaba el pan para la familia, pues podía perderse la carne, al tiempo que la mujer podía verse perjudicada por este tipo de trabajos. La mujer está ligada al mundo natural, está en los confines de la naturaleza y la cultura. Posee el poder de la fecundidad, el que permite hacer nacer. Este poder positivo que posee la mujer, la capacidad de reproducción, se transforma en negativo, la impureza contagiosa. La sangre de la vida se degrada en sangre de la deshonra y la contaminación de la menstruación. La mujer posee un poder cuyo buen uso, necesario para el mantenimiento de la colectividad, nunca está totalmente asegurado. De ahí, tal vez, que la mujer casada esté más sometida al orden, así como la mujer de edad, por lo que tiene un mayor rango social y una cierta autonomía frente al hombre.

Pero de todos modos, este ciclo ritual, que supone para las mujeres un gran esfuerzo y unos cuidados diarios, está fuertemente retroalimentado por múltiples aspectos de carácter simbólico e ideológico, de modo que animan y fortalecen el trabajo diario de las mujeres.

En primer lugar, la matanza y sobre todo una buena matanza supone un prestigio para la mujer y para la casa, ante el resto de la comunidad. La casa que no hace matanza, y esto aún sigue vigente hoy a pesar de que la mesa familiar cotidiana no está ya tan condicionada por la carne de casa, ha perdido su identidad como casa al haber roto con una tradición secular, ha traicionado su *ethos*¹⁷. Una casa así es

¹⁷ Las casa rurales se caracterizan por su peculiar y plurisecular axioma cultural: el paradigma casal, un modo de ser, de pensar, un peculiar *ethos*. Cfr. C. Lison Tolosana, «Estrategias matrimoniales, individuación y <ethos> lucense», en C. Lisón Tolosana (ed.), *Temas de antropología española*, Akal Editor, 1976, p.190.

señal inequívoca de que no va bien, pues se sale de la norma¹⁸, pierde prestigio ante la comunidad al tener que comprarlo todo. La carne de la matanza es un símbolo de la casa y hasta tiene sus peculiaridades propias de sabor, color, forma, etc. Esto mismo sucedía, hasta no hace mucho, con "el pan de casa". El pan cosechado, amasado y cocido en el horno de casa era otro símbolo de la misma, hasta el extremo de que cada casa podría ser conocida por su pan, pero actualmente la práctica totalidad de las familias de la zona abandonaron esta pauta, y nadie cuestiona por ello ya el prestigio de las casas. La razón estriba en que hoy resulta menos oneroso comprar pan ya elaborado, mientras que la carne de casa se considera aún insustituible, por su coste y comodidad y, sobre todo, por su calidad.

Este prestigio e identidad de la casa basado, en este caso, en una buena matanza, no sólo se ponía de manifiesto al final del ciclo, cuando los parientes y amigos comentaban y hasta juzgaban el hecho. A lo largo del año la carne de casa hace acto de presencia pública en múltiples ocasiones, poniendo una vez más en evidencia el prestigio y la valía de la casa y, sobre todo, de las mujeres, lo que determina que no sea suficiente matar, sino que también hay que preparar y administrar bien la carne. Por eso, la carne es algo *casificado*¹⁹

¹⁸ La comunidad rural, a pesar de que es consciente de que las condiciones de vida han cambiado drásticamente, no ve con buenos ojos a aquellas personas o casas que se comportan de manera diferente. Ello se debe a que la mentalidad tradicional, el núcleo duro, pretende que se afronten las nuevas condiciones con formas de conducta que en la mente de las generaciones anteriores significaban seguridad. Así lo que en el pasado fue un mecanismo protector, hoy puede ser un lastre, cuando se adhiere a las nuevas reglas (cfr. G. Foster, *Tzintzuntzam. Los campesinos mexicanos en un mundo en cambio*, F.C.E., México, 1976, pp.244 y ss. y también G. Duby, *Historia social e ideología de las sociedades*, Anagrama, Barcelona, 1976, pp.81 y ss.

