

Apuntes etnográficos. Sección especial 'Antropología en Asturias'

Etnografía de la pala del pan: de la casa asturiana a la dualidad del patrimonio tangible-intangible

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ¹

Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), España



revistes.uab.cat/periferia



Junio 2020

Para citar este artículo:

García, A. (2020). Etnografía de la pala del pan: de la casa asturiana a la dualidad del patrimonio tangible-intangible. *Perifèria, revista de recerca i formació en antropologia*, 25(1), pp.184-212. <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.793>

Resumen

La casa rural asturiana era una unidad de producción, de consumo y de reproducción. En este complejo entramado, el pan (trigo, escanda y centeno) constituía el núcleo principal de la alimentación de la familia. El ciclo del pan, desde la tierra a la mesa, se proyectaba sobre todos los ámbitos de la casa: el económico, el social y el simbólico y ritual. Dentro de este campo, destacaba, pese a su aparente simpleza, la denominada pala del pan, de tal modo que, por entrar en contacto directo con el pan y por causa de cuándo y quién la utilizaba, se cargaba de múltiples contenidos. El análisis etnográfico de este objeto nos sirve de modelo para tratar el tema de la dualidad patrimonio tangible-intangible que caracteriza el patrimonio etnográfico en la actualidad.

Palabras clave: Asturias; economía campesina; casa; familia; ama de casa; patrimonio etnológico; patrimonio intangible;

Abstract: *Ethnography of the bread shovel: from the Asturian house to the duality of tangible-intangible heritage*

The Asturian rural house was a unit of production, consumption and reproduction. In

¹ Contacto: Adolfo García Martínez - adolfo_antropologia@hotmail.com



this complex framework, bread (wheat, spelled and rye) was the basis of the family's diet. The cycle of bread, from the soil to the table, was present on all house aspects: the economic, the social and the symbolic and ritual. Within this field, despite its apparent simplicity, the so-called bread shovel stood out because it came into direct contact with the bread and it was loaded with multiple meanings, depending on who and when it was used. The ethnographic analysis of this object serves as a model to deal with the issue of the tangible-intangible heritage duality that characterizes ethnographic heritage today.

Keywords: Asturias; Peasant Economy; House; Family; Housewife; Ethnological Heritage; Intangible Heritage

Introducción

La casería tradicional asturiana, la habitual hasta hace apenas medio siglo, trataba de ser autosuficiente, de modo que el techo de la producción era el consumo doméstico, convirtiéndose así en una unidad de producción y de consumo; los escasos productos que llevaba al mercado, bien fuesen excedentes ocasionales o productos de los que la familia se debía de privar, eran para conseguir artículos necesarios que la casería no producía o para costear lo que se denominaba fondos de renta o de ritual.

En este contexto, la alimentación de las familias rurales asturianas estaba marcada por la penuria y la monotonía. Unos pocos productos, que ni tan siquiera eran abundantes, acompañados después, en ocasiones, por otros de temporada, constituían la base de la dieta. En efecto, el elevado número de miembros de la familia, la escasez de tierra y su bajo rendimiento productivo por la falta de abono y semillas de calidad y una tecnología muy rudimentaria, el peso de la tradición y la falta de iniciativas, eran algunas de las causas por las que los productos básicos eran insuficientes para alimentar al grupo doméstico. Entre esos productos estaba el pan, ya fuese de trigo, centeno, escanda o maíz.

El pan lo consumían todos los miembros de la familia desde la cuna hasta el lecho de muerte, sólo ("pan seco"), con cualquier otro comestible y a cualquier hora del día, de tal modo que era el sostén de la dieta diaria de la población rural, e incluso de la

mesa festiva. Puede decirse que todo empezaba y todo terminaba en torno a la mesa diaria familiar y el núcleo del "trabajar para comer" era el pan (García Martínez y otros, 2014). Esto explica las repercusiones que tuvo el cultivo, el almacenamiento y el procesamiento del pan sobre la cultura rural a todos sus niveles: el tecnoeconómico, el social, el mental y el ritual. En este sentido, se puede afirmar que el pan era "un fenómeno social total". El pan tenía tanto valor y significado que muchas ofrendas a los santos o a la Virgen consistían en grano o en ramos de pan, sin olvidar que el culto cristiano de la Eucaristía utiliza el pan como uno de los elementos. Asimismo, a los pobres que iban pidiendo de puerta en puerta se les solía dar como limosna un mendrugo de pan; los niños llevaban un trozo de pan para la escuela y el pastor para el monte. El significado del pan era tal que lo convertía en uno de los símbolos de la casa, era parte de su identidad. El pan se consideraba como un bien sagrado. No se daba a ningún animal, excepto a las vacas cuando parían². Cuando caía un trozo de pan al suelo se recogía y se besaba. El ama de casa, cuando empezaba una hogaza, hacía con el cuchillo una cruz en el dorso. No obstante, es en el de la mal llamada "cultura material" y en la tecnología donde se pueden observar, aún hoy, muchas huellas del ciclo del pan. Su largo proceso, desde la tierra a la mesa, originó y alimentó gran número de técnicas, saberes, herramientas e ingenios para la preparación, siembra, cultivo y recolección del cereal, y para su posterior almacenamiento y procesamiento. Esta situación requiere un análisis de la cultura tangible para desvelar su significado intangible hoy prácticamente olvidado. Por todo ello y en primer lugar, es necesario realizar una rápida visión del ciclo del pan.

² Las vacas eran animales especiales en la casa tradicional; puede decirse que eran miembros de la familia: tenían nombre propio, se conocía su procedencia, su edad, el número de partos, incluso su carácter, y cuando llegaba la hora del sacrificio por su edad o por cualquier contratiempo, se solía vender. En el ciclo del pan, por su parte, la vaca aportaba abono y fuerza de trabajo. En este sentido, la tesis de C. Lévi-Strauss de que los animales son "buenos para pensar" y la de M. Harris de que "son buenos para comer", no son tan opuestas como a simple vista parece, otra cosa es establecer cuál es la incuestionable o, si por el contrario, son adicionales.

I. El ciclo del pan. De la tierra a la mesa³

El proceso de la siembra, el cultivo y la recogida del pan, desde la tierra a la mesa, se desarrollaba en dos ciclos bien diferentes: uno, de la tierra al granero y, otro, del granero a la mesa (García Martínez, 1991; 1994; 1999; 2002; 2005 y 2008). El primero duraba casi diez meses. Este trabajoso y largo proceso implicaba y mantenía en una tensión expectante a todo el grupo doméstico, puesto que de sus resultados dependía la base de la subsistencia del próximo ciclo. Este gran riesgo, ante el que el hombre poco o nada podía hacer, fomentaba y alimentaba en el seno de la cultura rural tradicional un espíritu de resignación y una serie de creencias y de ritos, así como una actitud especial frente al medio ecológico y los fenómenos meteorológicos. En este sentido, el proceso del pan ponía en juego e implicaba todos los niveles de la cultura rural. Una vez el trigo en el granero, periódicamente, cada doce o catorce días, se elaboraba una cierta cantidad de pan y de nuevo el sustento principal de la familia dependía, en este caso, de la pericia de una persona, el ama de casa, que era quien amasaba y cocía la pasta. La gran responsabilidad que esta persona asumía en ese momento permite comprender el por qué se preparaba para ejecutar ritualmente con gran meticulosidad todos los pasos, a la vez que recurría a ciertas oraciones, ritos y ensalmos para garantizar el éxito de la *hornada* (hornada).

1.- De la tierra al granero

Siguiendo los pasos de la figura 1, analizaremos las diferentes fases. A principios de noviembre se estercolaban⁴ y se labraban las tierras en las que se iba a sembrar el pan, *se l.labraba pa payares*, y de ahí que noviembre se llamase mes de payares. En tiempos pasados, se sembraba *a voleo* (a mano) antes de arar, pero posteriormente se empezó a utilizar *la semadora* (una máquina artesanal para sembrar). Ambas modalidades tenían sus ventajas y sus inconvenientes.

