La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología Cultural*

Brevemente voy a ocuparme a continuación de algunos aspectos relativos a la porcofilia y la porcofobia, la familia campesina extremeña y la división de las funciones en la matanza según los sexos, acerca de los criterios que sostienen la racionalización en la distribución de los alimentos del cerdo, sobre la idea de lo limpio y lo sagrado, y, en último lugar, de la reciprocidad como algo más que un sistema económico no mercantilista. Ajeno a toda pretensión de agotar los ricos matices que en sí comprende el rito matancero, he preferido centrarme en algunos aspectos que estimo descubren realidades latentes, apenas visualizables. Son ellas las que pueden explicar el rito, las que aportan los significados profundos. La información etnográfica procede de las visitas giradas a las distintas áreas de Extremadura durante los inviernos que van de 1981 a 1987.

Acertadamente califica Julián Pitt-Rivers la cultura extremeña como taurófila y micófila¹. Otra característica de su personalidad cultural se la confiere la histórica relación con el cerdo, el aprecio a sus carnes, en una palabra, su cerdofilia. Mientras que en el bestiario salvaje, peninsular y regional, el toro ocupa un lugar preminente; el cerdo, animal del todo alejado de las fobias extremeñas, lo ocupa en el ámbito doméstico.

La interiorización del cerdo en la cultura extremeña es algo que por evidente podría obviarse. El patrimonio arqueológico, histórico, artístico, literario y folklórico recoge abundantes muestras en las que se

(*) Trabajo que fue presentado al homenaje que rindió la Fundación Machado, de Sevilla, al profesor Dr. Julián Pitt-Rivers (1988).

ponen de relieve el protagonismo del cochino como fuente de inspiración. Y presumiblemente si profundizáramos en los factores causales de algunas manifestaciones materiales, económicas, ideológicas, simbólicas o religiosas de los extremeños, así como en facetas idiosincráticas de su vida de relación, el cerdo se nos revelaría como una de las claves básicas en la configuración de la cultura regional.

Entre los viajeros que han recorrido Extremadura desde el siglo XVI al actual ha sido lugar común el detenerse a describir, con mejor o peor fortuna, más o menos tópica o trivialmente, los modos de vida tradicionales del extremeño. La matanza del *bellotero* es una constante destacada en sus escritos, subrayándose en la mayoría de los casos el valor económico-simbólico, la funcionalidad del cerdo y su privilegiado protagonismo en la vida económica familiar. Por su singular testimonio reproduzco a continuación la impresión que sobre tal circunstancia recogió Richard Ford a mediados del siglo pasado:

«(...) En muchas provincias de España los cerdos son más que los burros. Los de Extremadura, la jamonópolis de la Península, son los más estimados (...). El cerdo —prosige— es el mimo del campesino, lo crían con sus hijos y comparte con ellos las pocas comodidades de sus chozas (...). Lo respetan en todas partes, y con razón, pues es el animal que paga la renta (...)»².

Uno de los ejes básicos de la alimentación del extremeño es el cerdo. Aludiendo a la preferencia de las gentes de esta tierra por su carne es corriente escuchar «... no hay mejor pescao que el de zajorra». La matanza casera supone el aprovechamiento racional de los productos derivados con el propósito de cubrir parte de las necesidades alimenticias anuales. El ciclo matancero se inicia con la fiesta de la Inmaculada Concepción, conocida en la provincia de Cáceres con los gráficos sobrenombres de la *Pringona*, *Virgen de las Tripas* y la *Mondonguera*.