¹⁹ Este concepto lo tomo de C. Lison Tolosana, «Estrategias matrimoniales...», op. cit. p.185, si bien el autor lo utiliza referido a las personas de la casa.

y está rodeada por una especie de tabú que prohíbe que sea vendida, incluso por razones o en circunstancias perfectamente racionales y justificadas. Quien vende la carne de casa es mal visto y criticado, no tanto por la propia familia, cuanto por la comunidad. Supone una afrenta contra la casa y una especie de "sacrilegio contra uno de los símbolos más representativos de la misma. Sólo se exceptuaban los jamones, como ya quedó dicho. Esta especie de tabú que rodea a la carne de matanza, como a otros productos de casa como el pan, viene motivado, en última instancia, por razones económicas, pues suponía privar a la familia del único condimento para su plato diario básico, el pote.

Por una parte, la carne es el elemento central de la mesa festiva y común del día de la matanza, para la cual el ama reservaba algunas de las partes más estimadas del animal, lo que era motivo de prestigio para la casa y para la mujer ante los ojos de los invitados. Por otra parte, los carnavales debían su tono festivo a una mayor abundancia de carne en la mesa. En Pascua, igualmente, las familias festejaban la fiesta con el bollo preñado, a la vez que los ahijados eran también obsequiados por sus padrinos con este presente.

Asimismo, el día de la "mayada" (la trilla del trigo), en el que las familias se ayudaban mutuamente, también la mesa era festiva y común y era la carne de la matanza quien le daba ese tono.

Igualmente en la mesa festiva y común por excelencia del día de la fiesta patronal la carne de casa era el elemento central.

Finalmente, a lo largo del año hay diversas ocasiones en que el prestigio y buen nombre de la casa se pone de manifiesto, una vez más, a través de la mesa cuyo ingrediente básico es la carne de casa. Así, en los funerales, visitas de parientes y amigos, la carne de casa representa un elemento

de prestigio y un símbolo de amistad y de solidaridad. Incluso existen testamentos en que el difunto mandaba que se obsequiase a parientes y amigos con la mejor carne de la matanza. La carne de casa acompañaba, no sólo el ciclo anual, salpicado de actos festivos, sino también todos los principales momentos o ritos de paso del ciclo de la vida del individuo desde el nacimiento hasta la muerte, lo que denota su riqueza material y simbólica. Pero la importancia de la carne de casa alcanza su máximo grado de expresión en el terreno religioso. Cuando la devoción a los santos o a la Virgen llegaba a su más alto grado ésta se expresaba ofreciéndoles algunas de las partes más preciadas del animal, en cumplimiento de alguna promesa o para obtener algún favor. Y ni que decir tiene que cuando una familia dona un jamón a alguien se trata ya de una circunstancia excepcional, de modo que si tal ofrenda no logra los resultados esperados, la casa lo considera casi como una afrenta contra su nombre y honor.

Por último y para terminar, la matanza determina, junto con otros fenómenos culturales, las representaciones mentales del tiempo cíclico de las comunidades rurales. Expresiones como, "vino por la matanza", "murió cuando las matanzas" o, "se casó o nació por las matanzas" o, "nevó por la matanza", etc., eran y son aún muy corrientes en el mundo rural asturiano.

CONCLUSIONES

Nos hemos aproximado a un fenómeno de la cultura popular asturiana, en principio si se quiere hasta banal, pero después de las reflexiones que acabo de hacer estamos, a mi juicio, en condiciones de poder inferir algunas conclusiones.