³ El material etnográfico fue recogido entre 1990 y 2006 en diferentes municipios de Asturias: Tineo, Valdés, Somiedo, Grado, Quirós, Teverga, San Martín de Oscos, Villanueva de Oscos y San Tirso de Abres, principalmente. Los datos fueron tomados directamente de boca de los informantes y los hemos transcrito respetando las diversas versiones en asturiano. La transcripción al castellano, tanto de los textos en asturiano como de aquellos en otras lenguas, es propia.

⁴ Una de las causas de la baja productividad de la agricultura tradicional era la falta de abono. Esto quedó plasmado en algunos dichos populares muy extendidos por la zona de estudio: "*Dious y el cuito pueden muito, pero sobre todo el cuito*"; o, este otro: "*vale más cagayón de borrico que oración de obispo*".

Existían diversas variedades de trigo y de escanda, según el desarrollo del tallo, el rendimiento en harina y el tipo de pan que hacían, y cada casa seleccionaba, según las parcelas, la variedad que mejor se adaptaba. La semiente se solía cambiar cada cierto tiempo, pues según los campesinos *bastardiaba* (degeneraba).

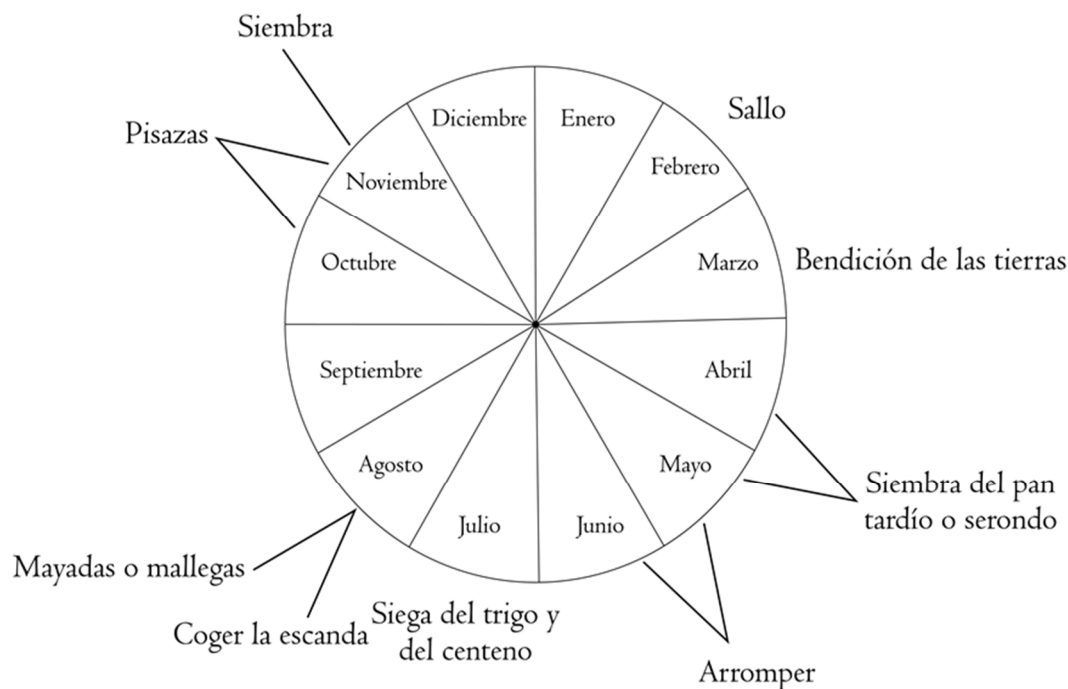


Figura 1. El ciclo del pan. Elaboración propia

Dos meses y medio después de haber sembrado el cereal, es decir, a finales de enero y principios de febrero, *pu l'Antroido* (por Carnaval), las mujeres y los ancianos *sal.laban el pan* (sallaban el pan).

En el mes de marzo se bendecían las tierras de pan. El ama de casa asperjaba los sembrados con agua bendita utilizando ramos también benditos de laurel y de madroño, al tiempo que recitaba algunos conjuros:

Salí sapos ya toupos pa las tierras de lus outros

Salí sapos y tola comición, que aquí vos traigo l'augua del Vienres de Pasión

y dejaban clavados unos ramos en la tierra.



Foto1. Arando la tierra para sembrar el pan en Martul, Villanueva de Ocos, 2005. Foto de Adolfo García.

En la segunda mitad de abril y principios de mayo se *arrompía* (se arrancaban a mano las malas hierbas). Este trabajo lo solían realizar casi exclusivamente las mujeres, pues *facíanlu axeitu, porque taban avezadas* (lo hacían bien, porque estaban acostumbradas).

Durante la segunda mitad de julio y la primera quincena de agosto se realizaba la siega'1 trigo. Esta tarea se hacía manualmente con una *foucina* (una pequeña hoz de mano). Segaba la familia *-vieyus ya medianus, homes ya muyeres-* excepto los niños, porque *estruzaban el pan* (estropeaban el trigo). Eran momentos de alegría por el ambiente festivo que reinaba, a pesar de la dureza del trabajo: *la xente cantaba, ya lus mozus curtexaban a las mozas* (la gente cantaba, y los jóvenes hacían la corte a las jóvenes). Eran frecuentes los retos entre los segadores para demostrar quién segaba más y llegaba antes al final de su tajo, particularmente cuando había jóvenes y gente de afuera: *cuando había xente d'afuera, muitas veces echábanse la*

*gocha unus a outrus, era la caraba. El mozu galán iba ayudar a la moza a seguir el tayu p'acabar la estaxa*⁵.



Foto 2. Pan en flor en Bermiego, Quirós, 2009. Foto de Adolfo García.



Foto 3. Segundo trigo en Tineo, 1990. Foto de J. A. Lamuño (Muséu del Pueblu d'Asturies. Gijón)

Posteriormente, se hacían los *manoyos* (haces) y se colocaban en *facinas* o *medeiros* (montones en forma de espiral, con la espiga hacia el centro). Cuando se había

⁵ «Cuando había gente de afuera, muchas veces se hacían competiciones para ver quién segaba más. El joven galante ayudaba a la joven a seguir y a terminar cuando todos su tajo». Datos recogidos en Zardaín, Miño y Riocastiello (Tineo), pero se trataba de un fenómeno muy común en la zona.

terminado de segar todas las tierras se sacaba la *facina* para la era. El tamaño de la *facina* y su hechura y aspecto externo eran datos que hablaban en favor o en contra de la casa y de sus miembros; era una demostración pública de la buena o mala cosecha de pan y de la laboriosidad y cuidado con que se trataba este bien indispensable y básico para la mesa familiar. Los informantes de la zona me manifestaron que resultaba un hecho normal el que:

los padres de las mozas casaderas fosen a vistayas a casa del pretendiente de la fía pa ver la facina de pan que tenía y, a sabiendas d'estu, la casa del mozu, pa'ngañar, metía debaxu de la facina, sin que se viesen, troncus ya rebol.las pa que pareciese mayor de lu qu'era, Despueis curriase la voz pur toda la redulada de qu'en casa tal tienen unguañu una facina bárbara, tienen pan ambute pal añu... Asina aforran de tener miedo a la fame... Siempre chufanun muitu a esa casa...⁶



Foto 4. Haciendo *manoyos* (haces) y *facinas* en Tineo, 1990. Foto de L. A. Lamuño (Muséu del Pueblo d'Asturies. Gijón).

⁶ «los padres de las chicas en edad de matrimonio iban a inspeccionar o hacían averiguaciones sobre la cantidad de pan que recogía la casa del pretendiente de su hija, y sabedores de esto la familia del chico colocaba troncos y otras cosas debajo del trigo para que la facina aparentase mayor de lo que era en realidad. Al mismo tiempo, se divulgaba por el entorno el mucho pan que recogía dicha casa, señalando que tenían bastante para todo el año y que no pasarían hambre, lo cual era todo un honor para la familia...». Datos recogidos en las parroquias de Zardaín, Santa Eulalia de Miño, Santiago de Cerredo, Naraval, San Fructuoso y Muñalén (Tineo).