Que la matanza tradicional como práctica económica-ritual tiene plena vigencia en Extremadura es algo que puede comprobarse con tan sólo recorrer nuestros pueblos en invierno; o contrastando las matrices municipales de las verificadas domiciliariamente; si bien esta fuente únicamente resulta indicadora del número de las que realmente se ejecutan. Cosa distinta es que el mundo rural esté inmerso en una crisis socio-económica en la que los valores tradicionales y las economías autárquicas, de autoconsumo, cuasi de subsistencias, estén siendo sustituidas; como de tal suerte ocurre con otras manifestaciones de la vida popular. Ahora bien, a tenor de las estadísticas, y a pesar de lo que co-

múnmente se cree, la matanza ritual en Extremadura dista de desaparecer, e incluso sospechamos, dada la información que poseemos³, que en los últimos años se ha producido un significativo aumento relativo. Enumero a continuación los indicadores que a mi modo de ver refuerzan esta idea: *socioeconómicos*: (la crisis social y el problema del desempleo; el fenómeno de los hijos desempleados y de los matrimonios jóvenes que por falta de ingresos tienen que vivir en casa de sus padres; los menguados recursos económicos de las capas sociales del medio rural y el alto coste que en el mercado alcanzan los productos cárnicos; el propio ahorro que en sí encierra la matanza; el proceso de revalorización de los productos de factura artesanal); *tecnocológicos*: (la falta de industrialización y el aislamiento secular; la reciente influencia de la técnica —por ejemplo, con la introducción en el espacio rural de los congeladores exentos, se ha conseguido un consumo más racional y una mayor durabilidad de los productos—; el ecosistema —monte adhesionado— y la distribución de la propiedad —latifundio—; *ideológicos y étnicos*: (el hecho de que ciertos grupos urbanos valoren la vida rural —si bien en ocasiones no faltos de un trasnochado bucolismo—; la vuelta de los emigrantes y el consiguiente proceso de reencuentro y búsqueda de la propia identidad a través de las peculiaridades culturales; el proceso político autonómico y en ocasiones su desconfigurada enfatización en rasgos supuestamente diferenciales; la propia fuerza conservadora de la tradición).

De igual modo quienes defienden el receso o la progresiva disminución del número de matanzas pueden avalar los siguientes tipos de argumentaciones: *socioeconómicas y sanitarias*: (un más alto nivel de vida permite una mayor oferta, variabilidad de productos, un más fácil acceso a ellos y, en consecuencia, una dieta más equilibrada; el bajo precio de la arropa de canal experimentado en los últimos años; los nuevos hábitos y gustos culinarios y los adocenados y uniformados paladares; el éxodo rural y el envejecimiento de la población campesina; la desintegración de la familia extensa y la transformación habida en la nuclear; las prisas de la vida moderna y la comodidad y el ahorro de tiempo y trabajo; las Ordenanzas Municipales; la vida sedentaria y las recomendaciones médicas; la existencia de especialistas que matan durante todo el año —carniceros y charcuteros—); *tecnológicas*: (las transformaciones producidas en el hábitat, la vivienda y las labores agropecuarias; la mecanización del campo; la revolución en los medios de transporte y de congelación; la Peste Porci-

na Africana —P.P.A.—; *ideológicas*: (supervaloración de lo urbano frente a lo rural; la cabalgante corriente cultural homogeneizadora; la infravaloración y el desprecio social de las grasas⁴; y, en último término, la dialéctica social que, frente a una sociedad lúdica y festiva, prima los valores de la producción y el utilitarismo).

A la división iconoclasta del mundo en bloques ideológicos, económicos, militares, etc., hay que añadir la que se produce entre las culturas comedoras de carne de cerdo (cerdófilas) y las que aborrecen (cerdóforas). El Talmud, Levítico, la Torá, el Corán, libros sagrados de judíos y musulmanes, prohíben comer carne de cerdo por motivos higiénicos, sanitarios, «por ser perjudicial para la salud», etc. Consideran al cerdo como un animal impuro, sucio y contaminado. Mas parece que el verdadero motivo de la prohibición tiene mucho que ver con los sistemas económicos y ecológicos donde originariamente surgieron tales cosmovisiones. Lo que parece evidente es que el Medio Oriente, donde se desarrolló la vida de los primeros israelitas, no ofrece desde el punto de vista ecológico las condiciones mínimas necesarias para una funcional cría del cerdo: carece de zonas húmedas, apenas existen bosques, es un territorio de gran insolación, con considerables extensiones de agua salada, etc. Todo lo contrario sucede en Extremadura donde, en cambio, el medio natural y el sistema ecológico predominante favorecen su adaptación y reproducción.

