

# LA REPRESENTACIÓN DE LA CABEZA DE CERDO COMO «TROFEO». MIRADAS CRUZADAS ENTRE LA HISTORIA DEL ARTE Y LA ANTROPOLOGÍA VISUAL

*Representing the Pig's Head as a «Trophy»: A Specular Perception  
of Death. A Cross-interpretation in Art History and  
Visual Anthropology*

Anne-Elène DELAVIGNE\* y Valérie BOUDIER\*\*

Muséum National d'Histoire Naturelle, París  
École des Hautes Études en Sciences Sociales, París

## **Resumen**

El presente artículo aúna reflexiones procedentes de dos disciplinas diferentes que, basadas en la imagen, giran en torno a un mismo objeto: la carne y sus representaciones pictóricas y filmicas. Desde la historia del arte se estudian las composiciones exuberantes de pedazos de carne realizadas por dos pintores de Amberes activos en el siglo XVI. Desde la antropología se analizan las representaciones de la matanza de animales a partir de un conjunto de películas relativas al sacrificio doméstico del cerdo durante los últimos cincuenta años.

*Palabras clave:* carnicería, historia del arte, antropología, cabeza de cerdo, esqueleto animal, trofeo, muerte.

## **Abstract**

This article is the result of a research on meat representation, a way for the authors, an art historian and an anthropologist, to tackle with the western society

---

\* Doctora en Antropología Social y Etnología. Investigadora del proyecto UMR 5145/ CNRS *Eco-Anthropologie et Ethnobiologie*, Muséum National d'Histoire Naturelle, París. delavigne@mnhn.fr.

\*\* Doctora en Historia del Arte, Centre d'Étude d'Histoire et des Théories de l'Art de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, París. larevie@libertysurf.fr. Fecha de recepción del artículo: 8 de febrero de 2008. Fecha de aceptación y versión final revisada: 14 de octubre de 2008.

concern for blood, flesh and death. It is a cross-interpretation of a painting by Pieter Aertsen (16<sup>th</sup> Century) whose title is «butcher's stall» and of films on farm animal's slaughtering. It examines in both cases the significance of the animal's head as the still living part of the animal carcass. It helps to symbolize the «death» in the first case and leads to examine the animal condition in the second case.

*Key words:* butcher, art history, anthropology, pig's head, animal's carcass, trophy, death.

Este artículo interdisciplinario es el resultado de un intercambio que pretende anular por un instante la distancia entre pintura y filmografía al analizar un mismo tema: la cabeza de cerdo<sup>1</sup>. En este trabajo, el eje común de reflexión viene dado por la noción de «trofeo». En otras palabras, ¿cómo se puede comprender en estos dos corpus la presencia de la cabeza de cerdo como trofeo? Así pues, se parte de esta noción en ambos estudios: en pintura, existe la idea de que el «trofeo de caza» es un género artístico que sólo aparece en el siglo XVII; en el cine, el trofeo toma un sentido metafórico a través de una reflexión antropológica sobre la idea de trofeo de caza y su relación con el animal.

Abordar la problemática de las «imágenes» por la vía de dos corpus que tratan el tema de la matanza o la carnicería permite, además, interesarnos por la relación de las sociedades con la sangre, la carne, el cuerpo y la muerte. La prolijidad de artículos que tratan sobre el bodegón contrasta con la escasez de textos sobre las carnes y sus representaciones, lo que pone en evidencia la hermeticidad de la mayoría de los autores hacia las temáticas de la carne y la sangre animal. Los textos sobre bodegones de animales o de carne están, a menudo, impregnados de sentimentalismo para con el animal. Raros son aquéllos que no se dejan ensombrecer por prejuicios o por ideas preconcebidas en torno al sufrimiento, el alma o la inteligencia animal. De la misma manera, la lectura que se hace actualmente de las películas vinculadas al sacrificio de animales en mataderos como una realidad que se ha mantenido alejada de la mayoría de los consumidores urbanos y rurales, está impregnada de una afectividad que paraliza y fija las imágenes, al mismo tiempo que revela sensibilidades para con los animales.

---

1. Una discusión de este trabajo se realizó en 2002 en el marco del seminario doctoral «Imágenes, historia y representaciones» de la École des Hautes Études en Sciences Sociales, dirigido por Frédéric Duhart.