El trigo se trillaba a mano, *a manar*. Pero, a mediados de los años 30 del siglo pasado llegaron las primeras *mayadoras* (máquinas de trillar o trilladoras). En esta actividad se observaba una división estricta del trabajo en función del estatus social, el sexo y la edad, según la responsabilidad de las tareas a realizar. Se trabajaba en cadena y a gran ritmo, pues el dueño de *la mayadora* cobraba a razón del tiempo invertido en cada era. Desde la máquina, las tareas se dividían en dos itinerarios distintos: uno tenía que ver con la paja y el otro con el grano; la paja se colocaba en el *payeiro* o *bálago*, y el grano ya limpio se llevaba al granero. Una vez terminada *la mayada*, el ama de casa solía exclamar:

*Gracias a Dios que l.llegou a pintoiru (a buen término),
ya lu tenemos recubrau; agora namás pedir que Dios
nus dea salú a todos pa cumelu⁷.*



Foto 5. *Cuchendo* (cogiendo) escanda en Vigaña, Grado, 2000. Foto de Adolfo García.

⁷ "Gracias a Dios que llegó a buen término y lo tenemos recobrado, ahora solo pedir a Dios que nos dé salud para comerlo" (dato recogido en el Cuarto de los Valles). El denominado "Cuarto de los Valles" es una comarca ubicada en la cuenca media y alta del río Esva, en los límites de cuatro municipios: Tineo, Valdés, Villayón y Allande.



Foto 6. Mayando trigo con la mayadora en San Tirso de Abres, 2005. Foto de Adolfo García.



Foto 7. Limpiando el grano con la *vanadora* o *aventadora* en San Tirso de Abres, 2005. Foto de Adolfo García.

En aquellas casas de familia numerosa (eran casi todas) dada la estructura de la familia, troncal o "souche":

el gran delirio de l'ama era que'l pan nun l.legase d'un año a outro, d'una mayada a outra, porque l'año era muy l.largo ya 'n casa eran muitus a comer, eran una casarada, ya si falta 'l pan falta todú, ya pur esu tener pan abondu pal año era un gran esfoutu pa l'ama⁸.

⁸ «La gran preocupación del ama de casa era que el pan no llegase de un año a otro o de una mayada a otra, porque el año era muy largo y eran muchos de familia y si falta el pan falta todo, por lo que tener

Por consiguiente, si el pan era el núcleo principal de la mesa familiar y si, a su vez, no era un producto excesivamente abundante, nadie de la familia podía despilfarrarlo, ni se podía dar a ningún animal; *inun tires pan al perru, nin, qu'ia pecau, el pan ía sagráu, el pan ía de Dios!*⁹, solían decir las personas mayores a los niños. La enorme importancia del pan para la supervivencia de la familia y esa aureola de sacralidad que lo rodeaba nos ayuda a comprender por qué las principales tareas que se realizaban con el pan servían de puntos de referencia para la medición del tiempo cronológico. Así, *muríu, nacéu, casouse, venu ou foise pu lus payares, pu la sementera, pul sal.lu, pu la siega'l trigo ou pu las mayadas*¹⁰.

2.- Del granero a la mesa

Cada doce o catorce días el ama de casa preparaba *la cebera* (una cierta cantidad de grano para moler). La administración y procesamiento de un bien tan preciado y no excesivamente abundante era una responsabilidad casi exclusiva del ama de casa (García Martínez, 1990). A esto se refiere el comentario de alguna de las informantes:

A las amas que nun is l.legaba el pan ou la carne d'un añu a outru teníanlu a una bajeza terrible, ya d'estus casos antes había muitus porque pu las casas había muita xente ya pan cumíase a tolas horas porque había menos de lu outru, nun ía cumu agora que la xente cueme maitu menos pan¹¹,

bastante pan para el año suponía una gran tranquilidad para el ama». Datos recogidos en la parroquia de Zardaín, pero se trataba de un hecho generalizado en toda la zona del "Cuarto de los Valles" y en parte de la Asturias rural preindustrial.

⁹ «iNo des pan al perro, niño, que es pecado, el pan es sagrado, el pan es de Dios!». Datos recogidos en Zardaín, Collada y Miño (Tineo).

¹⁰ «Murió, nació, se casó, vino o se fue cuando se preparaba la tierra para sembrar el trigo, cuando se estaba sembrando, cuando se estaba sallando, por la siega del trigo o por las mayadas». Las comunidades rurales tenían tres tipos de tiempo: el tiempo estructural (la vida del individuo dentro del grupo), el tiempo en que había que realizar las labores si las condiciones climatológicas lo permitían y el tiempo ecológico o cíclico (un año). En Asturias, el año constaba de dos estaciones: invierno (de octubre a marzo) y verano (de marzo a octubre, aproximadamente), respondiendo así al ciclo agrícola y sobre todo al ganadero. Los meses del año se denominaban por la actividad más destacada que se realizaba: agosto era el mes del pan, noviembre el mes de payares, julio el mes de la hierba etc.); incluso, el tiempo cotidiano se marcaba según las actividades que se realizaban. Los antropólogos nos han aportado datos similares respecto a otras comunidades del planeta. Así, E. Evans-Pritchard señala que los nuer poseen dos tipos de tiempo: el estructural y el cíclico. El año nuer también consta de dos estaciones: *tot*, de marzo a octubre y *mai*, de octubre a marzo.; igualmente el tiempo cotidiano también está marcado por las actividades con el ganado (Evans-Pritchard, 1977, pp. 112 y 116-117). M. Mauss ya había esbozado estas cuestiones en su análisis sobre las variaciones estacionales de los esquimales (Mauss, 1966).

¹¹ «A las amas que no les alcanzaba el trigo o la carne de un año a otro lo consideraban una bajeza y una humillación ante el resto del grupo, y de estos casos antes había muchos, porque había mucha gente en las casas y el pan se comía a cualquier hora, ya que había menos de otras cosas, no es como ahora que

y si alguna vez se daba el caso de que:

algun'ama vendía algún qu'outru zalamín de trigu pal trajín, esto taba mal visto pur todos, purqu' ía de casa pa la casa. Vender el pan ía cumo vender el nombre ou el símbolo, el sou aquel ou el sou quei de la casa. Outra cousa ía si alguna casa vendía trigu vieyu purqu'y subraba, ya todos sabían qu'era porque la casa cuía trigu ambute ya eran poucus a cumer, ya non porque l'ama fose tacaña¹².

Cuando la harina estaba preparada, el ama se disponía para amasar. El día antes por la tarde hacía el *furmiento* (el fermento), operación que consistía en mezclar con agua caliente y más harina la pasta que se dejaba de la hornada anterior (*el niciu*). También se preparaba "la víspera" (el día antes) la leña para *arrojar el forno* (para cocer el horno). La mujer, como diremos después, se aseaba más que de costumbre y no podía estar menstruante. La harina se vertía en la masera, se hacía un hoyo en el medio y en él se echaba el agua caliente, se deshacía el *furmientu*, se le añadía la sal ya disuelta y se empezaba a amasar.



Foto 8. Interior de un molino harinero del Museo etnográfico de Grandas de Salime, 2000.

Foto de A. García.

la gente come mucho menos pan». Datos recogidos en Zardaín y en Yerbo (Tineo).

¹² «alguna ama vendía trigo para salir de algún apuro, esto era mal visto por todas, porque el pan era de casa para la casa. Vender el pan era como vender el nombre o el símbolo de la casa, su misma esencia. Otra cosa era cuando alguna casa vendía trigo viejo porque le sobraba, y todos sabían esto, porque recogía trigo bastante para los que eran en casa, y no porque el ama fuese tacaña». Datos recogidos en Fresnedo, parroquia de Zardaín, y en Riocastello, parroquia de Santiago de Cerredo (Tineo).

