
Gilles Pignon

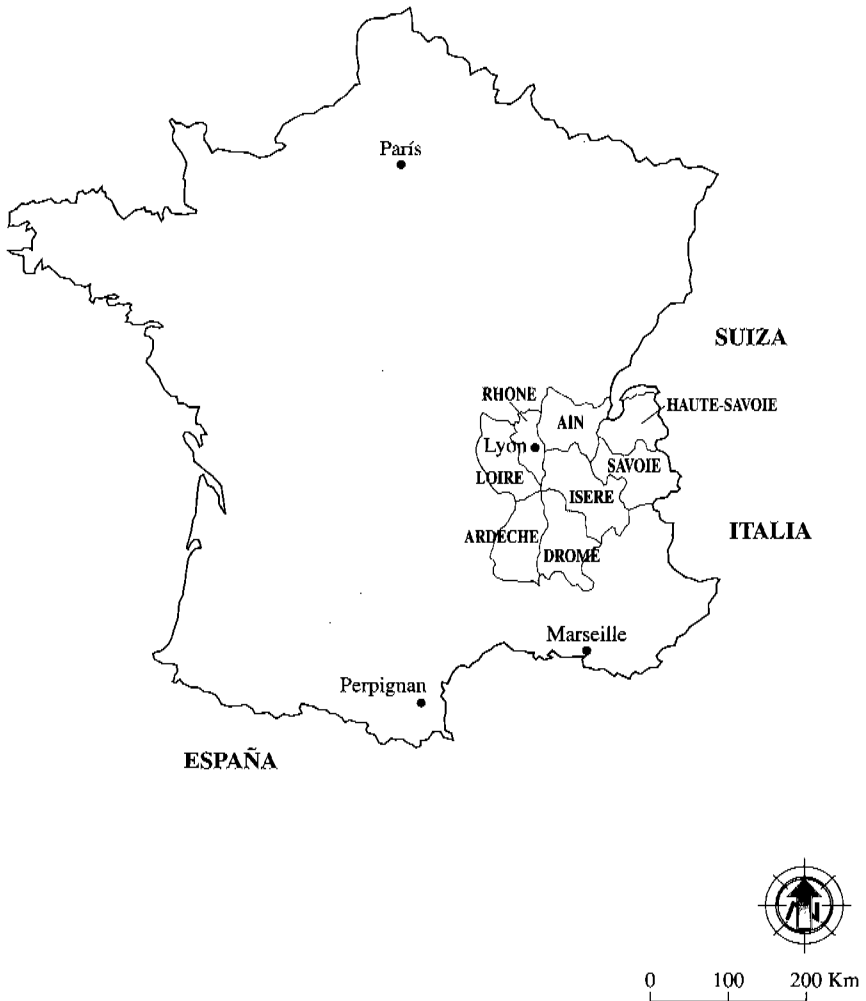
*Las producciones locales,
entre la protección y la normalización:
el caso del murson*

En Francia, el consumo de salchichón para cocer, también llamado *cervelas*, se circunscribe a la zona del sudeste a la que pertenece la región Ródano-Alpes (véase mapa 1). En esta región precisamente, que consta de 8 departamentos, existe una gran variedad de *andouilles* (*), *andouillettes* (*), salchichas y salchichones secos o para cocer, entre los que se encuentra el *murson*, que pertenece a la familia de los salchichones para cocer a base de corteza de tocino. El *murson* se fabrica y consume además fuera de la región Ródano-Alpes, ya que se halla en formas diversas desde los Alpes hasta la Provenza costera (véase mapa 2).

Solo en la región Ródano-Alpes, las encuestas de campo han permitido identificar nueve variantes de *murson*, llamadas localmente *mursau*, *gueuse*, *sacari*, *sabodet*, salchicha, salchichón o *andouille* de corteza de tocino (véase mapa 3). Estas variantes se elaboran en cinco de los ocho departamentos ródano-alpinos: Loire, Ardèche, Drôme, Isère y Rhône. La presencia de corteza de tocino es el elemento esencial que caracteriza a estos productos locales, que combinan con grados de intensidad variable la pertenencia a un lugar geográfico, una raigambre histó-

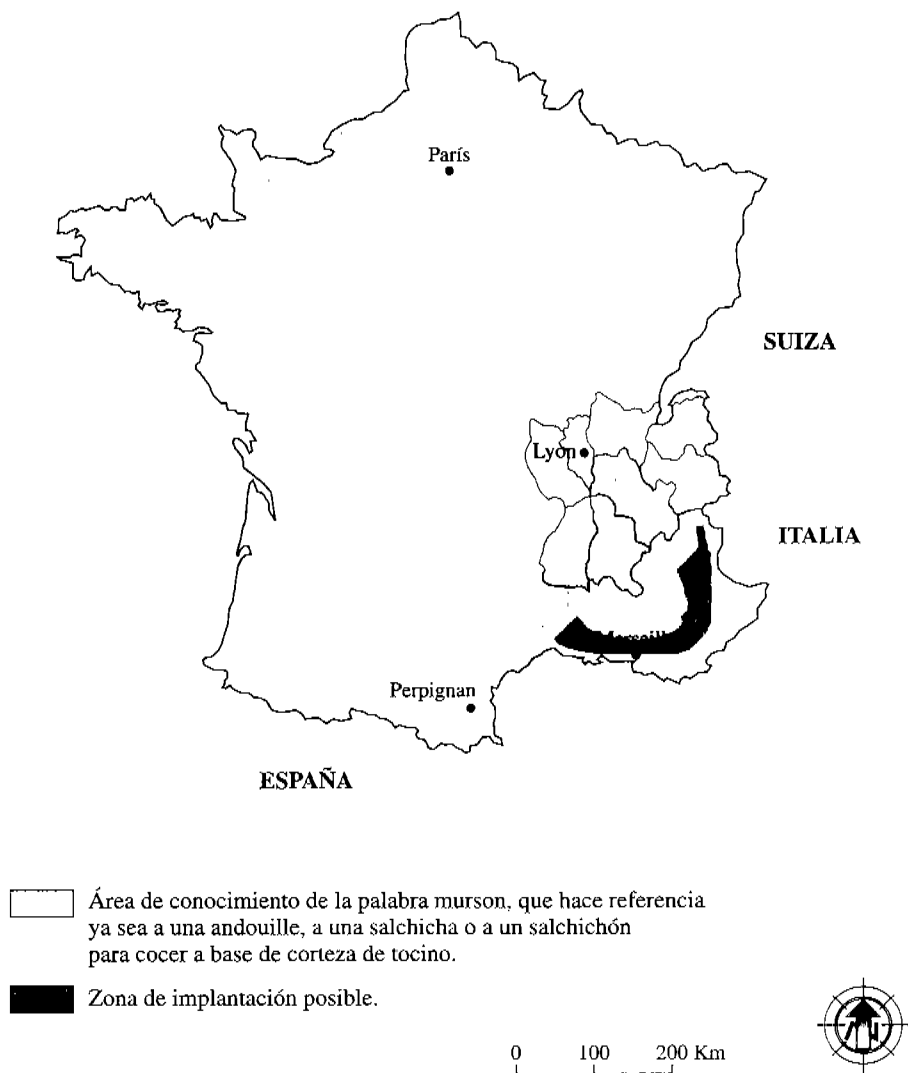
(*) **Nota del traductor:** *andouille*: especie de morcilla generalmente compuesta a base de callos de cerdo cortados en tiras; *andouillette*: salchicha de callos de cerdo.

MAPA 1
La Región Ródano-Alpes en Francia



rica, unos usos locales, unos procedimientos de elaboración, unas prácticas técnicas y unas representaciones que les son propias. Ofrecen así al investigador en ciencias humanas y sociales un campo de investigación con ejes múltiples y variados.

MAPA 2
Área de difusión del término murson




Este producto plantea numerosas cuestiones de orden etnológico, histórico y normativo, como la especificidad del *murson*, el papel de las variantes, la naturaleza de la relación que mantienen con un lugar, o incluso los problemas que plantea la aplicación de la normativa eu-





MAPA 3


Universo del murson en la región Ródano-Alpes: las variantes





 Zona en la que el murson no se elabora ni consume tradicionalmente


Corteza tocino + magro


-  Denominación andouille o salchichón de cort. tocino
-  Denominación gauseuse
-  Denominación murson
-  Denominación salchicha de cort. de tocino

Cort. tocino + despojos rojos + magro  Sacari

Cort. tocino + cabeza + magro

-  Sabodet
-  Murson de Montélimar

Escaso % o ausencia cort. tocino + magro + alcaravea  Murçon de La Mure

Lengua enrollada en la cort. de cabeza  Murson, mursaou, (morro)

ropea y los efectos que la misma puede acarrear sobre este tipo de producto.

Estas cuestiones se enmarcan en un enfoque antropológico. De hecho, la necesidad de considerar el *murson* en su diversidad, sus procedimientos de elaboración y prácticas técnicas, su estatuto, así como sus productores y sus representaciones, favorece el enfoque etnológico. Mediante la descripción previa de los detalles más anodinos (las proporciones y la composición de una condimentación, un porcentaje de corteza de tocino determinado, la descripción exhaustiva de una variante) es como se llega a establecer correlaciones intervariantes e intravariantes, que alimentan la reflexión con respecto a la dimensión cultural, patrimonial y de identidad de este tipo de producto. A este respecto se ha realizado un importante trabajo de campo entre diferentes tipos de fabricantes: particulares, charcuteros artesanos, productores agricultores e industriales. Por otra parte, se han mantenido contactos con agentes implicados –ciertamente de una manera más indirecta– en la fabricación, como los inspectores y responsables de la Dirección de Servicios Veterinarios (DSV), de la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF) y la Dirección General de Alimentación (DGAL), encargados del control en materia sanitaria y comercial de los productores locales.

1. EL UNIVERSO DEL MURSON: VARIANTES IDENTIFICADAS

Aunque en muchos aspectos las variantes presentan diferencias entre sí, en muchos aspectos (composición, métodos de fabricación y prácticas profesionales) poseen rasgos comunes que conviene poner de manifiesto y considerar (1).