## 1. LOS CUADROS *ETAL DE BOUCHER* DE PIETER AERTSEN Y *LA BOUCHERIE* DE JOACHIM BEUCKELAER<sup>2</sup>

Las representaciones de la matanza del cerdo abundan en los bajorrelieves de la antigüedad o en los muros y capiteles de las catedrales medievales. Como motivo alegórico de las labores agrícolas del ciclo anual, la matanza del cerdo se utiliza también para representar los meses de invierno; la escena se encuentra en los mosaicos de suelos y muros o en las miniaturas que ilustran un breviario. Mucho más raras son las pinturas que incluyen cabezas de cerdo, ternero o vaca como parte de un escaparate de carnes y de embutidos. Al contemplar las pinturas de Pieter Aertsen y Joachim Beuckelaer, el espectador queda impresionado por la cantidad de detalles que lleva la carne y por el tratamiento particular que se da a la cabeza de cerdo. En estas representaciones pictóricas, la cabeza del cerdo ocupa un lugar esencial; aparece entera, reluciente y suspendida en el centro superior del cuadro de Aertsen mientras que, en la obra de Beuckelaer, la cabeza está sin orejas, húmeda y colgada de un gancho en primer plano. Antes de cualquier análisis, hagamos una somera descripción de una de estas pinturas. La obra *Etal de boucher*, realizada por el pintor holandés Pieter Aertsen y fechada en 1551, es 17 años anterior a la obra *La Boucherie* de su alumno, Joachim Beuckelaer.

### 1.1. *Etal de boucher*, de Pieter Aertsen

Al igual que el resto de pinturas intituladas en épocas posteriores, la obra de Aertsen no representa lo que su título quiere decir en sí. En un primer vistazo, podemos afirmar que no estamos ante un estante de carnicero habitual ya que la carne roja (o fresca) está rodeada de embutidos, pan, queso y patés; alimentos que parecen, de hecho, agrupados más para una fiesta que para una venta. Esta obra original y sin precedente se organiza en diferentes planos: ante todo, llama la atención el amontonamiento de productos alimenticios. En un primer plano se colocan una cabeza de vaca

---

2. Esta obra del holandés Aertsen forma parte de las colecciones de arte reunidas por la Universidad de Uppsala (Suecia); se trata de un óleo sobre tabla de 124 x 169 cm fechado en 1551 cuyo título completo es *Butcher's Stall with the Flight into Egypt*. Cf. <http://www.ibiblio.org/wm/paint/auth/aertsen/butchers-stall/>. El cuadro denominado *Carnicería —La Boucherie* a lo largo de este artículo o *Macelleria* en las referencias italianas— del también pintor flamenco Joachim Beuckelaer se localiza en Nápoles (Italia), en el Museo y Galería Nacional de Capodimonte; es un óleo sobre tela de 146 x 204 cm pintado en 1568 que se encuentra reproducido en <http://www.sapere.it/tca/minisite/arte/non-solomostre/campi04.html>. (Últimas consultas: 1 de julio de 2009).

despellejada, patés pequeños, patas de cerdo sobre hojas de repollo, jamón, pan, mantequilla, arenques ahumados colgados de un palo y también arenques frescos en un plato. Media canal de ternera se dispone verticalmente al lado de un caldero, de *bretzels* o panes alemanes y de una jarra de cerveza. Colgando de un palo se representan una cabeza de cerdo todavía reluciente, menudillo y morcilla blanca. El plano concluye con un manojo de salchichas frescas dispuestas en un trapo, crema de leche espesa y grasosa en un cuenco, queso mimoleta y aves muertas.



A la derecha, en segundo plano, un hombre con chaqueta roja se inclina, lleva un cubo en la mano para llenar un cántaro con agua que ha sacado del pozo. Detrás de él, en el interior de una casa, un grupo de personajes en torno a la mesa están al lado de una res abierta en canal que cuelga de un palo. En el extremo izquierdo de la representación aparecen unas manos encima de la ventana, sobre la viga, como símbolo familiar de la ciudad de Amberes; el detalle de la ciudad con el campanario de la catedral a través de la ventana resitua la pintura de Aertsen en su época y en su región. Finalmente, en el centro, siempre en segundo plano, una escena

bíblica: la huída a Egipto, en concreto el episodio en el que la Virgen da pan a un muchacho. El acto modesto de caridad cristiana de la Virgen se opone, por supuesto, a la profusión alimentaria del primer plano.