Una vez que la pasta estaba hecha se le hacía una cruz y se cubría con una sábana y una manta, es la «cama del pan», y se ponía a *l.ieldar* o *deixar vir* (fermentar). Transcurrido el tiempo oportuno, la mujer observaba la pasta y empezaba a hacer las *fogazas* (las hogazas), hacía una cruz a cada una y las iba colocando de nuevo en la "cama del pan". Inmediatamente, comenzaba a *arrojar el forno*, de modo que tenía que estar en su punto para cuando la pasta estuviese también en el suyo, como señala el dicho: *nin el forno puede pasarse d' arrojadura ni la pasta de l.ieldadura*¹³. Las amas de casa solían dar este consejo a las jóvenes: *nun arroxes el forno, rapaza, entrín que nun tengas la pasta*¹⁴.

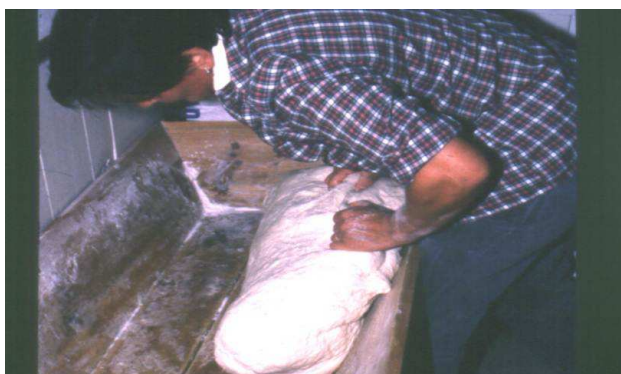


Foto 9. Mujer amasando *una fornada* de pan, Las Viñas, Somiedo, 1994. Foto de A. García.

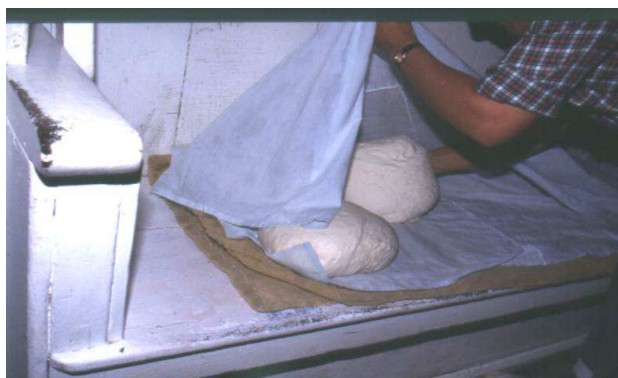


Foto 10. Mujer colocando las hogazas en la "cama del pan", Las Viñas, Somiedo, 1994. Foto de Adolfo García.

¹³ "Ni el horno debe pasarse de temperatura ni la pasta de fermentación". La mujer no disponía de relojes ni de termómetros, su experiencia le bastaba para calcular la temperatura del horno y el grado de fermentación de la pasta.

¹⁴ "¡No cuezas el horno, rapaza, mientras no tengas la pasta!"

En el momento de meter el pan en el horno la mujer utilizaba algunos símbolos y recitaba diversas fórmulas o ensalmos mágico-religiosos: *Dious delante, ya que San Antonio me lu coza y a la Virgen pa que nun me queime; a san Justo, pa que de poucu me saque muítu*¹⁵, y al tapar la boca del horno la mujer hacía una cruz sobre la misma con la mano derecha o con la pala. A continuación, rezaba tres avemarías y un padrenuestro a las ánimas (a los espíritus de los antepasados) para que intercediesen ante Dios por el éxito de *la fornada* que estaba cociendo. La mujer permanecía atenta al pan, observando de vez en cuando *la fornada*, pero no se debía destapar demasiado el horno ni abrir la puerta del local porque el horno *s'esgaía* (podía enfriarse bruscamente) y el pan no salía bien cocido.



Foto 11. El pan en el horno, en Las Viñas, Somiedo, 1994. Foto de Adolfo García.

Cuando el pan estaba cocido, la mujer sacaba las hogazas con la pala y las dejaba enfriar antes de llevarlas para el hórreo. Las hogazas nunca se colocaban invertidas, ni se les clavaba el cuchillo, y antes de cortar el primer trozo se hacía una cruz en el dorso, tarea que realizaba siempre una persona de edad, a la vez que preguntaba: *¿Quién quier l'encietu ou l'empiezu, ya quién quier curteyu ou faraguya?*¹⁶, y le daba a cada uno un trozo. Para que no se perdiese ni una miga, el pan se cortaba en forma de media luna y no se permitía a nadie mordisquear las hogazas ni quitarles trozos con las manos: *“nun rañes nin expeñiques el pan, que te lu corten curioso, solían decir las personas de edad y particularmente el ama.*

¹⁵ «Dios delante, que San Antonio me lo cueza y a la Virgen para que no me queime; a San Justo, para que de poco me dé mucho». Datos recogidos en Zardain y en Miño (Tineo).

¹⁶ “¿Quién quiere el principio y quién quiere miga o corteza?”



Foto 12. Sacando el pan con la pala, en Las Viñas, Somiedo, 1994. Foto de Adolfo García.

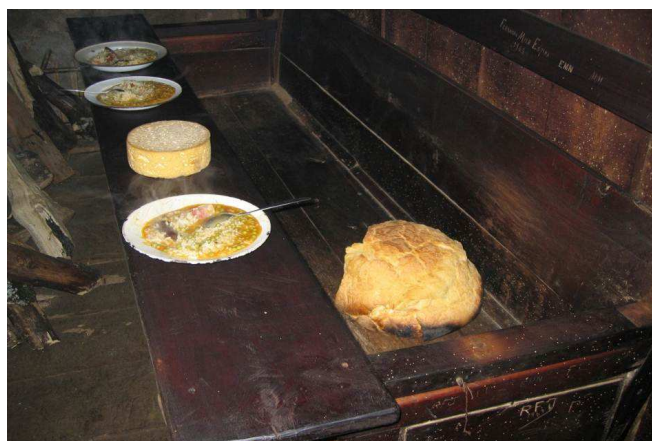


Foto 13. El pan en la mesa, en Demués, Onís, 2003. Foto de Adolfo García.



Foto 14. Subasta del ramo de pan ofrecido a San Antonio en Valcárcel, Somiedo, 1994. Foto de Adolfo García.

II. Patrimonio tangible e intangible

El ciclo del pan originó un riquísimo patrimonio tangible cargado de contenido sociocultural, pero, con el paso del tiempo y con el abandono de la práctica de producir y elaborar pan en las casas, el significado y los contenidos socioculturales del patrimonio tangible se han perdido, quedando así reducido, en el mejor de los casos, a una mera colección de objetos, muchos de ellos recogidos en los museos etnográficos.

El objetivo fundamental de este análisis es mostrar que el patrimonio tangible y el intangible o significado son inseparables, no puede existir el uno sin el otro y constituyen los dos componentes de una misma realidad: uno es el soporte material y el otro el contenido o significado. Esto trataremos de analizarlo sirviéndonos de un objeto concreto: la pala del pan.

Existen ciertas discrepancias entre los antropólogos respecto a lo que significan cultura y patrimonio. En este momento no podemos afrontar este debate, sin duda interesante, razón por la cual voy a adoptar el punto de vista de J.L. García. Según este autor, el patrimonio cultural es un fenómeno metacultural (García, 1998, p. 10); es una construcción social en relación con la cultura como patrimonio (ibid. 19). El patrimonio etnográfico o etnológico equivale a cultura tradicional, que es a su vez una parte integrante del patrimonio cultural (ibid. 11-12). Por consiguiente, en este caso, cuando utilice el término patrimonio me estoy refiriendo a patrimonio etnográfico, y cuando utilice el término cultura entiéndase cultura tradicional que es sinónimo de patrimonio etnográfico.

Los diferentes objetos culturales son signos y, como éstos, están formados por un significante (soporte tangible) y por un significado (contenido). Resulta muy difícil disociar los elementos materiales de los inmateriales en la cultura; los llamados materiales están cargados de significado y de valor, y los llamados inmateriales están indisolublemente ligados a la representación y a la expresión.