Los tabúes dietéticos operan como símbolos indentificadores, diferenciadores de los grupos sociales, étnicos y culturales. Las evitaciones alimentarias rituales convierten a sus seguidores en colectividades idiosincráticas. Las diferencias se marcan mediante las proscripciones y las preceptuaciones. Así, «hacer la matanza» en el medievo español debió suponer no tanto el aprovisionamiento de unos recursos, como la reafirmación de una posición religiosa; al tiempo que la reivindicación de un estatus sociopolítico perdido. *La matanza callejera*, pues, debió funcionar como cauce de denuncia contra los invasores, y los no convertidos, posteriormente; servir para reafirmar una condición: la de cristianos viejos. Recuérdese en este sentido que el licenciado Cabra, de El Buscón, de Quevedo, tuvo que echar tocino en la comida para alejar toda sospecha contra su pureza de sangre. Otro ejemplo: entre las acusaciones que los vecinos de Hornachos presentan al Inquisidor en su visita de 1608 encontramos la siguiente:

«(...) Esos (los moriscos) no hacen matanzas. Y cuando las hacen ponen al cerdo mirando allá (la Meca). Y no comen de eso (tocino)».

También se les acusa de comer carne en viernes y vigilia.

La familia ha venido siendo la unidad fundamental de producción y consumo en el ámbito rural. La matanza doméstica forma parte de una economía de autosuficiencia. La producción, salvo la que se genera para el intercambio ritual, se destina al propio uso.

Reunir la familia, nuclear y/o prolongada y fortalecer los lazos de parentesco entre sus miembros son algunas de las funciones de nos llaman la atención en la matanza. En torno a ella los parientes refuerzan su *identidad consanguínea* al considerarse entre sí adscritos al mismo grupo de pertenencia. El rito que inexorablemente se cumple cada año ejerce la función aglutinadora e integradora de los miembros desperdigados de la familia: (trabajadores en la ciudad, emigrados, mozos en el servicio militar, estudiantes, hijos casados con residencia neolocal, etc.). El climax en la integración se produce cuando en comunión fraternal todos comen del plato común. El conocido *cuchará y paso atrás*. Pero también se da aquí una sutil jerarquía en función de los estatus. A nadie se le oculta que a la hora de probar las *presas* e ingerir los demás alimentos se establece un orden en el que unos ocupan lugar preferente. Los platos comunes, calderos de carne, fuentes de ensaladas, cuencos de gazpacho... canalizan la integración, al tiempo que reflejan el grado de pragmatismo que preside la vida de grupos como los campesinos o los pastores.

El carácter «religioso» de la matanza le viene dado, igualmente, por la comensalidad, la elaboración de menús ritualmente prescritos, la atmósfera festiva y no menos por las tensiones y desavenencias de que ordinario envuelven a la celebración. Junto a las fiestas de la Navidad, el santo patrón y a otras familiares, la matanza opera a modo de cordón umbilical mantenedor de la relación entre el que está fuera y los que están dentro (la familia y la comunidad). Idéntica función puede asignarse al *paquete* que periódicamente se envía al *quinto*. Tan es así que frecuentemente es el único medio material mediante el que, cíclicamente, se renueva la solidaridad familiar. En zonas precisas de nuestra geografía (la Siberia, las Hurdes, el Suroeste...) la matanza sirve asimismo para que algún miembro de la familia acceda a un nuevo estatus; es decir, se considera como un *rito de iniciación y de paso*. En efecto, el reconocimiento familiar y social de la categoría de adulto, a más de expresarse mediante el consumo de tabaco en presencia del padre en ciertas ocasiones, probando alguna bebida alcohólica en otras, llegando tarde a casa durante las fiestas, etc., no se verifica entre los varones hasta que el mozo procede a castrar y/o matar su primer cochino.