Un anuncio a la derecha de la representación informa de que la granja y sus tierras están «a la venta, o para alquilar, todo junto o por separado». Se trata de un detalle importante, ya que por un documento conservado en los archivos de Amberes se sabe de la venta excepcional de un terreno de Amberes en 1551. La institución Santa Elizabeth Gasthuis, hospital principal de la ciudad administrado por religiosas, poseía una vasta propiedad al lado del convento. Debido a presiones políticas y económicas, las monjas fueron expulsadas y tuvieron que vender por un precio irrisorio las tierras a un promotor embaucador. Las monjas acompañan a la sagrada familia en el segundo plano de la composición. Además de tratarse de una denuncia de la abundancia material frente a la caridad cristiana, esta pintura es también una referencia directa al escándalo local de corrupción. Aertsen usa el texto para guiar al espectador en el espacio de la representación. De este modo, siguiendo el cartel informativo, el espectador puede «leer» el cuadro, en una lectura progresiva de derecha a izquierda.

Queda sugerida, entonces, otro tipo de lectura, la que se hace desde el primer plano hacia el segundo plano, del «bodegón»<sup>3</sup> al episodio religioso, de la abundancia al desenlace. Entre estos dos niveles de la imagen se forma una apertura gracias a dos pilares verticales sobre los que se sitúa la viga horizontal. El caldero de cobre y el plato de estaño con los arenques frescos cierran el encuadre. La cabeza de cerdo colgada es el único motivo que sale visualmente de este marco. El pintor utiliza la cabeza del animal como unión entre los dos niveles de la imagen. La punta de la oreja izquierda señala el segundo plano, dirigiendo la mirada del espectador a la lectura de la escena religiosa. La continuidad entre estos dos espacios, el religioso y el profano, se confía a la cabeza de cerdo que entabla, de esta forma, un diálogo entre dos lugares y dos mundos.

Al margen del escándalo financiero de 1551, no se posee ninguna otra información sobre los orígenes de esta obra; su realización, sin embargo, es puesta en relación con el hecho de que el artista adquiere en 1550 una casa en Amberes, contigua a su primera propiedad, situada justo frente al mercado de reses —*marché-aux-boeufs*— de la ciudad. Vinculada con la

---

3. El término «bodegón» no existía en el siglo XVI. Se vuelve usual alrededor de 1650 en los inventarios holandeses como *Still-leven*.

vida personal del artista, esta obra pudo haber quedado en su posesión al menos hasta su muerte. Tampoco se excluye la hipótesis de que el grupo de carniceros de Amberes hubiese encargado la obra para conmemorar el cincuentenario de la creación de su sede, el *Vleeshuis*<sup>4</sup>. Si bien quedan misterios alrededor de esta obra, las condiciones en las que se realizó son más claras. De hecho cuando Aertsen compone el *Etal de Boucher*, Holanda conoce, tras las acciones iconoclastas de la ciudad de Wittenberg, muchas otras destrucciones de obras religiosas. Pintor católico, huyó de su ciudad natal, Amsterdam, se convirtió al protestantismo y se instaló a vivir en Amberes. En esta época parte de su producción religiosa fue destruida en las iglesias de Amsterdam<sup>5</sup>. Y en este mismo período en el que una persona podía ser quemada viva por sus convicciones religiosas, era delicado para un artista afirmar sus sentimientos religiosos. En este contexto turbio de guerras religiosas el pintor inventa un «bodegón invertido»<sup>6</sup> en el cual el mostrador lleno de productos alimenticios toma una enorme importancia visual en relación con la minúscula escena religiosa del segundo plano. En un proceso original y único, Aertsen recarga su composición con una abundante cantidad de productos alimenticios que inunda también la escena del segundo plano. Y el artista utiliza detalles del primer plano para disimular la minúscula escena, tan esencial en su figuración: La huída a Egipto.

## 1.2. La fascinación por el detalle

Como recuerda el teórico y biógrafo Karel van Mander en su *Libro de pintores* (1604: 353), Pieter Aertsen sabía hasta qué punto el placer estético que proporciona la observación del detalle podía volverse fascinante. El empañamiento de la escena bíblica mediante el uso del bodegón y sus elementos seductores fue condenado por muchos teólogos. Entre ellos Molanus quien, en su obra sobre imágenes santas editada en 1570<sup>7</sup>, consagra un largo párrafo al tema de los detalles anecdóticos que no tienen

4. Cf. Keith P. F. Moxey, *Pieter Aertsen, Joachim Beucklaer, and the rise of Secular Painting in the Context of the reformation*, Chicago, University, 1977. Según el autor, el *Vleeshuis* fue creado en 1501.