Desde el concepto antropológico de cultura como un todo, la diferencia entre lo material y lo inmaterial es superflua. La cultura material lleva necesariamente adherido lo inmaterial; esto es, la cultura material implica no sólo la función de soporte, sino también la virtud de un signo, de una carga de significado. Como señala

L. Álvarez Munárriz refiriéndose al patrimonio medioambiental, en cualquier objeto se puede ver una dimensión material como, por ejemplo, en un hacha la madera y el hierro de los que está hecha, y una dimensión simbólica que remite al valor y al significado que tiene para el hombre, por ejemplo como instrumento para cortar. El significado, sigue diciendo Munárriz, tiene que ser descubierto por el investigador mediante un cuidadoso trabajo de interpretación (Munárriz, 2012, p. 49). En el campo territorial, J. Ortega Valcárcel defiende la misma tesis: los campos de cultivo, su disposición y sus formas, los edificios, los caminos, los cercados, las tapias, las terrazas, los molinos, etc., son el elemento material y tangible de la dimensión económica del territorio. Pero a éste hay que añadir el componente intangible, el que subyace en el proyecto constructivo que es, ante todo, cultural (Ortega, 1998, p. 45).

C. Lévi-Strauss por su parte critica, desde la antropología, aquellos planteamientos que hablan de cultura tangible o material y de cultura intangible o espiritual como si fuesen dos realidades distintas. Siguiendo la línea abierta por F. de Saussure sobre el signo lingüístico, subraya que todo objeto se compone de una materia y una forma (un significante y un significado) y no se pueden entender de modo separado. Los objetos están compuestos de materia y forma (Lévi-Strauss se remonta, sin citarla, a la teoría hilemórfica de Aristóteles) como aspectos inseparables, por lo que son empíricos e inteligibles al mismo tiempo (Lévi-Strauss, 1962, pp. 173-174). En otro escrito anterior, había sido más rotundo al respecto cuando dice que no se pueden estudiar los dioses ignorando sus imágenes, los ritos sin los objetos y las sustancias que fabrica o que manipula el oficiante... Es decir, "l'anthropologie sociale (...) ne sépare pas culture matérielle et culture spirituelle" (Lévi-Strauss, 1960, pp. 16-17).

L. A. White había establecido las bases sobre la tesis que aquí estamos defendiendo (White, 1959). Todo elemento cultural, subraya L. White, tiene dos dimensiones: la subjetiva (intangible) y la objetiva (tangible). Pensar que un hacha de piedra (o una pala del pan, en nuestro caso) es un elemento objetivo, mientras que las ideas y actitudes son subjetivas, es una concepción superficial e inadecuada del tema¹⁷.

¹⁷ "Every cultural element has two aspects: subjective and objective. It might appear that stone axes are <<objective>>, and ideas and attitudes are <<subjective>>. But this is superficial and inadequate view. An axe has a subjective component; it would be meaningless without a concept and an attitude" (White, 1959, pp. 235-236).

Respecto a lo que incorrectamente se suele denominar cultura tangible por contraposición a cultura intangible, L. White afirma categóricamente que se trata de las dos dimensiones inseparables de la misma realidad. Un planteamiento similar sostienen también otros antropólogos respecto al patrimonio etnográfico. Así, S. Rodríguez Becerra dice lo siguiente:

“(...) el patrimonio etnográfico es difícil de delimitar y objetivar pues se refiere, según la acepción más común, a los objetos materiales creados por una cultura, cuya vigencia está siendo superada continuamente por el tiempo (...). El patrimonio etnográfico, sin embargo, incluye elementos no sólo de cultura material sino también comportamientos, hábitos, conocimientos y valores de un pueblo fundamentados en la tradición y que constituyen la expresión de su identidad” (Rodríguez Becerra, 1982, p. 174).

Sin embargo y a pesar de todo, existe excesiva ambigüedad al respecto y, frecuentemente, se oye y se leen afirmaciones, provenientes incluso de antropólogos, como estas: “hay que recuperar patrimonio o cultura intangible”, “la sidra como patrimonio intangible o inmaterial”, “los ritos de paso como patrimonio intangible”, “el folklore, como cultura inmaterial”, etc.

III. La pala del pan

Trataremos ahora de aplicar las reflexiones precedentes a un objeto muy trivial e insignificante, que forma parte de la cultura tangible del ciclo del pan, como es la pala que se utiliza para meter y sacar el pan del horno. Este sencillo objeto existía en todas las casas campesinas, hoy lo podemos observar en la mayoría de los museos etnográficos, en la cocina y junto al horno del pan y la masera. Además de la pala, la mujer utilizaba *el rudabal.lo*, para juntar las brasas en la boca del horno y mover las hogazas, *el surradoiro*, para mover la leña mientras *arroxaba* y la escoba, para barrer el horno antes de enfornar.

La pala es un vulgar objeto de madera de una sola pieza, con un mango largo y rematado en una especie de paleta plana. Lo solía hacer un carpintero, generalmente de madera de castaño, sin ningún tipo de decoración ni otros detalles. Este instrumento, a pesar de su simplicidad, por causa de las funciones que desempeña,

quién lo utiliza y cuándo, adquiere gran número de propiedades y de significados que lo convierten en un fenómeno complejo y cargado de significado.

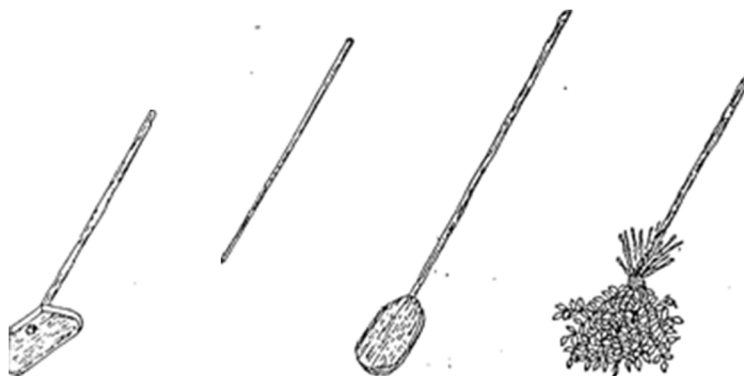


Figura 2. *Rudabal.lo o rodalo, surradoiro, pala y escoba.* Dibujo de Adolfo García.

Casi se podría decir que el análisis antropológico hace gravitar el horizonte global de la cultura sobre un objeto delimitado, sea la pala del pan como en este caso, sea un molino harinero, un matrimonio, un tatuaje o un rito de paso. Así, para interpretar su contenido intangible y convertirlo en un signo, es necesario recorrer todos los planos de la cultura, desde el tangible o relaciones del hombre con el medio natural, pasando por el social o de las relaciones entre los individuos, hasta el mental y ritual de las relaciones del hombre con lo numinoso. Tal es así, que la pala del pan se puede considerar también, desde esta perspectiva, como "un fenómeno social total" en el sentido que le dio M. Mauss a esta expresión (Mauss, 1966). El término pan desbordaba su campo específico, como manifiestan gran número de expresiones: "sabe ganar el pan", "largo como un día sin pan", "ser pan comido", "bueno como el pan", "año de buen pan", "tierra panibles", etc.

La pala del pan es, como se ha dicho, un objeto material elaborado por un artesano. Este instrumento era utilizado cada dos semanas, más o menos, por el ama de casa para meter y sacar las hogazas del horno. Este hecho contiene un gran número de contenidos.

En primer lugar, esto significa que las familias campesinas cosechaban y procesaban, no diariamente, el cereal panificable (trigo, escanda, centeno y maíz). En este sentido, la familia solamente comía pan recién hecho el día que se amasaba. Este dato está también cargado de significaciones de gran interés. Por un lado, amasar

era una labor de gran responsabilidad y esfuerzo y no se podía hacer todos los días. Por otra parte, si a la familia se le diese pan recién hecho todos los días, considerando la pobre dieta alimenticia del campesino, se incrementaría enormemente el consumo de pan y, dadas las circunstancias (familias numerosas, falta de tierra y baja productividad) el pan no llegaría de una cosecha a otra, con las graves consecuencias que ello tendría sobre la familia. Este hecho provocó que el ama de casa, responsable de que la familia tuviese pan, hubiese de apelar con cierta frecuencia a procedimientos contrarios a su voluntad, como era amasar cuando aún quedaba pan de la hornada anterior, de manera que la familia solo consumía pan tierno el día que se amasaba, razón por la cual era un día especial; incluso, algunas familias solían hacer un pan para el pobre del pueblo.