El cerdo, aparte los miembros del grupo doméstico, es considerado por lo general casi como otro miembro más. Es lo que cabe deducir de las atenciones y cuidados con que le dispensa el campesino durante su corta vida. En concreto la alta estima se traduce en la habitual práctica de alimentarlo a base de productos cocidos, y a veces también cocinados; acercándose así los disyuntivos mensajes de la naturaleza y la cultura.

En la matanza se da una operativa división de funciones según los sexos y en menor grado según las edades y los roles en juego. La detenida observación advierte de que no desempeñan los mismos papeles las mujeres que los hombres, ni el matarife o *matanchín* que las *guisanderas* o *mondongueras*, o el señor de la casa que la *ama*. Y del mismo modo que las funciones, los espacios, los ámbitos están definidos culturalmente. Fuera de la casa (el umbral, la calle...) o los lugares sin techo (el corral, el patio...) son los dominios sociales del hombre. Por el contrario, cuánto más adentro, en la cocina, junto al *hogar*, los de la mujer, espacios propiamente domésticos. Se está traduciendo, o expresado con propiedad, reproduciendo la estructura social sobre la que se establece la sociedad tradicional: el hombre en la calle (vida social) y la mujer en la casa (vida familiar).

La complementariedad en la división de las funciones por sexos va encaminada a conseguir de la manera más eficaz el mismo fin: buena parte de las proteínas cárnicas que se consumirán a lo largo del año.

En las matanzas nada se deja a la improvisación, excepción hecha, claro es, de las bromas. La distribución que se hace de los productos responde a una planificación previa que tiene como principales objetivos el asegurar el consumo animal y el satisfacer los compromisos rituales. Los criterios tradicionales a tener en cuenta son:

- Las necesidades de la casa.
- El clima y la procedencia de los ingredientes.
- Las técnicas de curación y conservación.

De esta manera se consiguen productos de consumo inmediato, a corto, medio y largo plazo. Pero en la distribución de las carnes juegan papel igualmente importante factores de índole cultural. Atendiendo a ellos los productos se clasifican según:

- Los tipos de trabajo y actividades laborales.
- El ciclo festivo anual: (piezas con valor ritual: morcón —martes de carnaval—; lomo —Domingo de Resurrección y romerías y *jiras de Pascua*— etc.).

- Las categorías extraordinarias y los estados físico y social: (quintos, el médico, el sacerdote, la autoridad militar; ancianos, enfermos, embarazadas, recién paridas, etc.).

- El ciclo onomástico familiar: piezas con valor ritual.

De tal manera que, junto a piezas y partes de consumo común, nos encontramos con otras que por su valor emblemático se reservan para coyunturas especiales o para personas que poseen ciertos estatus, categorías sociales o se hallan en estados físicos excepcionales.

La premeditada asepsia del escenario donde se va a celebrar el rito, el «sacrificio», así como el fregado general de los útiles y cacharros que se emplearán en la matanza pueden ser consideradas como medidas higiénicas, y en cierto modo también «religiosas». *La purificación ritual* se consigue mediante la desaparición de la suciedad, es decir, con la limpieza. Se crea de este modo una relación binaria entre la impureza y la pureza, que se separan o evitan ritualmente. En tal marco el par limpio/sucio se corresponde con el sagrado/profano. Y la idea de lo sagrado equivale a lo descontaminado.

Con otros animales, el cerdo en vida es una criatura profana, que convertida en carnes y alimentos mediante el rito de la matanza, conjunto de prescripciones y proscripciones consuetudinariamente establecidas, se «sacraliza». Téngase en cuenta que, en definitiva, de lo que se trata es de conseguir el *avío* necesario para la reproducción física del grupo (la vida y su continuidad) y la reproducción espiritual (las relaciones intervecinales, familiares, etc.). De aquí que el alimento, en una sociedad donde los recursos proteínicos básicos proceden —o procedían hasta hace muy poco tiempo— de su carne, adquiera el valor de lo «sagrado». A lo que contribuye igualmente su carácter *tabú* con respecto a ciertos estados físicos. Baste recordar que la prohibición de cualquier contacto de la mujer menstruante, impura, con el alimento derivado de la carne del animal refuerza, en el contraste, su condición o naturaleza «sacral». Precepto con el que se pretende evitar el posible contagio de lo que servirá para dar la vida. El mismo sentido proteccionista subyace en la costumbre bastante extendida de hacer una cruz en los trozos de carne depositados en las artesas. Práctica que refuerza su simbólica función protectora cuando al mismo tiempo se formula la siguiente frase ritual: *para que el diablo no meta la pata y la eche a perder*. En el fondo prevalece la idea de que los seres profanos, contaminados, deben