El *murson* se conoce en todo el departamento de Drôme al sur de Romans, así como en el de Ardèche a lo largo del valle del Ródano. En esta

(1) El cuadro recapitulativo de las variantes sintetiza las similitudes y las diferencias observadas sobre el terreno.

zona, las prácticas profesionales de fabricación son coincidentes. El producto se compone de corteza de tocino (del 25 al 60% según las comarcas) y carnes magras de cerdo (espalda, lomo, pecho, papada o jamón). Como condimentos se emplean sal, pimienta molida y en grano, especias, tomillo y ajo fresco machacado o en pulpa en proporciones variables según las comarcas. Las cortezas de tocino se *blanquean* (2) y trabajan por separado en la picadora con un grosor de 10 mm, mientras que las carnes parcialmente desgrasadas se pican con un grosor de 8 mm. A continuación se amasa la *mezcla* para su homogeneización y condimentación. La *embutición* se realiza en *rectos de vacuno*, y a veces en *tripas delgadas* de cerdo para las pequeñas piezas. Las piezas se venden para ser consumidas cocidas. La condimentación con ajo puede variar mucho de una comarca a otra. Generalmente, se observa una mayor proporción de ajo en toda la zona de fabricación al sur de Die. En el consumo familiar, a menudo se deja curar los *mursones* durante un período de hasta un mes antes de consumirlos cocidos. Algunos pocos productores embuten grandes piezas en el ciego tal como se procedía antiguamente.

La *salchicha de corteza de tocino* está presente desde el norte hasta el sur de Ardèche, con una pequeña zona de implantación al sur de Loire. La composición es muy similar a la del *murson* de Drôme antes mencionada. No obstante, la cantidad de corteza de tocino varía del 30 al 100% según las comarcas. En la fabricación casera, muy extendida en la comarca de St Agrève y de Lamastre, la corteza de tocino, siempre chamuscada, se sala en salmuera durante 3 ó 4 días y se pica cruda. Entra en la composición del producto en un 75 a 100%. En cambio, en el Bajo Ardèche, la salchicha de corteza de tocino sólo se aprecia realmente hasta Villeneuve-de-Berg. Más al sur, este producto nunca se ha consumido tradicionalmente.

La *gueuse*, otra denominación de la salchicha de corteza de tocino utilizada en el departamento de Loire y en el norte de Drôme, presenta una composición y se elabora con arreglo a unas prácticas profesionales idénticas a las de la salchicha de corteza de tocino. No obstante, la condimentación (sal, pimienta, especias y una pizca de ajo) es más sencilla.

(2) Los términos en cursiva y negrita se explican en el Léxico.

La fabricación es muy homogénea: la corteza de tocino, que nunca se pica en crudo, representa el 50 al 60% del producto. En la fabricación casera y de granja se *chamusca* algunas veces esta materia prima. El chamuscado, que consiste en quemar las cerdas de la cabeza, contribuye a darle un sabor sutil buscado por los consumidores y que es comparable al del «ahumado».

En el departamento de Isère, el salchichón para cocer a base de corteza de tocino se denomina también *andouille*. De mayor tamaño que la salchicha de corteza de tocino y la *gueuse*, la *andouille* tiene el mismo aspecto que el *murson*. Se utilizan las mismas carnes magras. La corteza de tocino (de 20 a 80% según las comarcas) siempre se blanquea. La mayor parte de los charcuteros y productores agricultores pican con un grosor de 8 a 10 mm la corteza de tocino y la carne juntas, para amasar a continuación la mezcla y agregar los condimentos, que son sal, pimienta y nuez moscada, un poquito de ajo y aguardiente. La nuez moscada rayada se emplea para realzar el sabor «soso» de la corteza de tocino.

En la comarca del Nord-Isère, el *sabodet* se presenta como un salchichón grueso para cocer *atado* compuesto por un 20 a 45% de cabeza de cerdo chamuscada (se incluye a veces la lengua), cortezas de tocino picadas (5 a 30%) y carne de cerdo *entreverada* (espalda, lomo, pecho y papada) picada con mayor grosor. La condimentación es rica y se compone de sal, pimienta, especias, granos de pimienta enteros, nuez moscada, ajo machacado, aguardiente y vino tinto. Algunos charcuteros embuten en el ciego grande piezas de 2 kg que venden al por menor para cortar en lonchas. En los pueblos, en la producción familiar, los cerdos se chamuscan con paja de trigo o de centeno.

En la región de Montélimar se vende un producto idéntico con la denominación de *murson*. Es el *murson* «de Montélimar», que hemos bautizado así en nuestro estudio para diferenciarlo de las demás variantes. Se elabora esencialmente en los alrededores de Montélimar. Las prácticas profesionales de elaboración son muy parecidas a las del *sabodet* y la composición es idéntica. Las cabezas también se chamuscan con soplete. No obstante, el *murson* de Montélimar se diferencia del *sabodet* por su condimentación típicamente provenzal, basada en sal, pimienta, especias, tomillo, ajedrea, un poco de vino y 3 a 4 dientes de ajo fresco machacado o entero por cada 10 kg de masa. La corteza de tocino y la

cabeza representan el 30% de la composición de esta variante, mientras que en el *sabodet* estos ingredientes pueden constituir hasta el 60% del producto. Algunos charcuteros embuten en el ciego gruesas piezas de 3 a 4 kg que venden cocidas para cortar en lonchas.

En el departamento de Ródano, el *sacari* se compone de corteza de tocino (20 a 30%), despojos rojos y blancos (corazón, hígado, riñón y panza) y magro de cerdo. Es un producto muy localizado, que se conoce y comercializa muy poco fuera de la zona de elaboración, que abarca una pequeña comarca al sudoeste de Lyon. La producción es básicamente casera, ya que se elabora en las granjas donde se cría y mata el cerdo. La condimentación es sencilla: sal, pimienta, «cuatro especias», una pizca de ajo machacado, aguardiente y vino tinto. Las cortezas de tocino chamuscadas se blanquean para conservar su elasticidad. El conjunto se tritura en la picadora con un grosor de 8 a 10 mm. El tiempo de curado es de hasta 3 ó 4 meses para los *sacaris* embuchados en ciego que se venden secos y listos para cocer.

El *murçon de la Mure* (3) es muy diferente de las variantes anteriores. Localizado en el sur de Isère, en el Plateau Matheysin, se compone de magro de cerdo poco picado y condimentado con alcaravea (*Carum carvi* Linné), una umbelífera autóctona de esta región vulgarmente llamada *comino* de los prados o «charail» en el habla local. El producto se sala y conserva en salmuera. Siempre se vende para su consumo en cocido. La corteza de tocino, sistemáticamente blanqueada, está presente en muy pequeña cantidad (5 a 10%). Las piezas, embutidas en tripas de colon de cerdo o en rectos de vacuno, se salan directamente en cubetas con salmuera por un período de 5 a 15 días máximo. En el marco de la fabricación familiar se notan diferencias interesantes referentes a la composición del producto: se añaden corazón, pulmón y riñones, así como lengua, cabeza y cortezas de tocino. La condimentación se hace siempre a base de alcaravea, pero se enriquece con especias, nuez moscada, tomillo, laurel y aguardiente. El salado en salmuera con elevado contenido de sal es de tres semanas como mínimo. En algunos lugares

(3) En la región de la Matheysine, *murson* se escribe con «ç». Los lugareños de esta comarca tienen mucho apego a esta diferencia ortográfica.

se embuten grandes bandas de pecho y espalda de 20 a 25 cm tras condimentarlas con alcaravea.

Por fin, para terminar con las variantes identificadas sobre el terreno, en Ardèche, en Vivarais y el Alto Vivarais, el *murson* (llamado localmente *mursaou*) es un embutido para cocer que se aparta en muchos aspectos de las variantes descritas anteriormente. Se trata de una lengua de cerdo condimentada con sal y pimienta que se enrolla en la corteza de la cabeza, el conjunto se ata con cuerda fina y se sala con sal seca, o a veces en salmuera. Las cabezas se raspan y chamuscan cuidadosamente y a continuación se salmueran en cámara fría durante 3 a 4 días antes de deshuesarlas crudas totalmente. El morro se prepara con esmero. Se retiran los cartílagos, así como algunos trozos de carne magra. La corteza del morro se sala con sal gruesa por sus dos caras antes de enrollar en ella la lengua condimentada. El producto se vende para cocer o para cortar en lonchas si se cuece con anterioridad a la venta.

2. SEMEJANZAS Y DIFERENCIAS ENTRE LAS VARIANTES: ESCALA MACROLOCAL Y MICROLOCAL

Los datos de campo a escala macrolocal ponen de manifiesto semejanzas entre las distintas variantes. Aunque ambos se elaboran en los confines del universo del *murson* y se ignoran mutuamente, el *sabodet* y el *murson* de Montélimar son idénticos: materias primas utilizadas, trabajo y tratamiento de la corteza de tocino, picado de la masa y grosor de la tripa son similares; sólo la condimentación los diferencia. Dos términos distintos definen, pues, un mismo producto. Lo mismo se observa con la salchicha de corteza de tocino y la *gueuse*, así como, en cierta medida, con el *murson* de Drôme y la *andouille* del Bajo Delfinado.

En cambio, algunos otros productos son difícilmente comparables. Además de la diferencia ortográfica de la «ç», el *murçon* de La Mure se diferencia de las variantes precedentes por una escasísima presencia o incluso ausencia total de corteza de tocino en algunos charcuteros, así como por un salado prolongado en salmuera (sobre todo en fabricación doméstica) y la ausencia de una fase de escaldado, común a todas las demás va-

riantes. Por lo demás, la composición de la elaboración doméstica es semejante a la del *sacari*, producto casero y de granja por excelencia: ambos se componen de despojos rojos no utilizados en las demás variantes y éstas versiones familiares siguen siendo muy poco comercializadas.

El *mursaou* no puede compararse con ninguna variante. Independientemente de la utilización de la piel de la cabeza del cerdo, que se emplea como una tripa para envolver una lengua entera, su elaboración muy localizada es única.

Finalmente, a escala microlocal aparecen variabilidades intrínsecas. Bajo un aspecto homogéneo, el *murçon* de La Mure presenta variantes muy diferentes. Lo mismo sucede con la *andouille*, que llega a tener hasta cinco variantes, basadas en porcentajes de corteza de tocino que van del 20 al 80% (véase mapa 4). Por el contrario, el *sacari*, distribuido en una pequeña zona geográfica, es un producto muy homogéneo. En cualquier caso, la corteza de tocino, ingrediente básico específico, así como la condimentación, permiten diferenciar microvariantes dentro de un mismo producto.