Foto 15. Mujer *enforando*. Foto de Xulio Concepción.

En los pueblos, los devotos de San Antonio de Padua, conocían una revista titulada *El pan de los pobres*. Todo esto quedó reflejado de diversas maneras en dichos y aforismos populares:

Por la Candelera, medirás *la cebera*¹⁸, si tienes como tenías, comerás como comías. (La Candelera está en la mitad del ciclo, entre una cosecha y otra)

¹⁸ Cantidad de grano que el ama de casa preparaba para cada hornada.

A pan tienru, mal gobierno

El pan mole (tierno, blando), al rico fai probe

Vou a darchi un consello:

nunca yes dedes a os nenos pan mole que cunde pouc¹⁹

En segundo lugar, la pala del pan la utilizaba el ama de casa, lo cual manifiesta una clara división de roles en función del sexo y el rango existente dentro del grupo doméstico. La familia rural asturiana era, en términos generales, troncal. Esto es, estaba formada por tres generaciones: el matrimonio de más edad (los amos), un hijo (o, si no había varones, una hija) casado y los hijos de éste; además, en muchos casos, solía haber también algún miembro soltero, generalmente varón, de la primera o de la segunda generación. Por tanto, había dos mujeres capacitadas para amasar, pues la esposa del hijo (o la hija casada en casa) sabían amasar, las madres que no enseñaban a sus hijas a amasar eran duramente criticadas, i"ni a amasar, tan siquiera, la enseñó"i murmuraban las demás mujeres.

Sin embargo, amasar era una tarea de mucha responsabilidad, puesto que estaba en juego el pan de la familia de al menos dos semanas. Asimismo y por ello, amasar era un quehacer de mucho prestigio²⁰, y el ama no quería, mientras pudiese, delegar en su nuera una actividad de este rango, y no tanto ni solo por miedo a que la joven

¹⁹ Voy a darte un consejo: nunca des pan tierno a los niños que dura poco (dato recogido en Villanueva de Oscos).

²⁰ A principios del siglo XVIII, un dominico natural de La Riera de Colunga, fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, casi divinizó el pan y ensalzó en extremo a la mujer que lo hace por el amplio saber hacer que tiene que poseer para obtener un buen pan: "Item que (las hijas) sepan amasar con toda sazón y tresnar cualquier género de pan, dando a cada qual su debido punto, conforme da de sí el grano de que se hace; ya el formiento si lo lleva; ya el sacarlo de massa; ya el llaldar; ya el hacer de las piezas en todas figuras y cantidad; ya el dar punto al forno, que lo cueza sin abrasarlo; ya sacándolo a tiempo, que no abure; ya dexándolo estar hasta que esté bien cocido y no sea pasta, etc. Y nota de contado, que la mayor falta que puede tener una muger para serlo de familias y gobernar una cassa es no ser muy maestra en esta materia de hacer sazonado todo género de pan. Porque esto es el principal sustento. Esto lo que cría la gente. Esto lo que pone la messa cada momento. Esto lo que más cuesta. Esto lo que con ninguna otra vianda se puede fácilmente suplir. Esto lo que todo suple, y por sí solo alimenta a los hombres. Esto, en fin, lo que no ay messa sin ello, y sólo ello hace messa" (Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, Museo del Pueblo de Asturias, Gijón, 2006, vol. I, p. 224).

podiera estropear la hornada²¹. Por otra parte, cada casa tenía su propia manera de amasar, sabor, forma, fermentación, cocción... (algo así como las panaderías de hoy), tanto es así, que el pan, el pote, la carne de la matanza, responsabilidad del ama de casa, eran símbolos específicos de la identidad de la casa y, en este sentido, la nuera aún se estaba incorporando ella misma a su nueva familia; aún era “la otra” dentro.

En tercer lugar, la responsabilidad que la mujer asumía al amasar la obligaba a someterse a una cierta preparación. Ese día, la mujer se aseaba más de lo habitual, se ponía un mandil limpio y una pañoleta en la cabeza; la familia la dispensaba de sus tareas habituales y, sobre todo, no podía estar menstruante. La sangre menstrual, según una creencia extendida entre las comunidades campesinas, es símbolo de muerte, pues pudo haber vida y no la hubo y, en consecuencia, la mujer que está bajo el signo de la muerte no puede amasar, pues con el fermento, el calor y el sobar de sus manos la pasta daba vida a una materia muerta como es la harina (Virolle-Souibes, 1989). Este hecho también puede tener alguna implicación con que amasase el ama en vez de la nuera, pues aquélla, por regla general, ya había entrado en la menopausia²². Una vez hecha la pasta, la mujer solía recitar alguna súplica o invocación para que fermentase, como nos recuerda una recogida en los Oscos: *Desperta e nun dormas, que tou amo ten mais falta de comer que de correr*²³. Asimismo, mientras cocía, la mujer solía rezar alguna oración para que todo saliese bien: *A la Vigen pa que no me queme, y a San Justo para que de lo poco me saque mucho*.

Finalmente, la pala del pan tocaba una materia que por sus características (escasez, importancia en la dieta diaria familiar y en la mesa festiva...) se consideraba sagrada. Esto le confería propiedades mágico-religiosas. Así, cuando había tormentas de

²¹ Existía un dicho popular en Asturias que definía bien la posición del ama de casa: *los tizones, la rueca, el pote y la garfiella son de la vieya* (“los tizones -la cocina-, la rueca, el pote y la garfiella son del ama”).

²² Cabe recordar, una vez más, que en la familia tradicional asturiana había dos mujeres, el ama y la joven esposa. Cada una asumía responsabilidades de gran transcendencia para la supervivencia de la casa. El ama era la responsable de dar vida social enculturando a los miembros de la familia, así como alimentar sus cuerpos a través de la mesa diaria. La joven esposa, por su parte, tenía que dar hijos a la casa para asegurar su continuidad y, mientras era fértil, sus roles sociales eran secundarios. Resulta sugestivo el hecho de que, en las sociedades tradicionales, la mujer podía ser causa de vida o muerte, tanto en el plano social como en el biológico. En consecuencia, podía ser al mismo tiempo un ser débil y un ser “temido”, como señalan algunos antropólogos (Balandier, 1975 y 1989; García Martínez, 1994 y 2004).

²³ “Despierta (le dice a la pasta) y no duermas, que tu amo tiene más necesidad de comer que de correr” (dato recogido en Villanueva y en San Martín de Oscos).

verano, que podían ir acompañadas de granizo y podían dañar el pan que ya estaba casi maduro²⁴ (meses de julio y principios de agosto), el ama de casa sacaba la pala del pan y "el rodabal.lo, rodalo o raidero" (otro objeto de madera que también tocaba el pan, con un mango largo en cuyo extremo llevaba una pieza vertical en forma de trapecio, que servía para juntar las brasas en el boca del horno y para remover las hogazas para saber su grado de cocción, gráfico 2) y hacía en la puerta de casa una cruz con ambos para ahuyentar la tormenta. Al mismo tiempo y con el mismo fin, quemaba en la lumbre doméstica ramos de laurel bendecidos el día de Ramos.