abstenerse —o evitarse— de toda relación con lo «sacralizado». Constanos, sin embargo, que el rito se invierte cuando a la mujer se le retira el período durante la cuarentena. Se le aconseja, incluso prohíbe, comer morcilla de sangre (Barcarrota). No es la sangre propia ahora, sino la del animal embutida la que podría contagiarla.

La idea de la *contaminación menstrual* está abundantemente documentada en la literatura antropológica. La sangre, las viscosidades que se expulsan fuera del cuerpo, se asocia a la suciedad, como si se tratara de excrementos, orín o saliva. El concepto de lo sucio, según noción acuñada por Mary Douglas, se establece sobre la idea de la separación y la oposición. En nuestro caso la prohibición funciona como separación; y, distinguiéndose del estado menstrual y de la colectividad profana, la oposición se establece a partir de la «sacralización» que, mediante la matanza, se logra de los alimentos obtenidos del cerdo.

El paradigma de la limpieza orienta la ceremonia; no ya sólo en lo concerniente a personas, animales o al propio proscenio donde se verifica, sino también en la presencia constante de dos elementos purificadores, aunque de signo contrario, cuales son el agua y el fuego. Ambos connotan la idea de purificación, de limpieza.

Los símbolos son por naturaleza polisémicos. El color rojo que se asocia al peligro, lo cual puede derivar de rojo = sangre; se vincula también con frecuencia a la alegría, lo que puede provenir de rojo = sangre = vida (el sacrificio supone la obtención de proteínas animales). Las metáforas sociales del color son siempre polivalentes. El mismo color en contextos diferentes puede revelar cosas distintas. En el rito de la matanza el color rojo de la sangre menstrual representa suciedad, impureza, pero también la muerte, encarnada en la imagen de lo que uno se desprende, expulsa o arroja fuera de sí; y la sangre del animal, producida tras su muerte, la vida. Es el rito de la constante renovación de la naturaleza: morir/renacer. Las dicotomías sagrado/profano; limpio/sucio; puro/contaminado; naturaleza/cultura, etc., laten en todos los ritos de la vida y la muerte de forma no excluyente, sino complementaria.

El fenómeno sociocultural que representa la matanza debe analizarse en el marco del sistema de comportamientos económicos y sociales que en la teoría antropológica se conoce con el nombre de *reciprocidad*. La reciprocidad es una «obligación» consuetudinaria que se establece como pago a la ayuda mútua y solidaria. Se trata de una estrategia de

intercambio de bienes ritualmente determinada. Cuando en tareas relativamente complejas no son suficientes las fuerzas del trabajo familiar y se recurre a los esfuerzos de otras unidades (vecinos, familiares...), cada una de ellas recibe a su vez el concurso simultáneo de las demás cuando así lo requieren. Frente a los problemas comunes y las necesidades que plantea «hacer la matanza», difíciles de resolver individualmente, se crea un régimen de prestaciones diádicas, en ambas direcciones. Preferentemente la cooperación moviliza a los vecinos, parientes consanguíneos, rituales o ficticios, y a los miembros de una misma clase de edad (quintos). Conjuntamente participan de unos compromisos recíprocos encaminados a resolver prácticamente cuestiones de naturaleza no individual, sino colectiva, social o familiar. Este tipo de ayuda no se retribuye sino que se devuelve. La obligación de devolver el favor favorece la interacción social, fortalece la sociabilidad. De manera que la reciprocidad se convierte en un instrumento a partir del cual se vertebran las relaciones entre los distintos grupos que constituyen la comunidad. En parte sirve además para corregir las deficiencias del modo de producción doméstico.