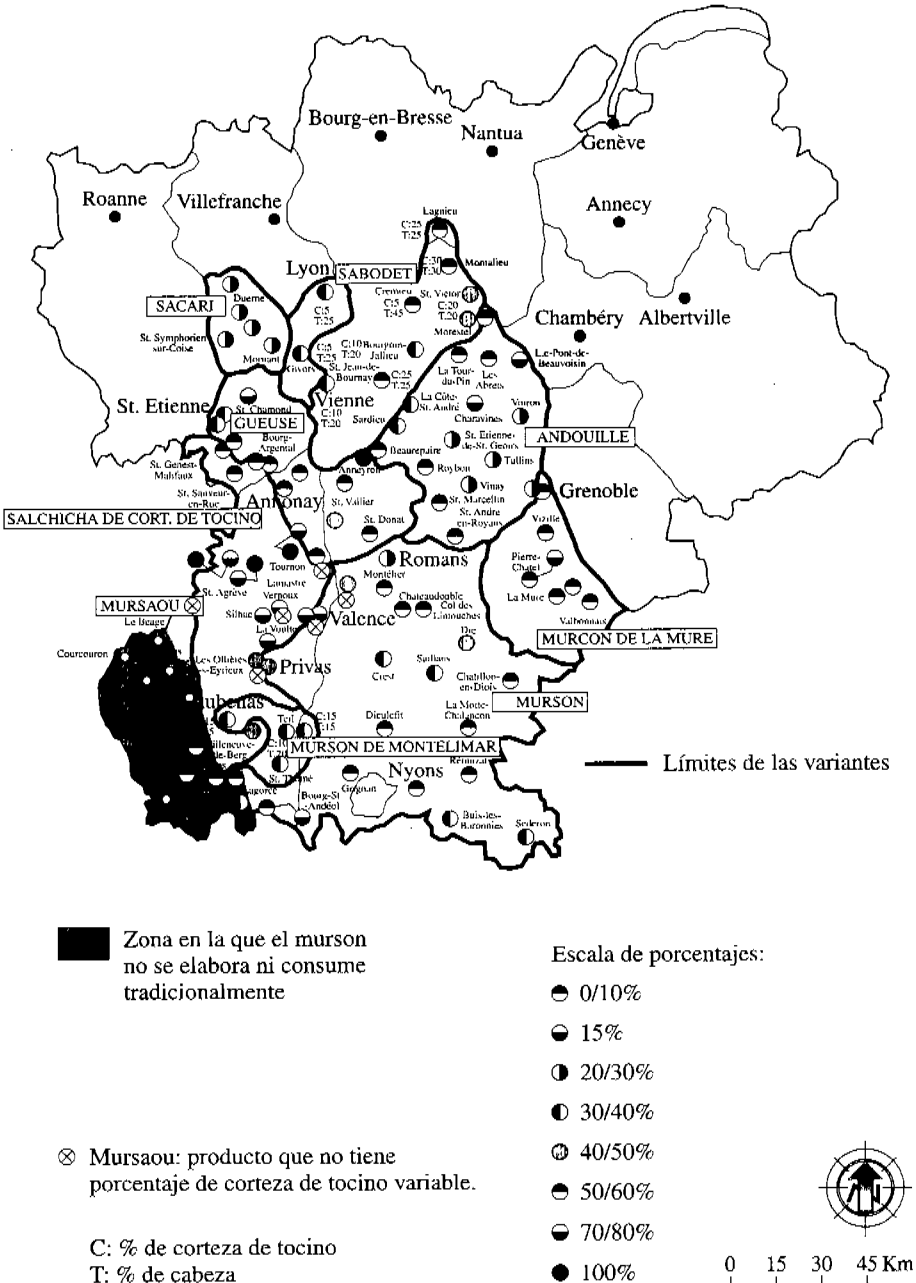
En regla general, se observa que la producción de embutidos de las grandes ciudades incluye menos corteza de tocino que la de las localidades rurales. Así, el *sabodet* elaborado en Lyon, Vienne o Givors sólo se compone de un 30% de corteza de tocino, frente a dos veces más en el norte de su zona de implantación. Los artesanos parecen preferir un producto con características menos acusadas que el que se consume en el medio rural, con el riesgo de que no guste al entendido que sabe dónde encontrar un producto considerado más auténtico. Para estos artesanos que tienen una clientela urbana, lo fundamental es elaborar un producto que guste al mayor número de consumidores. Así, como ocurre con muchos productos que pasan de una fabricación doméstica al ámbito artesanal, se observa en el medio urbano que la receta se adapta y pierde en especificidad.

3. PRODUCTOS LOCALES MAL CONOCIDOS

El trabajo de campo resulta imprescindible si se quiere estudiar con precisión el *murson* y sus variantes para extraer toda su riqueza y com-

MAPA 4

Composición: porcentaje de corteza de tocino de las variantes



plejidad. La consulta del *Código de la charcutería*, obra de referencia elaborada por la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF), revela una clara diferencia entre las definiciones relativas a las variantes descritas en dicho texto, que hace las veces de normativa y jurisprudencia (4), y la realidad observada sobre el terreno. De las nueve variantes identificadas, sólo cuatro (*murson*, *sabodet*, salchicha y *andouille* de corteza de tocino) se definen, muy sucintamente, en el *Código*. Esto confirma que estamos en presencia de productos locales desconocidos fuera de su área de fabricación y consumo. Peor aún: la lógica del *Código*, si se aplicara literalmente, requeriría que el *murson* elaborado por el conjunto de profesionales de la región de Montélimar cambiara su denominación por la de *sabodet*, término desconocido y sin ninguna referencia cultural en esta región. El *murçon* de La Mure, que de ninguna manera se ajusta a la definición del *Código*, se encuentra en la misma situación y los profesionales podrían ser demandados ante los tribunales por utilización abusiva de una denominación definida en el citado texto.

4. LA DIMENSIÓN DE LAS SEÑAS DE IDENTIDAD DEL MURSON

Las variantes del *murson* son, pues, numerosas. Además, y esto es sin duda lo más importante, remiten a elecciones culturales y particularismos que tienen su importancia y participan de la identidad del grupo o comunidad que las elabora y consume. En efecto, aun cuando el *murson* no presenta una extraordinaria riqueza en cuanto a las prácticas profesionales utilizadas en la elaboración de sus diferentes variantes —en este sentido, las prácticas profesionales no son realmente complejas—, es rico en el aspecto de su variabilidad intrínseca.

La dimensión de las señas de identidad del producto no reside en elementos espectaculares reivindicados o exhibidos con carácter dife-

(4) Es fundamentalmente en el *Código* en el que se basan los inspectores de la DGCCRF para establecer las posibles infracciones de los productores (composición y denominación engañosas).

rencial. Estudiando el *murson*, interesándose en los ínfimos detalles, en lo ordinario, en lo anodino de una composición o de una práctica profesional, es como el conjunto de las variantes adquieren sentido y se constituyen en un sistema. Así, la presencia de corteza de tocino, denominador común de todas las variantes, no revela nada en un principio. La proporción de la misma, los usos y prácticas profesionales utilizadas en su preparación, la idea que de ella tienen los agentes implicados, la composición de la condimentación, todas esas cosas a las que los propios productores no parecen prestar ninguna atención especial, se convierten entonces en los elementos reveladores en torno a los que se establecen discursos y representaciones que deben descifrarse. Es, pues, importante identificar los elementos que personifican la dimensión de las señas de identidad del producto regional.

5. IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE VARIABILIDAD

La identificación y el estudio de los procedimientos profesionales y de las prácticas técnicas ligados a la preparación de las materias primas que entran en la elaboración de las variantes son importantes. En efecto, los métodos de depilado de las cerdas del animal, las técnicas de despiece que realzan determinadas partes en función de los productos que se elaboran, el grosor del picado, el tratamiento de una materia prima como la corteza de tocino, la condimentación, las técnicas de conservación, todos ellos son elementos que imponen elecciones de orden cultural y que dan lugar a las variantes identificadas. Además, cada práctica técnica muestra unos conocimientos peculiares y expresa representaciones que le son propias. A modo de ejemplo, el depilado de las cerdas representa una operación primordial que manifiesta la identidad de cada comunidad. De hecho, el chamuscado o el *escaldado*, la salazón húmeda o seca, la conservación en secadero, salmuera o aceite son prácticas técnicas que influyen directamente en las cualidades organolépticas de los productos y firman su procedencia.

Con relación al chamuscado y el escaldado, los partidarios de uno u otro de estos métodos de depilado permanecen muy apegados a su práctica. Los «tostadores» (término utilizado los que escaldan) se decantan por el sabor peculiar que la paja quemada proporciona a la carne, mien-

tras que los partidarios del escaldado valoran el aspecto visual de su técnica, que da inmediatamente un cerdo limpio, «blanquito, rosadito (5)». En el amplio proceso de adaptación a las nuevas normas sanitarias europeas, el escaldado, considerado más higiénico, es, con gran diferencia, el método más extendido para el depilado de los cerdos sacrificados en Francia. Por otra parte, el blanqueado o el chamuscado de la corteza de tocino pueden estar ligados en mayor medida a necesidades técnicas: en el sur de Ardèche, la elaboración de *jambonnettes* (6) impone técnicamente el escaldado del cerdo para obtener cortezas elásticas que no se rompan durante el curado.

Cada región tenía su manera de despiezar el cerdo. En relación con la mitad sur de Ardèche, el atlas lingüístico y etnográfico del Macizo Central refiere la práctica de abrir el cerdo por la espalda para sacar «la larga pieza que incluye la columna vertebral entera, desde el cuello hasta el rabo, y el tocino correspondiente (7)». El nombre de esta pieza del cerdo, «*lo rasté*», «*l'espino dursalo*» (la espina dorsal), se desconoce en las comarcas en que se abre el cerdo por el abdomen. En todo caso, en Francia, el despiece más extendido sigue siendo aquél en que se abre el animal por el abdomen (8).

