

los datos, 2.^a) descripción y 3.^a) interpretación de dichos datos, amén, claro está, de la previa selección de informantes (20 en total, con edades comprendidas entre los 53 y los 80 años). En segundo lugar, hay entre los materiales etnográficos recabados un buen número de palabras caídas en desuso, lo que aumenta su interés lingüístico-etnográfico. Por fin, su carácter historicista, que lo sitúa en la línea de las investigaciones etnográficas de nuestra centuria.

Algunos aspectos de tipo técnico se le pueden objetar. Al margen de las notas impresionistas de una segunda parte muy floja en contenidos, las numerosas referencias olvidadas en el apartado de «Bibliografía», o la falta de rigor estructural, que ha ocasionado que se repitan una vez tras otra algunas ideas. No se trata tanto de una obra definitiva como aleccionadora en un campo, el etnográfico, y en una zona, la Mancha donde prácticamente está todo por decir.—JESÚS FERNÁNDEZ VALLEJO.

Du grain au pain. Symboles, Savoirs, Pratiques. Textes réunies et présentés par Marianne Mesnil (Bruxelles: Institut de Sociologie de l'Université Libre de Bruxelles, 1992), 232 pp. Collection *Ethnologies d'Europe* núm. 2. Les correspondances de Civilisations.

El libro que comentamos corresponde a la segunda entrega de las *IV Journées d'Ethnologie Européenne Comparée*, dedicadas al estudio del pan y cuyas dos partes restantes aparecerán en sendas revistas: *L'Uomo*, III, 1 (1990) y *Civilisations*. Se integra, además, en una colección que se inició en 1990 con otro libro, asimismo interesante, dedicado a *Les plantes et les saisons. Calendriers et Representations*.

El subtítulo del volumen que nos ocupa, *Symboles, Savoirs, Pratiques*, muestra claramente la amplitud de conocimientos que incluye la fabricación y la «utilización» del pan y que ha guiado a los organizadores de la reunión a la hora de aceptar líneas de investigación. Esta amplitud también se manifiesta en la procedencia científica de los autores que han aportado su trabajo; aunque predominan, como es lógico, los etnólogos y antropólogos —a pesar de los intentos por unificar bajo un mismo epígrafe ambas denominaciones, los planteamientos y los resultados se encuentran, a menudo, bastante alejados—, junto a ellos, se encuentran representados los botánicos y los arqueólogos, si bien en corto número. Creemos que es siempre digno de destacar el intento de eliminar las barreras existentes entre las diferentes disciplinas científicas.

Tras una presentación de la editora, en la que pasa revista a los trabajos que se incluyen en el libro, éste comienza con un clarificador artículo de Simone Denaeyer sobre botánica e historia, «*Du grain au pain. Le cycle de vie et l'histoire des blés*», en el que de forma clara y didáctica —en el mejor sentido del término— analiza las fases de crecimiento del trigo, con alusiones puntuales a aspectos vinculados a la nutrición. En la segunda parte, dedicada a la historia de los trigos, hace un repaso de las diferentes especies, subdividiéndolas en trigos primitivos y modernos, e incidiendo en sus características, dispersión geográfica y necesidades edafológicas para su cultivo. El artículo se completa con un útil glosario.

El segundo trabajo, debido a Kai Fechner, lleva por título «*Le pain avant l'histoire: un bilan archéologique et palethnologique pour le Nord-Ouest de l'Europe*», y en él se recogen los datos arqueológicos relacionados con el pan en la zona mencionada. Hay que destacar en este estudio la riqueza de información que puede ofrecer la arqueolo-

gía cuando valora algo más que las tipologías cerámicas. Analiza este autor, todos los testimonios relacionados con el pan, tales como semillas, graneros, hornos, molinos, recipientes dedicados a la preparación y panes, siguiendo un orden cronológico. Incluye, además, datos relativos a la evolución del cultivo de las diferentes especies de trigos basándose en los hallazgos de semillas. Resulta llamativo el número de panes arqueológicos existentes —en 1951 se habían localizado ya doscientos once— y las diferencias que en los yacimientos de la Edad del Hierro se aprecian entre los panes dedicados al consumo, generalmente hechos a base de mezcla de diferentes harinas, y los que se asocian a enterramientos, realizados con una sola especie.

Alexander Fenton en *Small Scale Techniques in Processing Cereals for Food* se centra en el caso escocés para estudiar varias fases del proceso de cultivo y preparación de cereales dedicados al consumo humano, anotando las diferencias según se trate de *bere* (un trigo panificable) o de avena. Su análisis se centra en tres momentos: la siega, el secado y el chamuscado (*graddaning*). Es llamativa la similitud de prácticas que se siguen con el primero de los cereales citados y las que recibe la escanda en Asturias. Resulta interesante destacar la perduración de una técnica en el tiempo asociada a grupos de bajo nivel económico, una vez que ha sido abandonada por los de más alto nivel. También merece la pena resaltar el papel jugado por las legislaciones de carácter señorial, que llegan a prohibir determinadas técnicas tradicionales por el desperdicio de paja que llevan aparejado. Asimismo, al igual que ocurre en la actualidad, se puede constatar a comienzos del siglo XIX el prestigio alcanzado por los panes hechos con técnicas tradicionales —en concreto con la torrefacción de las espigas previa a la molturación— entre las clases altas, curiosamente cuando años antes esta era la práctica seguida por los señores.