5. La biografía de Karel van Mander en su *Het Schilder Boeck*, publicada en Haarlem en 1604, escribe: «Esos retablos han desaparecido en la furia iconoclasta de Beeldstorm de 1566, que debió afectar al pintor», vol. I, p. 353.

6. Para aclarar este término remitimos al excelente capítulo I de la obra de Stoïchita (1993: 13-27).

7. Está redactada originalmente en latín. Edición consultada: Johannes Molanus, *Traité des images saintes*, París, Du Cerf, 1996.

ninguna relación con el tema de devoción principal. Este autor se aleja de la orientación artística de Aertsen, anotando que en sus obras religiosas el pintor da demasiada ventaja a los mostradores del primer plano, que seducen por sí mismos. Así, en el momento en que la mirada se pierde fascinada por lo mimético, el espectador olvida el sentido espiritual de la composición al sentir un confuso júbilo.

Molanus, que escribió su obra al menos veinte años después de la realización de esta pintura, no comprendió realmente el objetivo de la representación de Aertsen. La importancia que cobra el bodegón en el cuadro está lejos de perjudicar al tema religioso y, por el contrario, permite ver el episodio principal, la huída a Egipto. Lo que sí resulta importante es el hecho de que el artista choque por su creatividad poco conveniente y sin etiqueta. Colocando la huída a Egipto en el centro del bodegón, Pieter Aertsen no responde a las normas de conveniencia; la presencia de la cabeza de cerdo colgada en el centro de la composición, tan cercana visualmente a la escena religiosa y no menos importante para la lectura del texto, refuerza la inconveniencia, sobre todo si se toma en consideración el carácter negativo del animal en la Biblia. Este animal inspira asco y repulsión en el Antiguo Testamento<sup>8</sup> y recoge los espíritus impuros de los hombres en el relato del evangelio de San Marcos (V, 1-17). Tras la vigesimoquinta y última sesión del Concilio de Trento en 1563, muchos autores, tal y como hizo Molanus, recordarán las exigencias del protocolo en las pinturas religiosas y condenarán definitivamente el cuadro de Aertsen.

### 1.3. *La Boucherie* de Joachim Beuckelaer

Diecisiete años después de su maestro y suprimiendo la escena religiosa, Joachim Beuckelaer quedaba protegido de toda crítica de inconveniencia. Su obra pertenece a otro tipo de filón figurativo, al de los temas que ilustran los artesanos y las fiestas campesinas. Existen, sin embargo, algunos elementos directamente inspirados: la cabeza de vaca cortada, el cuenco de la crema de leche o la ternera abierta en canal. Y hay detalles tomados de la composición del maestro: el jamón de cerdo es idéntico, el manojito de salchichas, las patas de cerdo así como la cabeza de cerdo; en este último caso el corte en el cuello es exactamente el mismo pero las orejas han desaparecido.

---

8. Pueden consultarse la *Segunda Epístola según San Pedro*, 2, 22; *Levítico*, II, 7; e *Isaías*, 66, 3.

«Al comienzo, tuvo mucha dificultad para pintar y colorear bien, hasta el día en que su tío Pierre le enseñó a hacerlo con un modelo: frutas, legumbres, carnes y carnes de caza [...] se convirtió en uno de los mejores pintores de su género», nos recuerda Karel van Mander en 1604. Educado en el estudio de Aertsen, Beuckelaer utilizará no sólo los mismos cartones sino que, además, pintará bajo la referencia de su maestro y tío. *La Boucherie* es un encargo<sup>9</sup> de la familia Farnesio que deseaba poseer una obra al «estilo» del maestro. Directamente inspirada en la invención de Aertsen, este cuadro conoció gran éxito.

Al igual que el manojo de salchichas, la cabeza de cerdo formaba parte de la reserva de modelos que integraba libremente en sus composiciones. Mientras la escena religiosa desaparece en *La Boucherie*, el tema de la cabeza de cerdo permanece, sin duda marcado por su importancia en el *Etal de Boucher*. La obra de Beuckelaer mantiene la fuerza del referente; a la ausencia del episodio bíblico, el pintor responde con una consagración del bodegón: el brillo de la lucecita de la vela que se consume en el espacio del bodegón recuerda particularmente a la lucecita de los santuarios de las iglesias.