La condimentación, que muy a menudo es el único elemento que permite diferenciar dos productos similares, es igualmente un elemento técnico factor de variabilidad. Desempeña el papel de indicador cultural por excelencia, en la misma medida que la corteza de tocino, el grosor del picado o la técnica de depilado. La presencia de alcaravea, utilizada únicamente en el Plateau Matheysin, permite reconocer, en una degustación a ciegas, el *murçon* de La Mure entre todas las variantes.

(5) Véase sobre este tema a Méchin (1992: pp. 18-20)

(6) La *jambonnette* es una especie de morcón para cocer envuelto en corteza de tocino. Esta embutición peculiar permite que no se utilice la tripa destinada a las salchichas y salchichones.

(7) Atlas lingüístico y etnográfico del Macizo Central (ALMC), mapa 533.

(8) En materia de despiece, quedan dos escuelas principales:

- el despiece de París, el más generalizado, caracterizado por el realce de las piezas destinadas a su venta en fresco. No es en realidad muy elaborado, ya que cada charcutero procede posteriormente a un troceado más preciso en función de sus necesidades. Se practica casi en toda Francia, salvo en la región Ródano-Alpes;
- el despiece de Lyon, peculiar de la región Ródano-Alpes, donde el interés reside más en las salazones que en las piezas frescas; proporciona un mayor número de piezas, entre ellas los jamones y las paletillas, que quedan ya prácticamente listas.

6. UNAS FRONTERAS NATURALES MARCADAS POR PRÁCTICAS TÉCNICAS

Las encuestas de campo han revelado la existencia de dos prácticas de depilado antagonistas: el chamuscado y el escaldado. Los atlas lingüísticos y etnográficos (9) han sido espléndidas herramientas para tratar de definir con mayor precisión los límites de estos métodos de depilado opuestos que desempeñan un papel importante en las representaciones de los «chamuscadores» y de los «escaldadores», así como en sus técnicas de trabajo de la materia prima que constituye el cerdo. El mapa 5 pone de manifiesto un eje noreste/suroeste que separa en dos mitades relativamente equilibradas la región Ródano-Alpes. Al este de la diagonal se escalda al cerdo, mientras que al oeste se chamusca. Esta frontera no corresponde a ningún límite geográfico o lingüístico, ya que corta perpendicularmente el ámbito francoprovenzal por su mitad y se extiende al ámbito de oc hacia el suroeste (10). Méchin (1992: p. 19), en relación con el este de Francia, observó las mismas tendencias a lo largo de un eje noreste/suroeste que no se corresponde en absoluto con los límites de las hablas germanófonas de dicha región.

En la región Ródano-Alpes, los límites entre la zona del chamuscado y la del escaldado resultan aproximados. Aunque ambas zonas se distinguen claramente, sus contornos, recogiendo las observaciones de Méchin, permanecen «imprecisos debido a un debilitamiento de la práctica, minada tanto desde el interior como desde el exterior» (1992: p. 19). Basta, principalmente en la zona fronteriza, con que un matarife de cerdo proceda de un pueblo donde se escalde para que se debilite e incluso desaparezca la práctica del chamuscado. En cambio, en el cen-

(9) Una investigación etimológica en profundidad a partir de los atlas lingüísticos y etnográficos de la región Ródano-Alpes y del *Französisches etymologisches Wörterbuch (FEW)* permite llegar a la conclusión de que el término *murson* y sus derivados vernáculos designan al mismo tiempo una gran pieza de charcutería de la familia de los salchichones para cocer a base de corteza de tocino y la tripa gruesa (el ciego) en la que se embute. Además, los datos etimológicos revelan que *murson* procede del latín *muria*, que designa la salmuera, procedimiento de salazón que marca todavía hoy la especificidad del *murçon* de La Mure. Esto explica la proximidad semántica de *murson* –conocido indistintamente ya sea como una salchicha, un salchichón o una *andouille*– y de *muria*.

(10) Véase el mapa 6.

tro de las zonas, la práctica en vigor, menos amenazada por la influencia exterior, está menos sujeta a cambios. Además, las encuestas de campo revelan una amplia zona (rayada horizontalmente en el mapa 5) en la que las dos prácticas coexisten (en algunos lugares, se escalda el animal y se chamuscan sólo la cabeza o las patas), aunque con una clara preferencia por el escaldado, que domina. Así, en La Mure, ubicada precisamente en esta última zona, los informadores insisten en «su» práctica de escaldado, precisando que no chamuscan a pesar de hallarse a algunos kilómetros de los pueblos en los que se chamusca parcialmente el cerdo.

7. UNA DOBLE DISTINCIÓN

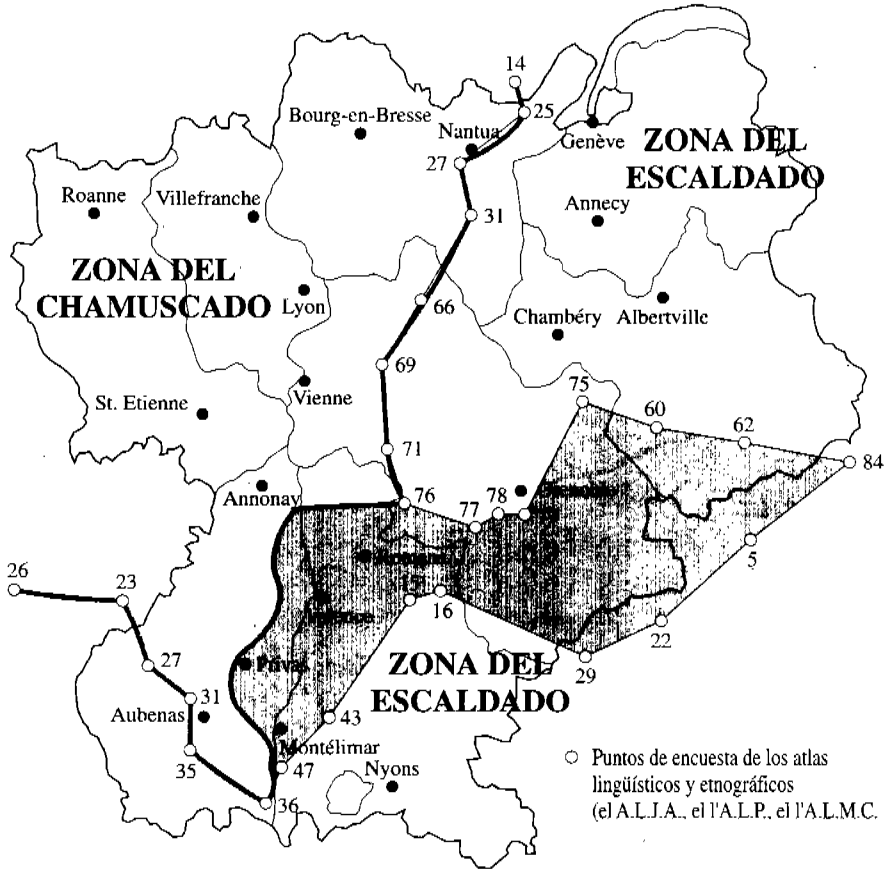
En la región Ródano-Alpes, el mapa 7 revela claramente que la frontera cultural del chamuscado y el escaldado encaja casi perfectamente con los límites de las variantes situadas al este y en las que se escalda el cerdo (*andouille*, *murçon* de La Mure, y *murson*), distinguiéndose así de las variantes al oeste en las que se chamusca (*sabodet*, *sacari*, *gueuse*, salchicha de corteza de tocino y *murson* de Montélimar). Además, esta frontera marca, en el sur de Ardèche, el límite observado entre la salchicha de corteza de tocino –siempre chamuscada– y la zona (rayada diagonalmente) en la que no se fabrica ni se consume tradicionalmente el *murson*, sino la *jambonnette*.

Por otra parte, se observa que la pertenencia a una zona con la misma práctica técnica y cultural no impide que las variantes se diferencien entre sí, ya sea por su composición, su condimentación, el tratamiento de la corteza de tocino (cruda, blanqueada, semicocida, cocida) o el porcentaje de la misma, ya sea por el modo de conservación (estofado-secado, salmuerado-remojado). Así, cada una de las variantes identificadas parece, recogiendo la expresión de Bérard y Marchenay, «tocar su partitura dentro del conjunto». Todo hace pensar que uno quiere diferenciarse tanto del «otro» distante como del vecino cercano.

En este sentido, se observa un primer nivel de diferencias marcadas por distancias de amplitud máxima (chamuscado/escaldado, estofado/salmuerado, corteza de tocino cruda/cocida, tripas gruesas/delgadas, etc.)

MAPA 5

Límite de chamuscado y del escaldado en la región Ródano-Alpes



○ Puntos de encuesta de los atlas lingüísticos y etnográficos (el A.L.J.A., el l'AL.P., el l'AL.M.C.)

ALJA

- 14 - La Pesse, (01)
- 25 - Chézery, (01)
- 31 - Thézillieu, (01)
- 66 - Courtenay, (38)
- 69 - Artas, (38)
- 71 - Thodure, (38)
- 76 - St. Antoine, (38)
- 77 - Rencurel, (38)
- 78 - Lans-en-Vercors, (38)
- 79 - Jarrrie, (38)
- 75 - St. Pierre d'Allevard, (38)
- 60 - Foncouverte, (73)
- 62 - St. André, (73)
- 84 - Giaglione, Italie.


ALP

- 5 - Nevache, (05)
- 22 - La Ch. en Valgaudemar, (05)
- 29 - St. Etienne-en-Devoluy, (05)
- 16 - Vassieux, (26)
- 15 - La Vacherie, (26)
- 43 - La Beguda-de-Mazenc, (26)
- 47 - Chateauneuf-du-Rhône, (26)

ALMC

- 36 - Bourg-St.-Andéol, (07)
- 35 - Laurac, (07)
- 31 - Chirols, (07)
- 27 - St. Cirques-en-Montagne, (07)
- 23 - Le Monastier, (43)
- 26 - Le Chambon-le-Chateau, (48)

— Límite aproximado del chamuscado/escaldado.

 Zona aproximada en la que las dos prácticas son conocidas o coexisten.