En reiteradas ocasiones hemos presenciado como en las calles de nuestros pueblos del medio rural era infrecuente ver matar a más de dos o tres vecinos del mismo día. Lo común era, y es, que el ciclo de las matanzas se consumiera en períodos escalonados. Media informal con la que se pretende, probablemente, que todos puedan ayudarse entre sí. Y también que disfruten todos de las carnes y grasas frescas durante el tiempo de las matanzas. El ponerse de acuerdo vecinos y parientes para realizarlas gradualmente se ajusta a unas reglas no fijas, sino informales. Previo aviso, en turno más o menos acordado, se va a casa del «otro». Cuando uno mata invita a otros que, de ordinario, han matado ya o matarán días o semanas después. Inevitablemente, desde el punto de vista de la dinámica de las redes sociales se crean, o fortalecen, los contactos entre los vecinos y las familias; y su actitud económica se reduce al esquema *dar cuando se tiene para recibir cuando se carece*. Cada transferencia diádica supone, pues, una inversión.

El intercambio es uno de los vehículos que hace posible, o/y potencia, las relaciones vecinales. Es, como en el caso del regalo, más importante en sí que el valor de lo que se entrega o intercambia, dado que mediante él, continuado, cíclico o ritual, se renuevan entre los individuos y grupos familiares los lazos espirituales que organizan entre ellos un sis-

tema de relaciones de complementariedad. Como observó Malinowski, y Levi-Strauss después, lo importante no son los bienes intercambiables, sino las relaciones, personales y grupales, que se generan con el intercambio, la solidaridad que crea. Parecido es lo que ocurre con las rondas de copas entre las pandillas de amigos, tan extendidas por el sur peninsular. En turno, sucesivamente, cada uno paga las de todos. En cierta medida se está creando una atmósfera integradora que tiende a robustecer la alianza entre individuos pertenecientes —o asiduos— a la peña o al grupo.

La reciprocidad se rige no por los criterios de orden económico, sino por los de las relaciones sociales y familiares en el contexto de las obligaciones mútuas. Obedece, consiguientemente, a un sistema de intercambios ceremoniales donde se privilegian los valores sociales frente a los económicos. La permuta de talegas, *presas*, *sesos*, etc., remoja o consolida las relaciones de buena vecindad, favorece la sociabilidad, fomenta la interacción. Resulta que, ante un fenómeno en principio de carácter económico, se antepone o valora la dimensión simbólica de la propia interrelación de los grupos. Es más importante lo que se obtiene —o crea— por medio del intercambio, y las interrelaciones que produce, que el mismo intercambio. No son, en definitiva, los criterios económicos los que priman en la distribución. Estos están subordinados a otros de naturaleza social y simbólica. Pero la prestación —el don— espera una contraprestación —contradon—, que, tratándose de iguales socialmente, será similar.

La teoría de la reciprocidad podría resumirse en el *dot ut des* latino, que traducimos libremente por «te doy hoy para que me devuelvas mañana». Luego la pertinencia económica de la reciprocidad se justifica en la inversión, es decir, en «dar para recibir cuando no se tenga». El proceso se agota en la siguiente secuencia DAR-RECIBIR-DEVOLVER. Si bien la reciprocidad trasciende el marco de las personas y se da también entre éstas y los seres sobrenaturales. La divinidad, representada bajo las advocaciones de la Inmaculada, San Andrés, San Martín, San Antón, la Candelaria, etc., recibe a cambio de su simbólica protección, la que se impetra mediante la ofrenda, parte de los dones que produce el sacrificio (patas, *bobos*, chorizos...). En los ofertorios y las fiestas asociadas al ciclo de las matanzas se implora el favor divino. La ofrenda, fragmento del animal sacrificado, de la víctima propiciatoria, figura como el tributo o compensación en respuesta al favor solicitado.