Por una parte, el proceso de aculturación en que está inmersa la sociedad rural asturiana es un hecho absolutamente innegable. Pero si se analiza en profundidad y desde una

perspectiva antropológica, es decir partiendo de un análisis holístico de la cultura de dichas comunidades, se ponen de manifiesto algunos aspectos que señalaba al principio. En primer lugar, en toda cultura se observan tres niveles diferentes de variables, de los que uno, desde mi perspectiva se trata del económico, es determinante respecto a los otros dos, el social y el mental, como creo que he puesto de manifiesto en las páginas precedentes. En segundo lugar, el ritmo de cambio es diferente según los niveles. Así las variables que constituyen el nivel económico cambian más rápidamente, mientras que el nivel social y aún más el mental lo hacen a un ritmo más lento, es decir son más resistentes, que es lo que suele denominarse en términos antropológicos como *cultura inercial*. En tercer lugar, este diferente ritmo explicaría algunas de las contradicciones internas que se observan en diferentes campos de la cultura rural asturiana, contradicciones que he tratado de poner de manifiesto en otro lugar²⁰. En cuarto y último lugar, creo que ha quedado patente que para interpretar un fenómeno cultural, sea cual sea, es preciso partir de la realidad y del concepto de cultura como un todo articulado, para poder poner de manifiesto las diferentes dimensiones del hecho y la interrelación que existe entre los diferentes niveles o campos de una cultura. Es decir, un fenómeno que aparentemente tiene un carácter claramente económico, como es el de la matanza, se proyecta también en el plano social y en el mental y simbólico, al tiempo que estas proyecciones retroalimentan positiva, o negativamente en otros casos, al plano económico.

No quisiera terminar estas reflexiones sobre este fenómeno cultural propio de la cultura popular asturiana, como es el de la matanza, sin hacer públicamente, y permí-

²⁰ Cfr. A. García Martínez, «La familia rural asturiana», op. cit., pp.181-218.

taseme que lo haga, algunas consideraciones sobre las relaciones actuales que existen entre la cultura rural o cultura popular y la cultura urbana.

Desde hace una veintena de años al menos, como ya he señalado, la cultura urbana está incidiendo profundamente sobre la cultura rural a través de múltiples medios: los diversos medios de comunicación, la emigración, el turista curioso y amante de la naturaleza, la Administración a través de diversos programas que pretenden mejorar las condiciones de vida del hombre del campo, el estudioso de la cultura, etc... Algunos de estos contactos pueden resultar positivos, pero es necesario que se ponga claramente de manifiesto cuál es la realidad de la cultura rural y de la cultura urbana, la naturaleza de sus relaciones y cómo es vista la una desde la otra, de lo contrario muchos de estos contactos, relaciones y hasta proyectos pueden resultar perjudiciales, o cuando menos inútiles, para la cultura rural y, en parte, creo que algunos ya lo están siendo.

La forma de vida campesina representa un intento de ajuste entre los valores de *la gran tradición* y los de los habitantes urbanos, entre *el adentro* y *el afuera*, como ya señalé.

En lo cultural, en la fase primaria de la urbanización, ciudad y campo se encontraban más estrechamente integrados, a pesar de existir una cierta proclividad a crearse una brecha cultural entre ambos. Es decir, la ciudad, con su *cultura ortogénica* o *lineal*, tendía a coordinar la actividad económica, política, educativa, intelectual, religiosa, moral, etc., con las normas previstas por la gran tradición, de modo que el pueblo "miraba al futuro" como algo que habría de repetir el pasado, al tiempo que la ciudad era la continuidad dinámica y el lugar de identificación de la cultura popular. En la fase de urbanización secundaria, que es la actual, la ciudad, con su *cultura heterogénica* y *multilineal*, es vista por el campesino co-

mo un centro enemigo y hasta "malvado", que supone una ruptura con la cultura popular tradicional y con el orden delineado —con la gran tradición—. La brecha entre ambas se agranda drásticamente, de modo que para el campesino la ciudad se ha convertido casi sólo en *una estación de servicios*, mientras que el campo para la ciudad es como *una canasta de alimentos y un lugar de sosiego temporal*²¹.

En este contexto, la aculturación en que se encuentra inmersa la sociedad rural no puede ser para ella pacífica y sin traumas, toda vez que ha perdido la brújula de la cultura común y autóctona encontrándose desvalida en ese viaje de progreso que irradia y recibe de la ciudad heterogénica.