0 15 30 45 Km

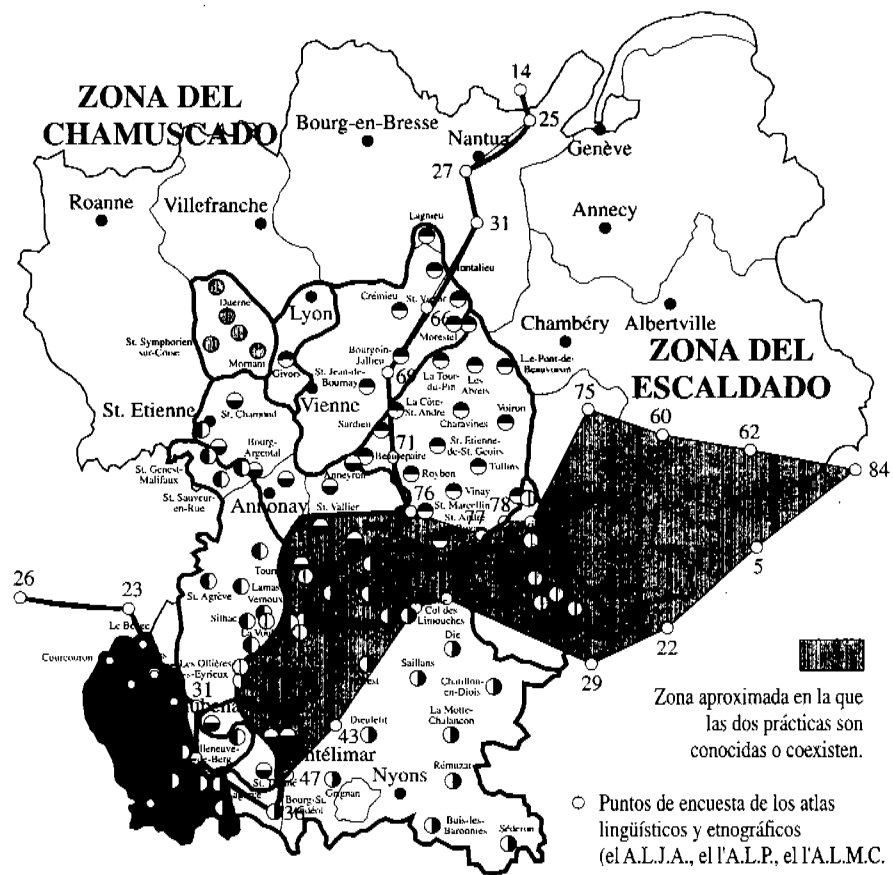
MAPA 6
Ámbitos lingüísticos y límites del chamuscado y el escaldado



con relación a los otros, respecto de los cuales se ignora a menudo desde la propia existencia de la variante hasta los conocimientos técnicos.

MAPA 7

Variantes del murson y zonas del chamuscado y del escaldado



Zona aproximada en la que las dos prácticas son conocidas o coexisten.

○ Puntos de encuesta de los atlas lingüísticos y etnográficos (el A.L.J.A., el A.L.P., el A.L.M.C.)

— Límite aproximado del chamuscado/escaldado.

■ Zona en la que el murson no se elabora ni consume tradicionalmente

— Límites de las variantes

Corteza tocino + magro

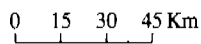
- Denominación andouille o salchichón de cort. tocino
- Denominación gueuse
- Denominación murson
- Denominación salchicha de cort. de tocino

Cort. tocino + despojos rojos + magro —● Sacari

Cort. tocino + cabeza + magro —● Sabodet
 —● Murson de Montélimar

Escaso % o ausencia cort. tocino + magro + alcaravea —○ Murçon de La Mure

Lengua enrollada en la cort. de cabeza —○ Murson, mursaou, (morro)



Un segundo nivel de diferencias se expresa con respecto al vecino, ese «otro» cercano con el que uno se ve, que se conoce y frecuenta, pero con respecto al cual uno desea afirmar su diferencia –por mínima que sea– para marcar mejor el espacio que se ocupa. Es la variabilidad intrínseca, la que se observa dentro de una misma variante, que, en la amplitud de la gama de porcentajes de corteza de tocino, revela la existencia de microvariantes en un área relativamente restringida. Así, la *andouille* del Delfinado acepta porcentajes del 20 al 80% en pueblos separados por algunos kilómetros de distancia. Puede haber también diferencias notables en la condimentación: el *murson* se adereza con ajo hasta Die y se aromatiza con *hierbas de Provenza* más al sur; la salchicha de corteza de tocino de Ardèche se condimenta escasamente con ajo al norte, mientras que esta especia es dominante en el sur. Aquí también, para ilustrar los signos peculiares expuestos en el marco de esta distinción «endógena» con respecto a variantes exógenas, los ejemplos abundan.

Numerosos autores interesados por las sociedades locales han registrado el deseo de todo grupo social de diferenciarse de sus vecinos, pero también de expresar su diferencia con respecto a la sociedad global. Como dice Morel (1993: p. 68), ser diferente «es también pertenecer a un grupo distinto que da un peso colectivo a la definición de sí mismo. Pues no ser conceptualizado como diferente es no existir socialmente». Parece que el sentimiento de pertenencia a un lugar sólo puede desarrollarse si es posible, de una manera o de otra, apropiarse del espacio local. El producto regional permite en alguna medida una apropiación simbólica del territorio. Las variantes del *murson* expresan bien este elemento de la distinción, tan importante para los diferentes grupos sociales que lo han erigido en un sistema que contribuye a dar sentido.

La zona de implantación de cada variante corresponde a una comarca o terruño equivalente a una cultura local. El *sacari* se circunscribe a los Monts du Lyonnais, el *sabodet* al Delfinado (más exactamente al Norte-Delfinado), la *andouille* de corteza de tocino al Bajo Delfinado, el *murçon* de La Mure a la Matheysine, la *gueuse* está a caballo entre los Monts du Pilat y el norte de las Côtiers del Ródano, y cubre los Chambarans, la salchicha de corteza de tocino y el *mursaou* se ela-

boran en Vivarais y el Alto Vivarais, la pequeña comarca del *murson* de Montélimar corresponde al Bajo Vivarais, y el *murson* genérico en su forma con ajo cubre las inmediaciones del Vercors así como todo el Massif du Diois, mientras que su versión con *hierbas de Provenza* corresponde a las Baronnies, al Nyonsais y al Tricastin. En cuanto a las Cévennes y a la Montagne Ardéchoise, estos espacios están ocupados por la *jambonnette*.

Por otra parte, al estar restringida la gama de disparidades por las prácticas técnicas posibles, el número de combinaciones para diferenciarse de los otros es finito y queda, pues, limitado. De esta suerte, hallamos a menudo en polos geográficos opuestos, una vez que se agotan todas las «figuras de estilo» antinómicas, variantes sensiblemente idénticas salvo en algunos detalles. Es especialmente el caso del *sabodet* y del *murson* de Montélimar, situados ambos en los extremos del universo del *murson*, separados por aproximadamente 200 km y cuatro variantes. Se observa lo mismo con respecto a la *andouille* y el *murson*, y en cierta medida con respecto al *sacari* y el *murçon* de La Mure en su versión doméstica, compuesta por despojos rojos, corteza de tocino y cabeza. Así, los discursos y las representaciones en torno a la cabeza de tocino y el conjunto de las prácticas técnicas se basan en tales distinciones, que se «cultivan» localmente.

La diversidad de las prácticas técnicas observadas permite a los productores locales jugar con series de disparidades binarias que diferencian las variantes entre sí, tanto en el plano técnico o sociológico como económico. Aparece una disparidad en el orden cronológico de la matanza del cerdo entre los que chamuscan y los escaldan. Es importante, ya que determina el posible tratamiento de la corteza de tocino, que es el elemento central de nuestras variantes.

Estas oposiciones permiten establecer correlaciones entre las prácticas técnicas, el tratamiento de la corteza de tocino y su porcentaje en un producto. Así, la corteza de tocino cruda sólo se utiliza en la zona geográfica en que se chamusca. Es también dentro de las variantes compuestas por corteza cruda donde hallamos porcentajes más elevados de esta materia prima (hasta el 100% en Ardèche).

Desde esta perspectiva, es interesante considerar el chamuscado y el escaldado, dos categorías a medio camino entre el crudo y el cocido, dotadas de cualidades peculiares pero siempre opuestas:

Crudo	Cocido	Crudo	Cocido
Chamuscado		Escaldado	
Cort. de tocino:		Cort. de tocino:	
firme		elástica	
cruda		blanqueada	
sabor «+»		sabor «-»	
limpia «-»		limpia «+»	

Al poner sobre el papel estas disparidades binarias, se descubre la «posición» del chamuscado y del escaldado y el de sus representaciones diametralmente opuestas: el chamuscado siempre se percibe como algo casi crudo, mientras que el escaldado se conceptúa como algo que se encuentra en el ámbito de lo cocido.

Los chamuscadores valoran las cualidades organolépticas y técnicas que su método de depilado confiere a la corteza de tocino, lo que les permite trabajarla cruda para preservar mejor el sabor. Por el contrario, los escaldadores valoran el aspecto higiénico de su método. Remiten el sabor de chamuscado a un cerdo sacrificado en condiciones higiénicas dudosas. Los que chamuscan y trabajan la corteza de tocino cruda son clasificados como «salvajes», aunque el discurso no se exprese en términos tan fuertes. La corteza de tocino cruda en estado puro no existe. En efecto, se la chamusca antes de trabajarla, lo que permite decir a los artesanos que está «prácticamente» cocida y minimizar por lo tanto el aspecto «bárbaro», según algunos informadores, de un producto escasamente trabajado crudo en Francia y que, en la mayoría de los casos, se blanquea o precuece. Tenemos, pues, una escala de valores en función de que la corteza de tocino proceda de un cerdo chamuscado o escaldado, ya que con posterioridad ésta se trabaja cruda, blanqueada, semicocida o cocida. La misma lógica es aplicable a los diferentes porcentajes de corteza de tocino observados, tanto más cuanto que en la zona en la que se chamusca y en la que se utiliza la corteza de tocino cruda es donde se registran los porcentajes más elevados de corteza de tocino, habiendo artesanos que proponen, ciertamente bajo pedido, salchichones «100% pura corteza de tocino». Nos encontramos así con una escala

de clasificación de las variantes, situándose la salchicha de corteza de tocino y el *murçon* de La Mure en los extremos de esta clasificación.