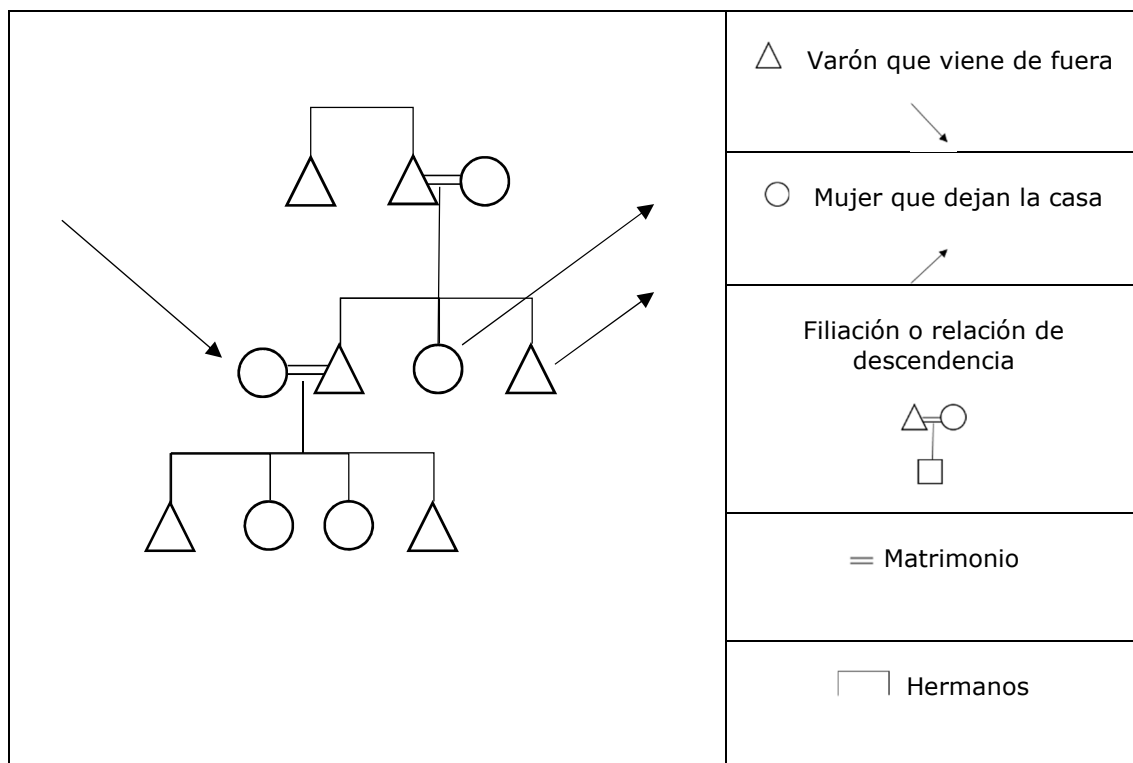


Figura 3. Familia troncal, patrilocal y patrilineal. Elaboración propia²⁵

²⁴ El término pan, en la documentación manuscrita y generalmente también en el lenguaje cotidiano, se refiere al trigo, la escanda y, en menor medida, al centeno; el maíz, aunque se panificaba también, sobre todo en el oriente de Asturias, no se solía denominar con el término genérico de pan. Más aún, las rentas en especie que muchos campesinos llevadores pagaban a los dueños de la tierra no podían ser en maíz; el maíz era para los labriegos.

²⁵ El ama de casa, como ya se ha dicho en la nota 21, en este modelo de familia administraba y procesaba los recursos alimenticios siempre escasos, y, además, custodiaba y transmitía el capital social de la casa utilizando diversos medios (la comida diaria, la palabra...). Es decir, mantenía las vidas a través de la mesa diaria y "daba vida social" enculturando. Representaba la tradición y era la "responsable de la vergüenza", según la expresión de J. Pitt-Rivers (Pitt-Rivers, 1989), de manera que nadie de la familia "diese nada que

Después de lo dicho hasta aquí, quiero hacer algunas reflexiones sobre el método que se ha de seguir para interpretar cualquier elemento cultural partiendo del soporte material o de eso que se denomina cultura tangible, tomando como muestra, en este caso, lo dicho sobre la pala del pan.

IV. El doble vínculo

La expresión "doble vínculo" significa que todo objeto o fenómeno cultural existe en un contexto en el que adquiere identidad y significación. El contexto, para los antropólogos no es un mero telón de fondo sino la condición misma de posibilidad de algo. Un evento o práctica, un texto, un objeto no existen independientemente de las fuerzas del contexto. El significado de un objeto cultural sólo puede definirse, señala A.R. Radcliffe-Brown, cuando se entiende la cultura como un todo de partes interrelacionadas mutuamente (Radcliffe-Brown, 1975, p. 88). Así, insiste este mismo autor, no se puede entender la vida económica de un pueblo sin hacer referencia al mundo de la magia y de la religión y, por supuesto, lo inverso es igualmente cierto (Radcliffe-Brown, 1975, p. 91). Es decir, el holismo como intención irrenunciable de la antropología, consiste, según H. Velasco y A. Díaz de Rada, en situarnos ante un objeto para desplazarnos hacia otros, pues el conocimiento progresivo y cada vez más amplio del sistema de relaciones entre los objetos es el que puede ayudarnos a concretar cada vez más los límites significativos que hacen que un objeto sea inteligible (Velasco y Díaz de Rada, 1997, p. 121). Ese entramado de relaciones significativas, que se va construyendo conforme avanza la investigación, es el contexto. Por eso se dice que el contexto es un proceso, según Velasco y Díaz de Rada (ibid. p. 235): proceso de alumbramiento de relaciones

decir". La sociedad no valoró suficientemente la labor de estas mujeres que fueron el pilar fundamental de la sociedad campesina. La nuera, por su parte, se encontraba en una difícil situación. El matrimonio era una "estrategia entre dos casas", en expresión de P. Bourdieu (Bourdieu, 1972), y no tanto una decisión libre de los contrayentes, sobre todo en aquellas zonas donde existía la norma del mayorazgo o heredero único; al casarse, cambiaba a padres y a hermanos por suegros y cuñados; su principal obligación era dar hijos a la casa, y su actitud debía ser de sometimiento: tenía que "ir muriendo" a su familia de origen e "ir naciendo" en su nueva familia de procreación. Su situación representaba un complejo y largo rito de paso hasta llegar a ser ama. Aquí radica, según mis análisis, una de las causas de la crisis de la sociedad rural (García Martínez, 1988, 1994 y 2011).

significativas entre los fenómenos socioculturales. La intención holística de la etnografía nos lleva a contemplar los fenómenos como contextos parciales: el pan, la escuela, la familia, los ritos funerarios, etc.

Pero volviendo a nuestro caso concreto de la pala del pan²⁶ y siguiendo una vez más, aunque sea de lejos, la teoría saussureana del signo lingüístico, cabe hablar de un doble vínculo para interpretar dicho objeto. En primer lugar, la pala del pan mantiene relaciones con su contexto específico y presente dentro de lo que llamaríamos proceso del pan (la masera, el horno y los demás objetos presentes en el amasado y cocción del pan), como el signo lingüístico se relaciona con los signos presentes de la cadena sintagmática (relaciones "*in praesentia*", decía Saussure). Es decir, el pan, desde la tierra a la mesa, pasa por varias fases, como vimos, y genera numerosos objetos, conductas, gestos, división de roles, tabúes, ritos, etc. (contextos específicos), y la pala del pan mantiene con ellos (presentes o ausentes) relaciones de oposición que le confieren identidad y significación. Por otra parte, estos contextos específicos se relacionan con un contexto más amplio, el sistema de la casa campesina, en este caso ausente, como los signos del sintagma con el sistema de la lengua (relaciones "*in absentia*", decía Saussure) en una serie mnemónica asociativa virtual (Saussure, 1969, p. 171).

En efecto, el proceso del pan desde la tierra a la mesa nos introduce en una economía cerealista de autosubsistencia, como era la practicada por la casa tradicional asturiana. Este fenómeno se proyecta en la organización del paisaje, en las tecnologías para producir y procesar el cereal hasta convertirlo en un producto cultural, nos muestra la división de roles según el sexo, edad y rango, la ayuda mutua o vecinal y una serie de rituales para "amansar" aquellos fenómenos que podían dañar el producto, y frente a los cuales el hombre se sentía impotente: bendición de las tierras de pan en el mes de abril para ahuyentar las plagas, las oraciones y cruces que el ama de casa hacía al amasar y enfornar para que la hornada saliese bien, el uso de la pala y el rodaballo o la quema de ramos de laurel bendito para ahuyentar la tormenta, etc. Todas estas relaciones desvelan el contenido intangible de los

²⁶ Este planteamiento, a nuestro juicio, es perfectamente aplicable a cualquier objeto o fenómeno cultural.

fenómenos culturales, en este caso de la pala del pan, un simple objeto o soporte tangible.