Hoy se observan algunos intentos protagonizados por ciertos colectivos de origen diverso y por algunos estudiosos para recuperar lo que podríamos llamar *los centros sagrados* de identificación de la cultura rural tradicional, dentro de un nuevo marco de su cultura autóctona, tales como las formas lingüísticas, el folklore y las tradiciones populares, algunos oficios y productos artesanales, etc., sirviendo, en algunos casos, de caldo de cultivo y de sostén para algunos movimientos nacionalistas; lástima que muchos aspectos de

la cultura tradicional se encuentren hoy en una situación irreversible y difíciles de recuperar hasta para un musco. A nosotros, los estudiosos de la cultura popular, corresponde realizar un análisis riguroso de la misma, para que todos estos intentos no sean un mero regreso nostálgico, en unos casos, o para que no se conviertan en "un saqueo", en otros.

Recordemos, para terminar, que "el modernizador" o todo proyecto modernizador de la cultura o forma de vida rural no puede imponerse sino persuadir, para lo cual debe conocer los mapas cognoscitivos del grupo social en cuestión. El campesino considera lo que viene de afuera como algo ambivalente: *bueno y malo a la vez*. Sería necesario, por ello, formar individuos o instituciones *goznes* que medien entre las dos culturas en contacto²², pues al no existir una *historia lineal* y defender un relativismo cultural, en este caso hablo de cultura popular y de cultura urbana heterogénica como culturas distintas, sólo cabe como punto de partida un conocimiento interno de la cultura popular muy próximo a una *perspectiva emic*, aunque siempre tendente a un grado cada vez mayor de universalismo (*perspectiva etic*), al tiempo que se trata de no destruir las *culturas otras*²³.

²¹ Cfr. el análisis que hacen R. Redfield y M. B. Singer de los dos procesos de urbanización, el primario y el secundario, y de las relaciones entre la cultura popular y la ciudad de cultura ortogénica —*urbanización primaria*— y la cultura popular y la ciudad actual de cultura heterogénica —*urbanización secundaria*— (cfr. R. Redfield y M. B. Singer, «La ciudad y el campo: la interdependencia cultural», en T. Shain (ed.), *Campesinos y sociedades campesinas*, F.C.E., México, 1979, pp.302-326. Cfr., por otra parte, el análisis que hace R. Redfield sobre la manera como ve la cultura popular a la cultura urbana, es decir, como creadora y destructora del orden moral, del *ethos* tradicional (cfr. R. Redfield, *El mundo primitivo y sus transformaciones*, op. cit., pp.75 y ss.).

²² Cfr. el análisis que hace F. G. Bailey de la visión que tiene el campesino de la cultura urbana (F. G. Bailey, «La visión campesina de la vida mala», en T. Shain (ed.), *Campesinos y sociedades campesinas*, op. cit., pp.268-287.

²³ Cfr. A. Cardin, *Tientos etnológicos*, op. cit. p.236.

ÍNDIZ

ENTAMU	3
TRABAYOS D'INVESTIGACIÓN	
<i>De antroponimia asturiana y leonesa medieval</i> , por Dieter Kremer	7
<i>España e Italia: nuevas lenguas en ebullición</i> , por Eduardo Blasco Ferrer	23
<i>¿Nueu referente de 3ª persona na llingua medieval?</i> , por Xosé Lluis García Arias	39
<i>Espaciu poéticu asturianu en Xuan María Acebal</i> , por Evaristo Baizán Rodríguez	45
<i>Cantar y más cantar: un comentariu testual</i> , por Xuan Xosé Sánchez Vicente	51
<i>Propuestes de reflexión pa una didáctica de la Llingua Asturiana</i> , por Xosé Antón González Riaño	59
<i>Vocabulariu de Mántaras (Tapia) (A-E)</i> , por Xosé Miguel Suárez Fernández	73
MATERIALES D'ANTROPOLOXÍA	
<i>La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual</i> , por Adolfo García Martínez	105
FAZA LLITERARIA	
LLETRES VIEYES	
<i>Dos poemas en Asturiano a propósito de «Annual»</i> , por Florencio Frieria	123
LLETRES NUEVES	135
NOTES Y ANUNCIES	143

ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA
Apartáu 574 - Uviéu