También se persigue la protección con el *baile de las morcillas*, costumbre con que suelen concluir las matanzas. Aunque únicamente se explica como pretexto para danzar, y también como medio de aligerar el exceso de comida, no nos parece desatinado suponer que igualmente se

lleva a cabo en «acción de gracias», tras la alegría que produce ver colmada la despensa. Desde luego la intención de proteger los alimentos, «para que no se echen a perder y no les pique la mosca», dicen los protagonistas, nos parece otro de los objetivos buscados.

El valor simbólico de la pieza que se conserva de un año para el otro, que liga una matanza —cuando sale buena— con la siguiente, afecta a la eficacia terapéutica que tácitamente se le otorga y que, precisamente, deriva de su condición *graciosa*. Las relaciones con los poderes extraterrenales constituyen la posibilidad de la cíclica renovación. La idea de la renovación y la profilaxis justifican el que se reserve tal pieza. Pero si lo que se pretende es la protección del alimento, no es menos cierto que del mismo modo se busca la relación con lo divino.

En el último término la matanza posee su propio código comunicativo, que a más de caracterizarse por el intercambio protocolario de bienes, actúa como rito de *integración* y/o *segregación*. El binomio dar/devolver juega a favor de las relaciones integradores y afecta asimismo a las segregadoras. Se invita y regala a quienes se considera amigos, que es de quienes se espera recibir algo a cambio. Lenguaje ambivalente, dual, que subraya quiénes son del círculo y quiénes no, con quienes se tiene relación, etc. La calidad y cantidad de los *colgaderos* donados nos transmiten información sobre el grado de amistad que se comparte; o aluden a la importancia que se da al favor recibido. La invitación formal, la comida compartida y los presentes que se donan figuran las fórmulas a través de las cuales se desarrolla la integración.

En otra ocasión trataremos el cambio tecnológico y de la rapidez con que suelen efectuarse las matanzas hoy, la transformación demográfica y cualitativa experimentada en las familias asentadas en la ruralía, los métodos de curación y conservación de los productos, sobre las cuestiones que atañen a la matanza como contexto proclive a la explicitación de los primeros escauceos amorosos, acerca del contenido erótico de algunas de sus estampas, etc. Todos ellos capítulos igualmente significativos y que, previsiblemente, aportarían valiosos testimonios sobre el proceso de cambio sociocultural que se está produciendo en el medio rural.

JAVIER MARCOS AREVALO

Antropólogo. Director Museo Etnográfico Comarcal de la Sierra y la Campiña Sur (Azuaga). Autor de diversos trabajos de Antropología Cultural.

NOTAS

(1) Pitt-Rivers, J.: «Los toros en la cultura popular extremeña», en *Antropología Cultural en Extremadura*. (Coord.: J. Marcos y S. Rodríguez). Asamblea de Extremadura. Mérida, 1989.

(2) Ford, R.: *Las cosas de España*. Editorial Turner. Madrid, 1975 (1846).

(3) Desde 1981 a 1987 hemos consultado las matrices municipales de las matanzas domiciliarias verificadas en catorce municipios localizados tanto en la provincia de Cáceres como en la de Badajoz.

Cuando hasta no hace mucho incluso era práctica habitual en algunas subáreas culturales (la Siberia, las Hurdes...), si bien por otros motivos, el cambiar los jamones por el tocino, «que cundía más...».

La infravaloración social de las grasas probablemente sea debida tanto a factores de carácter social como a las recomendaciones médico-sanitarias. Sería ingenuo, de otro lado, estimar como simple coincidencia, sin relación causa-efecto, la baja producida en el consumo de tocino y el aumento experimentado en las rentas. En elevado número de matanzas campesinas hemos observado el ostensible desprecio que se hace de las grasas cuando hay algún invitado de fuera del círculo familiar. Parece como si se quisiera borrar de la memoria un reciente pasado en el que, como en otras latitudes peninsulares y mediterráneas, eran la base del sustento diario.