V. A propósito de los museos etnográficos

No quisiera terminar estas reflexiones sin hacer algunas alusiones a los museos etnográficos y, concretamente, al montaje de sus piezas. Una vez más nos puede proyectar alguna luz al respecto la teoría del signo lingüístico o la tesis saussureana cuando habla de lengua y palabra o de sistema y función.

En efecto, las piezas del museo serían como los signos que utilizamos cuando construimos una frase o un discurso. Naturalmente, el diseño y el montaje de las piezas en el museo (el discurso) deben de ir precedidos de un estudio etnográfico sobre la comunidad autora de ese patrimonio. Cada pieza debe de ubicarse en su contexto específico –la pala del pan, en este caso, en el proceso del pan y en el momento que entra en escena- y el proceso del pan, por su parte, dentro del sistema económico-productivo de la casa. Pero, a su vez, cada contexto parcial mantiene unas relaciones “in absentia” con el sistema global, de lo contrario parte de su significado quedaría oculto en la sombra. En una palabra, el montaje de las piezas del museo etnográfico debe moverse en una doble perspectiva o dinámica: la procesual o diacrónica y la sistémica o sincrónica, como la orquesta que interpreta una partitura musical tiene que articular la melodía (procesual) y la armonía (dimensión sistémica). Para ello, como señala R. Bastide, ver las partes en relación con el todo es más importante que conocer todos los detalles (Bastide, 1972, p. 123), y subraya que el antropólogo es el más capacitado para realizar esta compleja tarea. No son piezas lo que les falta generalmente a los museos, sino cómo construir con ellas un discurso para lograr que revelen la forma de vida de la comunidad que las creó²⁷. El museo, en palabras de uno de los grandes expertos en el tema, G.H. Rivière “a pour but de ressambler, de conserver, d’étudier, d’exposer à des fins d’éducation

²⁷ Como señala C. Lévi-Strauss al referirse a los museos de antropología “(...) il ne saurait s’agir exclusivement de recueillir des objets, mais aussi et surtout de comprendre des hommes” [(1958, pp. 412-413). “(...) no basta sólo con recoger piezas, sino también y sobre todo de comprender a los hombres”].

et de délectation, d'animer les collections des biens culturels ou naturels" (Rivière, 1968, p. 481)²⁸.

Podríamos terminar estas reflexiones con una afirmación genérica referida a la antropología. Por su forma de trabajar, por su método, por esa perspectiva holística y transversal consistente en interrelacionar los diferentes campos de la cultura, la antropología, que podríamos definir como la ciencia que transforma los hechos en relaciones, tiene ya espacio, función y futuro suficiente en esta sociedad que, cada vez más, necesita de estos planteamientos. La antropología, contrariamente a lo que afirman algunos antropólogos como sería el caso de J. Clifford o G. C. Marcus, por ejemplo, es más que textos e interpretación hermenéutica, analiza también los contextos que los producen, y esta es una de sus grandes aportaciones.

Bibliografía

- Álvarez Munárriz, L. (2012) "El patrimonio medioambiental: los paisajes culturales", en Lisón, Carmelo (dir.), *Antropología: horizontes patrimoniales*. Valencia: Tirant Humanidades, pp. 247-268.
- Balandier, G. (1972), *Antropo-lógicas*. Barcelona: Ediciones Península.
- Balandier, G. (1975), *El desorden*. Barcelona: Gedisa Editorial.
- Bastide, R. (1972), *Antropología aplicada*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Bourdieu, P. (1972), "Les stratégies matrimoniales dans le système de reproduction", *Annales E.S.C.*, 4-5, pp. 1105-1127.
- Evans-Pritchard, E. E. (1977), *Los nuer*. Barcelona: Anagrama.
- García, J. L. (1998), "De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural", *Política y Sociedad*, 27, pp. 9-20.

²⁸ (El museo etnográfico) "tiene por objetivo reconstruir, conservar, estudiar y exponer con fines educativos y deleitantes, dar vida a las colecciones de bienes culturales o naturales". En la línea de Rivière, de Ll. Prats, de Kepa Fdez. de Larrinoa, A. Pazos, M. Iniesta i González, entre otros, diseñé el Ecomuseo del pan de Santa Eufemia (Villanueva de Oscos) y el Ecomuseo del Parque Natural de Somiedo. En los dos casos, el diseño fue precedido de una monografía etnográfica que realicé sobre ambas zonas, pues no entiendo que se pueda diseñar un proyecto de esta naturaleza sin un estudio previo de la forma de vida de la comunidad a quien el museo va a representar.

- García Martínez, A. (1991), "Cruce entre lo de antes y lo de ahora a propósito de la cultura del pan", en *Bidea*, 136, pp. 147-200.
- García Martínez, A. (1994a), "La mujer y la sociedad rural asturiana, una mirada antropológica", en Rodríguez Buznego, O. (coord.), *Perspectivas del mundo rural asturiano*. Oviedo: Principado de Asturias, pp. 71-98.
- García Martínez, A. (2002), *La casa tradicional en San Martín de Oscos*. Oviedo: Krk Ediciones.
- García Martínez, A. (2004), *Familia y sociedad*. Oviedo: Ridea.
- García Martínez, A. (2005), "La casa tradicional: el pan y la carne", en J. Rodríguez Muñoz (coord.), *Los asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*. Oviedo: Editorial Prensa Asturiana, pp. 197-214.
- García Martínez, A. (2008), *Antropología de Asturias, vol. I. La cultura tradicional, patrimonio de futuro*. Oviedo: Krk Ediciones.
- García Martínez, A. (2011), *Antropología de Asturias vol. II, El cambio: la imagen invertida del otro*. Oviedo: Krk Ediciones.
- García Martínez, A. y otros (2014, 2ª ed.), *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*. Ayuntamiento de Gijón: Fundación Municipal de Cultura.
- Lévi-Strauss, C. (1958), *Anthropologie structurale*. París: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1960), *Leçon inaugurale*. París: Colegio de Francia.
- Lévi-Strauss, C. (1962), *La pensée sauvage*. París: Plon.
- Mauss, M. (1966), "Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques", en M. Mauss, *Sociologie et anthropologie*. París: PUF, pp. 143-279.
- Mauss, M. (1966), "Essais sur les variations saisonniers des sociétés eskimos. Étude de morphologie sociale", en M. Mauss, *Sociologie et anthropologie*. París: PUF, pp. 387-477.
- Ortega, J. (1998), "El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico", *Ciudades 4. Territorio y patrimonio*, pp. 33-48.

- Pitt-Rivers. J. A. (1989), *Un pueblo de la Sierra. Grazalema*. Madrid: Alianza Editorial.
- Radcliffe-Brown, A. R. (1985), *El método de la antropología social*. Barcelona: Anagrama.
- Rivière, G. H. (1968), "Musées et autres collections publiques d'ethnographie", en *Ethnologie Générale*, Encyclopédie de la Pléiade. París: Éditions Gallimard, pp. 472-493.
- Rodríguez, S. (1982), "El papel de los museos en la conservación y divulgación del patrimonio etnográfico", en *El folklore andaluz. Revista de Cultura Tradicional*, 8, pp. 171-175.
- Saussure, F. de (1969), *Cours de linguistique générale*. París: Payot
- Velasco, H. y A. Díaz (1997), *La lógica de la investigación etnográfica*. Madrid: Trotta.
- Virolle-Souibes, M. (1989), "Pétrir la pâte, malaxer du sens. Exemples kabyles", en *Téchniques et Cultures*, 133, pp. 73-101.
- White, L. A. (1959), "The concept of culture", *American Anthropologist*, 61, pp. 227-251.