«La panification comme "acte de vie". Pratiques et langage autour de la fabrication du pain en Basilicate», de Enzo Spera, se centra en el estudio de los símbolos de carácter sexual vinculados a la fabricación del pan en la citada región italiana. El autor se fija tanto en los comportamientos de las mujeres durante las distintas fases del trabajo, como en los tabúes relacionados con los espacios o con determinados estados o características de las mujeres; también incide en la actuación femenina a lo largo de la elaboración del pan, la cual presenta un fuerte contenido sexual en aspectos como el lenguaje o los comentarios que se hacen. Finalmente, incide en la importancia de los sellos para marcar el pan, como forma de señalar la pertenencia a una casa; en esta ocasión el uso del sello es fundamental dado que se cuece en hornos públicos de propiedad privada. De la lectura de este artículo cabe hacer una reflexión sobre el papel jugado en el trabajo por las prácticas rituales y las creencias asociadas a él; y no sólo en el trabajo femenino de la fabricación del pan, sino en general. Los ritos de carácter sexual que acompañan a las labores agrícolas hace tiempo que dejaron de ser generales, aunque todavía se puedan documentar muchos de ellos en la Europa del siglo XX, pero su importancia en un pasado no demasiado lejano nos ilustra sobre unas actitudes ante el trabajo que tienen poco que ver con las mentalidades laborales actuales. Convendría no perder de vista este componente para no interpretar erróneamente algunas prácticas agrícolas o situar en su justo sitio el porqué de determinados ritos.

Giannetta Muru Corrigan analiza en *L'orgue dans l'alimentation des Sardes: le pain des bergers nomades* la importancia de los panes de cebada en relación con los ciclos ganaderos de los pastores de Cerdeña. Como sucede en otras muchas ocasiones, lo que ha sido general hasta el siglo XIX —al menos en la edad Moderna— pasa a ser residual en el XX, localizándose en zonas de montaña o vinculado a grupos sociales —en este

caso los pastores— lo que antes se documentaba en amplias capas de la sociedad. La perduración del uso de la cebada como alimento en zonas de montaña tiene su explicación lógica, en su mayor facilidad de cultivo, es decir, mayor rendimiento con menos trabajo, y en un igual valor nutritivo que el trigo, que compensan los problemas generados por su difícil panificación. Los diferentes tipos de panes se ponen en relación con las necesidades de los pastores trashumantes, en las que sobre todo prima la necesidad de una larga conservación, la cual se consigue a través de una doble cocción que elimina toda humedad.

También se centra en esta isla el artículo de Giulio Angioni, «Du pain et du fromage. Céréaliculture, assolement, élevage des moutons et alimentation traditionnelle en Sardaigne», en el que se sintetizan los sistemas agropastoriles de la isla, que se inscriben en modelos mediterráneos con claras similitudes respecto a los que se encuentran en muchos países de este área, a pesar de la «especificidad» que señala el autor. A través de algunas citas textuales, podemos ver el cambio de mentalidad respecto a los alimentos y la importancia que tiene el no derrochar nada para una sociedad tradicional.

Francesco Faeta, en «La farine et la forme. A propos des figures en pâte sucrée d'un village de l'Italie du sud» intenta demostrar la incidencia simbólica de la harina, como componente fundamental, en la realización de figuritas destinadas a la fiesta de San Roque. El trabajo gana más, en nuestra opinión, cuanto más se ciñe a aspectos descriptivos, perdiendo cuanto se acerca a interpretaciones simbólicas. La miel daría al *mustacciolo* su forma, le devolvería «el poder imagogenético», mientras que la harina le daría «la consistencia material». Quizá el problema no esté en el autor, sino en nuestra poca capacidad para asimilar ciertas caracterizaciones, como la que hace de la nutrición: un «acto mortal y vital, traumatizante y liberador, execrable e indispensable».

El libro se cierra con dos trabajos de Renaud Zeebroek. El primero, dedicado al «Calendrier des pains rituels et des préparations à base de céréales dans les traditions wallonnes», se centra en el ciclo festivo invernal, desde Los Santos hasta la Pascua. En él se recalca el carácter funerario cristiano de ambas fechas y la cantidad de festividades que se incluyen entre ellas. El artículo se ordena cronológicamente, explicando en cada tipo de pan tanto su área de expansión, como su receta, modo de consumirlo y, en caso de existir, otros datos de interés o particularidades locales. Incluye un glosario al final del artículo.

Finalmente, en «Le pain de l'Europe: aperçu de 20 ans de bibliographie» recoge este investigador la bibliografía europea sobre el tema. En sus advertencias señala los posibles problemas que puede tener esta recopilación, incidiendo en las «barreras científicas» entre países. Quizá haya que achacar a estos muros la ausencia total de bibliografía etnológica española sobre el tema y que los dos únicos artículos —de carácter histórico— citados sobre nuestro país procedan de una autora suiza y estén publicados en Francia. En la próxima bibliografía europea sobre el pan estas barreras habrán caído o, al menos, tendrán alguna brecha por la que comunicarse.

Como último apunte, queremos hacer un breve comentario sobre la falta de ilustraciones del libro que, suponemos, deberá achacarse a los costes editoriales. El tema del pan, como tantos otros, requiere de la documentación gráfica como forma de acceder a una parte de la realidad. Esperamos que en futuras entregas de esta colección se pueda mejorar este aspecto que enriquecería la calidad con que están editados estos libros.—
JOSÉ LUIS MINGOTE CALDERÓN.