Salchicha de cort. tocino

presencia de cort. tocino

chamuscado

firme

cocido

salazón sal seca

estofado

rural «+»

notoriedad «-»

Sabodet

50/50%

Murçon de la Mure

ausencia cort. tocino

escaldado

flexible

blanqueado

salazón por inmersión

salmuerado

rural «-»

notoriedad «+»

El *sabodet*, por su composición (50% de corteza de tocino y 50% de magro) y la notoriedad de que goza tanto en el mundo rural como urbano, se sitúa en el centro de esta clasificación. En efecto, se consume tanto en los pueblos como en los restaurantes de fama de Lyon. El estudio de las disparidades binarias permite así poner de manifiesto procesos de elaboración de la diferenciación, pero, sobre todo, establecer correlaciones entre prácticas técnicas, fronteras y comportamientos culturales.

8. UNA RAIGAMBRE EN LO LOCAL

Para la mayoría de los consumidores, la conexión con lo local de los productos «llamados regionales» pasa por un vínculo directo entre la materia prima seleccionada, elaborada y producida localmente (la región) y el producto final, transformado o no, que se comercializa. En las variantes del *murson*, esta raigambre con lo local es de naturaleza muy diferente. En efecto, siguiendo las líneas de investigación desarrolladas por Bérard y Marchenay (1995 b: p. 15), «en el caso de los productos del cerdo (...) es raro hoy en día que nos encontremos con una raza local. Por otra parte, los cerdos no siempre se engordan allí donde se elaboran sus productos; en cualquier caso, es raro que se engorden mediante prácticas especiales. (...) En cambio, aun cuando la materia prima no se identifique como local, los productos sí se vinculan mucho con las localidades; no se trabaja el cerdo de la misma manera en una comarca que en otra, y los consumidores tienen mucho apego a los productos que conocen y que son para ellos la referencia».

Ahora bien, aun cuando la relación de las variantes con lo local no pase por un vínculo directo con las materias primas producidas localmente, sí pasa por prácticas profesionales de elaboración locales y colectivas, compartidas por el conjunto de los fabricantes, depositarios de la elaboración de un bien común, ya pertenezcan a la esfera de lo doméstico o de lo comercial (11).

Por otra parte, parece que la raigambre con respecto a un lugar, tanto más fácil de identificar cuando está muy localizada, facilita el reconocimiento de la notoriedad de los productos locales. En efecto, se habla sin problemas del *murçon* de La Mure, pero no de la *gueuse*, de la *andouille*, de la salchicha de corteza de tocino o del *murson* «genérico», porque sus zonas de elaboración, aun siendo muy restringidas para determinadas variantes como el *sacari*, no están asociadas con un lugar preciso y, por consiguiente, quedan difuminadas en el terreno y en la mente de los agentes locales. Reivindicar un determinado vínculo con lo local puede, por lo tanto, entrar en las estrategias aplicadas para conseguir que se reconozca la notoriedad del producto y contribuir a ampliar su estatuto.

9. TRANSFORMACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE CONSUMO

Hace todavía unos treinta años, las variantes del *murson* se consumían con ocasión de las fiestas religiosas y laicas importantes del calendario que regulaban el ciclo anual. Hoy en día, el *murson* ya no figura en el menú de las comidas de las grandes fiestas, como Navidades o Pascuas. Ese consumo prescrito se ha perdido en beneficio de un consumo más de diario, sobre todo desde que el nivel de vida ha aumentado y estos productos se ofrecen con regularidad en las charcuterías. El consumo del *murson*, en suma, se ha trivializado. De consumirse básicamente en invierno, período en el se elaboraba, se ha pasado a consumir todo el año. En cambio, el *sabodet*, la *gueuse*, la salchicha de corteza de tocino, el *sacari* y la *andouille*, situados al norte de la zona del *murson*, siguen

(11) Para un análisis más profundo del tema del vínculo con lo local, véase Bérard y Marchenay, 1995, «Lieux temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir».

elaborándose por parte de los charcuteros únicamente durante el período invernal. Es sorprendente ver cómo, en la Matheysine, en Drôme y en la parte suroriental de Ardèche, el *murson* representa una venta estival importante para los profesionales de la zona sur. El producto, antaño consumido en verano, secado o cocido tras un largo curado, ya no es propuesto por los profesionales. Los fabricantes de la zona sur explican que la mayor parte de sus ventas se producen sobre todo en verano, durante la estación turística. Sin embargo, no es sólo la llegada de los turistas lo que explica esta repentina subida de las ventas. Las encuestas ponen de manifiesto un consumo estival inhabitual. Este consumo extraordinario, fuera del tradicional período invernal, se explica porque un buen número de familias «expatriadas» vuelven cada verano a pasar unas semanas de vacaciones a su «tierra». La familia que les acoge no deja nunca de preparar un *murson* de su «tierra».

Si antiguamente los consumidores respetaban los preceptos alimentarios dictados por la Iglesia (tiempo de vigilia, cuaresma y vuelta al período de carne), hoy sólo permanece el consumo convivial realizado con la familia o los amigos. Con frecuencia, este consumo fuera del tiempo ordinario tiene un sentido especial: se trata de estrechar los lazos familiares o amistosos rotos por el alejamiento y los imperativos de la vida diaria y, en su caso, reafirmar la pertenencia a la comunidad local de origen, aquella en la que se hunden las raíces familiares. De alguna manera, la relación con lo local del producto transmite todo al individuo: la historia, la cultura, la memoria, así como la identidad del grupo al que pertenece.

10. PROTECCIÓN GEOGRÁFICA E HIGIENE A ESCALA EUROPEA: ¿QUE LUGAR SE RESERVA AL MURSON?

¿Qué problemas plantea la aplicación de la normativa europea a un producto local como el *murson* y cuáles son sus consecuencias? Para contestar a esta pregunta, es necesario situar el *murson* en el régimen normativo europeo y en la nueva normativa sanitaria europea. Tal operación nos permitirá situar este producto del cerdo, con sus variantes y su complejidad, en el citado marco normativo. Aparece así inevitablemente un desfase entre la riqueza del *murson* observada sobre el terreno y la inclusión de este tipo de producto en una acción de protección. La con-

tradición reside precisamente en que, al tratar de proteger estos productos, el legislador se ve abocado a normalizarlos, de lo que se deriva al menos una reducción de su variabilidad, e incluso paradójicamente su penalización.

La normativa europea está imbricada en el régimen reglamentario francés. En efecto, el acceso a una protección europea pasa previamente por la obtención bien de una certificación de conformidad que acredite que un producto alimenticio se ajusta a unas características específicas o a normas de fabricación o transformación registradas previamente en un pliego de condiciones, bien de una marca nacional que acredite que el producto «posee un conjunto de características previamente fijadas y cumple un nivel de calidad superior a productos similares». Los procedimientos de certificación dirigidos a agrupaciones de productores son costosos. Exigen la elaboración de unas especificaciones colectivas y de un plan de procedimientos de control destinados a su empleo por un organismo certificador reconocido oficialmente.

Los charcuteros artesanos constituyen una parte de los productores de *murson* (12). Están mal preparados para agruparse y negociar unas especificaciones sobre un producto cuya fabricación creen dominar. Por otra parte, aun estando afiliados a sindicatos profesionales y a cámaras de oficios, cada uno se ve ante todo como un trabajador o un comerciante autónomo y considera a los compañeros como competidores potenciales. Además, si bien las prácticas tradicionales de elaboración son compartidas por el conjunto de los profesionales de una misma comarca y en este sentido no hay realmente un secreto de fabricación, cada uno tiende a replegarse en sus conocimientos y en la receta que domina. La variabilidad intrínseca de las variantes del *murson* nos hace pensar que

(12) Hay, por otra parte, productores que básicamente son agricultores y que transforman en productos de charcutería los cerdos que engordan en la explotación. Los productores caseros son más difícilmente identificables, ya que por naturaleza están fuera de la órbita comercial. Ahora bien, su escasa producción en el marco de la matanza familiar del cerdo es interesante, ya que los productos elaborados son de una gran variabilidad. Cada familia posee una receta transmitida de generación en generación. Por último, muy pocos productores industriales fabrican una o varias variantes de *murson*. Los que se lanzan en la elaboración de este tipo de producto son hijos o nietos de charcuteros artesanos «que han triunfado». Se ven a sí mismos como productores situados entre los artesanos y los industriales. El consumidor y su competencia en materia de producto regional no son tratados aquí, pero somos claramente conscientes de su importancia una vez que se muestra interés por este tipo de producto.

un consenso en torno a unas especificaciones comunes en las que se describan los procedimientos y las fases de fabricación, sería difícil de conseguir. Es poco probable que los productores de *murson* o de alguna de sus variantes decidan iniciar un procedimiento tan costoso, primero a escala nacional y después europea. Además, al obstáculo del coste financiero se añaden razones de orden socioeconómico: la separación entre la experiencia profesional de los productores agricultores y la de los charcuteros artesanos representa un verdadero escollo. Los primeros son ante todo agricultores y, como tales, disfrutaban del apoyo de las cámaras agrarias, especialmente potentes y bien organizadas con relación a las ramificaciones regionales de los sindicatos profesionales de artesanos. Además, gozan de medidas financieras (préstamos bonificados y tipos de interés preferenciales con garantía del Estado) que les permiten invertir con menores gastos en nuevas instalaciones ajustadas a las normas sanitarias europeas.

Se advierte, pues, la gran dificultad que estos profesionales con horizontes y experiencias diferentes tendrían para agruparse con objeto de iniciar una actuación colectiva de protección europea. Estos dos grupos socioprofesionales con estatutos antagónicos mantienen, sin embargo, ellos solos toda la diversidad existente dentro de las variantes comercializadas. Tienen un mismo concepto de sus prácticas profesionales de fabricación, a las que conceden una gran importancia por las razones culturales evocadas con anterioridad.

La obligación de los productores de ponerse de acuerdo en torno a unas especificaciones plantea la importante cuestión de la elección única de un método de fabricación. ¿Qué variante debe escogerse? ¿Por qué decantarse por una práctica profesional de fabricación determinada en detrimento de otra? ¿Cómo llegar a un acuerdo sobre un determinado porcentaje de corteza de tocino o una condimentación? ¿Por qué debe elegirse un único procedimiento técnico cuando los demás son igualmente interesantes e importantes? Y ¿qué ocurriría si un grupo de industriales decidiera sentarse a la mesa de negociaciones? Para estos últimos, el aspecto identificador del producto parece tener una importancia menor. Puede ser incluso un obstáculo para una comercialización a escala europea: un producto con cualidades organolépticas muy marcadas pasa a ser difícilmente comercializable fuera de su mercado

local. Es probable que, en ese proceso de normalización, pocos productores pudieran reconocerse, con independencia de la voluntad del legislador, si bien es posible que fabricantes de perfil diferente establecieran varios métodos de fabricación y gamas de porcentajes de corteza de tocinó.

En la normativa sobre la Certificación de Características Específicas (CCE) sólo se toma en consideración el carácter tradicional del producto. Cabe, por lo tanto, pensar que un grupo de industriales no necesariamente implantados en el área de fabricación del *murson*, en un intento de diversificar su producción, obtenga sin demasiada dificultad una CCE para su producto definido a partir de unas especificaciones elaboradas, *a fortiori* a escala europea. ¿Cuáles serían las consecuencias para el conjunto de los productores de *murson*? Según la normativa, sólo la fabricación protegida jurídicamente por la CCE sería reconocida. Los artesanos y los productores agricultores ya no tendrían el derecho de utilizar la denominación *murson*, salvo que decidieran alinearse en torno a la fabricación protegida, lo que sería posible siempre que respetasen las técnicas de elaboración y tal vez también las normas de higiene establecidas. Por último, puesto que el producto no tiene protección geográfica con respecto a su relación con lo local, cualquier productor francés o europeo, respetando siempre las especificaciones, podría elaborar *murson*. Un producto tradicional es, pues, de esta manera deslocalizable. Se asistiría, en suma, a un fenómeno de desapropiación para todos los fabricantes de las variantes tradicionales a las que los consumidores locales están tan apegados.

En este caso, ciertamente extremo e hipotético pero pausable, el desfase entre la normativa y el efecto proyectado sería importante. El resultado sería inverso al esperado, ya que la aplicación de las normas acabaría por penalizar la producción que supuestamente se quería proteger. Sobre el terreno, la diversidad es tal que se observa a menudo una abundancia de variantes con múltiples ramificaciones. En el caso del *murson*, el área de implantación de las variantes es difusa e incluye microvariantes. La situación sobre el terreno no es, pues, tan formal como puede serlo en los textos normativos. Parece importante que se puedan considerar los criterios con arreglo a los cuales se delimita el ámbito de una protección geográfica, así como la posibilidad de registrar tantas IGP como variantes existan de un mismo producto.

Estas observaciones revelan otro desfase entre la normativa y la realidad, difícilmente previsible por parte del legislador. ¿Cómo proteger a unos sin lesionar a los demás? Paradójicamente, es probable que los productores de *murson* de La Mure –producto con respecto al cual existen varias fuentes escritas que acreditan su relación con lo local y la antigüedad histórica de los procedimientos de elaboración tradicionales– tengan algunos problemas para registrar una IGP o una CCE. En efecto, la DGCCRF, encargada de evaluar el carácter tradicional o la relación con un lugar de un producto, podría en principio no reconocer la existencia de un producto si éste no figurase en el *Código de usos de la charcutería* (13).

Algunos de los ejemplos expuestos y de las cuestiones planteadas subrayan las dificultades relativas a la consideración y la gestión de la dimensión cultural de los productos que se desea proteger formalmente en el marco reglamentario y legislativo. De ello se desprende que la normativa europea, tal como está concebida ahora, no ofrece plenamente a los productores que podrían ser protegidos la posibilidad de conseguir una protección comunitaria. Si algunos decidieran emprender esa vía y lograsen obtener en un primer momento una marca de calidad nacional para acceder a una protección comunitaria, quizá se consiguiera en detrimento de otros productores, causando así la pérdida involuntaria de variantes. Esta reducción de la diversidad, debida a la erosión de procedimientos tradicionales de elaboración normalizados desde ese mismo momento en el marco de una lógica distinta de la que inspira a los productores, desembocaría en una pérdida en el plano cultural. De hecho, a escala local, cada variante tiene su sitio y su estatuto. En cambio, la normativa impone una nueva configuración que no concede a los procedimientos de elaboración tradicionales el sentido y el estatuto que se les reconoce localmente. Prevista en un principio desde una perspectiva de protección de tipo patrimonial, subordina necesariamente la dimensión cultural de los productos regionales al ámbito económico. Desde ese

(13) La Sra. L., inspectora en la DGCCRF de Grenoble, responsable del sector charcutería, ignoraba la existencia del *murçon* de La Mure. Nos confirmó que sus servicios se basaban en el *Código de charcutería*, que condiciona la denominación de un producto a una elaboración y una composición normalizada por el conjunto de la profesión. La utilización del término *murçon*, aunque se diferencie por una «ç», podría en consecuencia plantear problemas.

mismo momento, el concepto de tradición se transforma de alguna manera en una representación que se pasa por el tamiz de un proceso de normalización, corolario de la normativa europea.

11. LAS CONSECUENCIAS DE LA SUBORDINACIÓN A LA HIGIENE

A este régimen de protección hay que añadir la normativa europea en materia de higiene, cuya aplicación tiene repercusiones importantes sobre los productores de *murson*, ya que condiciona el entorno en el conjunto del mercado de los Estados miembros. Esta normativa supone la garantía mediante una fabricación a escala industrial de la calidad sanitaria de los productos. El producto artesanal o de granja se ve así colocado en un entorno que no es el suyo. Esta primera medida frena la posibilidad de acceso para la mayoría de los productos a una protección comunitaria.

La antigua normativa sanitaria imponía ciertas normas sobre los equipos e instalaciones y sobre los requisitos de producción, con el fin de garantizar la salud pública. En otros términos, normalizaba obligaciones referentes a los medios, que los productores debían respetar. Ahora bien, ante la imposibilidad de prevenir cualquier posible riesgo sanitario y vistas las dificultades para gestionar una responsabilidad difícil de asumir, el Estado ha decidido definir los objetivos a cumplir, dejando las definiciones de los medios que deben aplicarse en manos de los profesionales. Así, de un sistema de obligaciones referentes a los medios, las nuevas normas se han transformado en una obligación referentes a los resultados. Los artesanos y productores agricultores deberían poder fabricar, por tanto, sus productos como ellos entendieran. Pero las cosas no son tan sencillas: la Directiva 93/43/CEE les propone que apliquen voluntariamente instrumentos de control de la calidad que les permitan definir unos medios para cumplir los objetivos reglamentarios. Entre éstos figura la introducción en cada sector de actividad de Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH) o la utilización del método HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Este último método, cuya primera aplicación en el decenio de 1970 estaba destinada a impedir, en la fabricación de alimentos para los astronautas, cualquier riesgo de contaminación microbiológica, fue ampliado al conjunto de la industria aeroespacial y poco después se trans-

formó en norma de fabricación para los diferentes sectores industriales. Esta filosofía de origen anglosajón se elige y aplica hoy en día para garantizar una producción contra cualquier riesgo de defecto. La nueva normativa pide a las GBPH, únicamente destinadas a los artesanos, que acojan estos principios y método. Lo que se pretende con ello es el análisis de los posibles riesgos durante el proceso de fabricación del producto y la identificación de los puntos críticos a fin de proponer soluciones para su control. Esta actuación de tipo industrial se basa en la formalización de los procedimientos de elaboración tradicional de los productores, lo que no deja de plantear problemas de cara a la diversidad de las variantes y de las prácticas técnicas. Esta formalización de conocimientos que hasta ahora se transmitían oralmente a lo largo de un aprendizaje pasa por su tratamiento con arreglo a la lógica de la escritura. Tal tendencia participa de la concepción de una determinada ordenación de los productos encaminada a «profesionalizar» a los artesanos cuyas prácticas se estimaban poco ortodoxas por parte de la DSV. Estas guías, «redactadas por profesionales para profesionales», que oficialmente son instrumentos destinados a posibilitar el diálogo entre la DSV y los profesionales en caso de problema, pueden convertirse en documentos normativos.

Esta breve exposición de la nueva normativa sanitaria aplicada al conjunto de los países europeos pone de manifiesto la incompatibilidad entre una política de protección de los productos regionales mediante la introducción de una normativa que pretende tener en cuenta su dimensión cultural y patrimonial y una política higienista que pretende garantizar a nivel de los mercados mundiales una cierta forma de seguridad de los productos, calcada sobre el modelo industrial dominante. El régimen normativo impone desde un primer momento que los productores se sometan a unas costosas normas de higiene que tienen como efecto la transformación de las prácticas profesionales y la imposición de una nueva concepción del proceso de elaboración. Cabe el derecho de plantearse si este doble marco normativo ofrece a los productores locales la posibilidad de desarrollarse. Parece paradójico que tanto a escala nacional como europea se conceda a estas producciones un papel importante en la lucha contra el éxodo rural, mientras que sobre el terreno los poderes públicos apenas tienen en cuenta las fuerzas que existen y que pueden actuar como un verdadero motor de la ordenación del territorio y del desarrollo local.

TEXTOS LEGISLATIVOS Y REGLAMENTARIOS

Orden de 22 de enero de 1993 sobre las condiciones higiénicas y sanitarias de producción, comercialización y comercio de productos a base de carne, 1993, París, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Orden de 8 de septiembre de 1994 por la que se establecen las condiciones en las que determinados establecimientos que comercializan carnes o productos a base de carne pueden ser dispensados del reconocimiento sanitario. Diario Oficial de 20 de septiembre de 1994, París, Ministerio de Agricultura y Pesca.

Orden de 9 de mayo de 1995 por la que se regula la higiene de los alimentos presentados directamente al consumidor, Diario Oficial de 16 de mayo de 1995, París, Ministerio de Economía.

Directiva 93/43/CEE del Consejo de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, 19 de junio de 1993, n.º L 175.

Ley n.º 942 de 3 de enero de 1994, relativa al reconocimiento de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. La calidad reconocida en Europa, 1994, París, Ministerio de Agricultura y Pesca, Dirección General de Alimentación.

Reglamento (CEE) n.º 2.081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, n.º L 208/1.

Reglamento (CEE) n.º 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, n.º L 208/9.

LÉXICO

Atar: realizar un mallado en torno a un producto con cuerda fina para darle una forma y mantenerlo cuando esté colgando durante el estofado o secado. En charcutería, las piezas gruesas (*jésus*, *rosette*, *sabardin* y los salchichones gruesos crudos o para cocer) se atan manualmente.

Blanquear: cocer una carne (cabeza, mano, corteza de tocino) o una legumbre durante algunos minutos en agua a 90 °C. En la fabricación artesanal, esta operación se realiza en tres fases: remojo en agua fría, subida de temperatura, enjuague en agua fría.

Chamuscar: quemar las cerdas de la res porcina con paja o con soquete para depilar el animal.

Ciego: tripa de cerdo también denominada bolsa, ya que forma un saco de 30 a 40 cm por un calibre de 70 a 150 mm. Esta tripa se utiliza, entre otras cosas, para la embutición del *jésus*, del *sabardin* y a veces del *murson*.

Comino (de los prados): Planta aromática de la familia de las umbelíferas, *Carum carvi* Linné, cuyo grano se utiliza en la elaboración de varios embutidos ródanoalpinos y especialmente el *murçon de La Mure*. Llamado también alcaravea (*charail* o *tsarai* en todo el Plateau Mathey-sin), es confundido a menudo con el hinojo silvestre.

Cuatro especias: composición aromática clásica en chacinería. Normalmente se excluye la pimienta. La combinación consta al menos de cuatro especias, pero a menudo más. Siempre están presentes la nuez moscada, la canela y el clavo.

Embutir: acción de introducir una mezcla en la tripa.

Entreverada: se dice de una carne magra que no ha sido desgrasada. La presencia de tocino y de gordo queda visible.

Escaldar: arrojar agua hirviendo sobre el cerdo para depilar las cerdas del animal.

Mezcla: nombre que se da a la preparación compuesta por carnes magras y gordas, picada, mezclada y condimentada. La mezcla, llamada también pasta, se embute en tripa en productos como los salchichones secos o para cocer como el *murson*.

Recto de vacuno: tripa de vacuno (intestino grueso) de forma recta y cilíndrica; su calibre es de 40 a 70 mm.

Tripa delgada: tripa con calibre de 26 a 46 mm procedente del intestino delgado de reses bovinas, porcinas y ovina.

Cuadro recapitulativo de las variantes

Denominación	Porcentajes				Condimentos										
	Cort. tocino	Cabeza	Sal	Pimienta	4 especies	Vino	Aguar-diente	Ajo	Tomillo	Aje-drea	Hierbas de Proveza	Nuez moscada	Perejil	Alca-ravea	Hinojo
Murson	25 a 60%	X	X	X				X	X	X					
Salchicha de corteza de tocino	30 a 100%	X	X	X		D: (X)		X	X		X	(X)	X		
Gueuse	50 a 60%	X	X	X	X			X	X						
Andouille	20 a 80%	X	X	X	(X)			(X)				X			
Sabodet	5 a 30%	20 a 45%	X	X	X	X		X	X			X			
Murson de Montélim.	10 a 15%	X	X	X	X		X	X	X	X					
Sacari	Ca + Co = 0 a 15%	20 a 30%	X	X	X	X		(X)	(X)						(X)
Murçon de la Mure ...	0 a 15%	(X)	X	X	X										(X)
Mursaou		X	X	X	(X)										

Denominación	Corteza de tocino					Cabeza					Carnes magras				
	Chamus-cada	Cruda	Blan-queda	Semi-cocida	Cocida	Chamus-cada	Morro	Corteza tocino	Lengua	Espalda	Lomo	Pecho	Papada	Despojos rojos	Picado
Murson	(X)	(X)	X	(X)					X	X	X	X	X		8 a 10
Salchicha de corteza de tocino	X	X	X						X	X	X	X	X		8
Gueuse	X	X	X		(X)				X	X	X	X	X		8
Andouille	X	X	X						X	X	X	X	X		8 a 10
Sabodet	X	X	X	(X)		X	X	X	(X)	X	X	X	X		8 a 10
Murson de Montélim.	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		8 a 10
Sacari	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		8 a 10
Murçon de la Mure ...	(X)	(X)	X		(X)	(X)	(X)	(X)	X	X	X	X	(X)		8 a 10
Mursaou					X+S	X	X	X	X	X	X	X	(X)		8 a 10

Cuadro recapitulativo de las variantes (Continuación)

Denominación	Tipo de tripa				Según	Técnica	
	Ciego	Colon	Recto de vacuno	Intestino delgado		Estofado	Salmuerado
Murson			X	(X)		X	
Salchicha de corteza de tocino				X	X	X	
Gueuse				X	X	X	
Andouille		X	X			X	
Sabodet	X	X	X			X	
Murson de Montélim.X	X	X			X		
Sacari	X	X	X			X	
Murçon de la Mure ...			X				X
Mursaou							(X)

D: elaboración doméstica.

S: ingrediente salmuerao.

(): práctica o ingrediente a veces en uso.

Co + Ca: corteza de tocino y cabeza.

BIBLIOGRAFÍA

- CHEVALIER, D. (dir. de ed.) (1991): *Savoir-faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*. París, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- FISCHLER, C. (1990): *L'omnivore*. París, Odile Jacob.
- BÉRARD, L. y MARCHENAY, P. (1995b): *Les produits de terroir en Europe du sud: caractérisation ethnographique, sensorielle et socio-économique de leur typicité. Stratégies...*, Comisión de las Comunidades Europeas, Dirección General de Agricultura.
- GOUGEON, B. (1994): *La pogne*. Die, A Die.
- HACCP, *Un outil pour l'agro-alimentaire*, 1994, París, Service de la Qualité Alimentaire et des Actions Vétérinaires et Phytosanitaires sous la direction de l'Hygiène Alimentaire, Bureau de la Prévention des Contaminants et de la Maîtrise de la Qualité.
- HOBBSAWM, E. (1983): Introduction: invented traditions, en Hobsbawm E. y T. Ranger (eds.) *The invention of traditions*, Cambridge University Press.
- Les enjeux de la Directive 93/43 CEE sur l'hygiène alimentaire*, 1994, París, Direction Générale de l'Alimentation.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1965): Le triangle culinaire, *L'Arc*, 26, pp. 19-29.
- MÉCHIN, C. (1992): *Bêtes à manger. Usages alimentaires du Français*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

- MOREL, A. (1993): Usages sociaux du patrimoine, *Civilisations*, vol. XLII, n.º 2, pp. 65-77.
- NAUTON, P. (1957-63): *Atlas linguistique et ethnographique du Massif Central*, París, CNRS, 4 vol.
- Qualité des produits agro-alimentaires, concept et enjeux en Rhône-Alpes*, en *Le point sur...*, Chambre Régionale d'Agriculture, Lyon, marzo 1993, n.º 24.
- Qualité Infos*. La lettre d'information de la qualité agro-alimentaire, 1993, n.º 30, pp.1-8, y su suplemento *Spécial hygiène*, pp. I-VIII.
- 1994. n.º 34, pp. 1-8, y su suplemento *Certification de conformité*, pp. I-VIII.
- n.º 36 y su suplemento *Spécial AOP-IGP en Europe*, pp. I-VIII.
- 1995, n.º 65, *Hygiène: Aliments remis directement aux consommateurs*, p. 7.
- VERDIER, Y. (1977): *Le langage du cochon*. *Ethnologie française*, VII, 2, pp. 143-154.
- WARTBURG, W. (1967): *Französisches etymologisches wörterbuch*, Paris, Méridiens Kliensieck.

PALABRAS CLAVE: Alimentación, consumo, Francia, sector charcutero.

RESUMEN

En Francia, el consumo de salchichón para cocinar se circunscribe a la zona del gran su-
reste, de la que forma parte la región del Ródano-Alpes. En esta región se elaboran numerosos
tipos de salchichones para cocinar a base de corteza de tocino, entre ellos las numerosas varie-
dades de murson. Estos productos de la charcutería local combinan en proporciones variables
la vinculación con el lugar geográfico, el anclaje histórico, las costumbres locales, los conoci-
mientos prácticos, las prácticas técnicas y las representaciones que les son propias. Ofrecen al
investigador en ciencias humanas y sociales un campo de estudio de ejes múltiples y variados.
Esta clase de productos plantean numerosos interrogantes de orden etimológico, histórico y re-
glamentario, como la especificidad del murson, la función de sus variantes, la naturaleza y la
relación que mantienen con un lugar determinado o los problemas derivados de aplicar la re-
glamentación europea y los efectos que ésta pueda tener para este tipo de producto. Nos hemos
planteado estas preguntas y hemos tratado de responder a ellas en un marco antropológico.

RÉSUMÉ

En France, la consommation de saucisson à cuire est circonscrite à la zone du grand sud-est
dont fait partie la région Rhône-Alpes. C'est dans cette région que l'on rencontre une grande di-
versité de saucissons à cuire à base de couenne dont le murson aux nombreuses variantes. Ces
charcuteries locales combinent selon des degrés d'intensité variables l'appartenance à un lieu
géographique, un ancrage historique, des usages locaux, des savoir-faire, des pratiques techni-
ques et des représentations qui leurs sont propres. Elles offrent au chercheur en sciences humai-

nes et sociales un chap de recherche aux axes multiples et variés. Ce type de produit soulève de nombreuses questions d'ordre ethnologique, historique et réglementaire comme la spécificité du murson, le rôle des variantes, la nature de la relation qu'elles entretiennent avec un lieu, ou encore les problèmes que pose l'application de la réglementation européenne et les effets qu'elle peut avoir sur ce type de produit. C'est dans le cadre d'une démarche anthropologique que nous avons posé ces questions en tentant d'y répondre.

SUMMARY

The use of salami in cookery in France is a practice circumscribed to the great south east, including the Rhône-Alpes region. Many types of bacon rind-based salami are produced for cookery in this region, including numerous varieties of murson. These local pork products combine ties with a geographical place, historical origin, local customs, know-how, technical practices and individual representations to varying degrees. They offer the human and social sciences researcher a field of study with multiple and varied axes. This class of products raises a number of ethnological, historical and regulatory questions, such as the specificity of murson, the function of its variants, the nature and the relation they have with a particular place or the problems arising out of applying European regulations and the possible effects thereof on this type of product. We have considered and tried to answer these questions within an anthropological framework.