9. Pertenece a un conjunto de siete pinturas realizadas entre 1566 y 1570 para Margarita de Parma, esposa del duque de Parma, Octavio Farnesio.



#### 1.4. La cabeza de cerdo como trofeo

Como acabamos de constatar, la producción de Beuckelaer y su éxito se deben en gran parte a las invenciones de Aertsen. En *La Boucherie* el discípulo retoma la plástica hallada en el maestro: en el plano de la representación yuxtapone cada alimento, cada detalle buscando una mejor lectura. Las patas del cerdo no se superponen a los patés, del mismo modo que tampoco se superponen visualmente a la cabeza de vaca cortada. Utilizando los modelos del estudio, Beuckelaer, con un sentido de facilidad, junta los detalles. Los alimentos parecen flotar en el espacio de la representación; en un intento de mostrar mejor, detallar o simplemente ser más claro, el artista cuelga el pedazo de carne y la cabeza de cerdo. Ahora bien, colgar para mostrar es también el mismo propósito del «trofeo de caza», un género específico de la historia y de la pintura que aparecerá en Holanda en el siglo XVII.

De la misma manera que los artistas holandeses pintarán más tarde los «trofeos de caza» —nombre que califica tanto las capturas del cazador como a su escenografía gloriosa—, Beuckelaer nos ofrece en su cuadro el producto de la acción del carnicero y va repartir, exponer y colgar los pedazos de carne en el espacio. Tanto el hecho de colgar como el gancho para ello serán, entre otros, dos elementos característicos de la pintura de «trofeos de caza». Beuckelaer representa la carne, minuciosamente detallada y glorificada, del mismo modo que glorifica su virtuosidad artística y, por consiguiente, su trabajo.

En los dos cuadros elegidos, ya se trate de pedazos de carne, de piezas de carnicería o de embutidos, todo conlleva al proceso que sigue a la muerte. Bien sea en una cocina o en un estante de carnicería, la formas se acumulan, la carnes se vuelven flácidas y la grasa se solidifica. Aertsen y Beuckelaer vuelven a dar forma a los detalles colgándolos y yuxtaponiéndolos. Dentro de la pintura de bodegón dan prueba de virtuosidad frente a la muerte. Al igual que sucede con el trofeo de caza cuando la cabeza del animal asesinado se disea para darle de nuevo la forma —y, en cierta manera, la vida— y de este modo conservarla para exponerla, la cabeza de cerdo se presenta en estas pinturas voluminosa, colgada, visible y «viva».

En los dos casos, la cabeza de cerdo está representada en un momento determinado. El momento preciso entre la matanza del animal y su inmediata decapitación y el momento en que esta cabeza desaparece totalmente en diversas y variadas preparaciones, entre ellas la conocida como paté de cabeza. Por ello la cabeza se muestra reluciente: acaba de ser escaldada, raspada y colgada en «espera». En el Medievo, la carne de cerdo fresca se

encontraba en la ciudad en la carnicería donde se proveían los «chacineros» —que no tenían derecho al sacrificio<sup>10</sup>—, para preparar la carne cocida, las salchichas y demás productos embutidos.

La carne se muestra sobre el estante del carnicero. Encontramos colgados juntos, como en la obra de Aertsen, la cabeza de cerdo y los menudillos rojos y blancos provenientes del mismo animal. Estos elementos desaparecerán en las preparaciones culinarias. En los dos casos se representa un momento preciso y se pinta un objeto clave: al igual que las otras cabezas, la cabeza de cerdo —con o sin orejas— se presenta decapitada al lado de los pies y de un jamón del mismo animal. Los gestos del carnicero son similares a los del cazador exhibiendo orgullosamente sus trofeos: las extremidades del cerdo son representadas como marca tangible de la matanza del animal, como señales del resultado del laborioso trabajo del carnicero sobre un animal doméstico, del sacrificio, de la «victoria» del hombre sobre el animal.

### 1.5. «La carne es la parte común entre el hombre y el animal» (Deleuze, 2002: 30)

Si en la obra de Aertsen la continuidad entre el espacio religioso y el espacio del bodegón se confía esencialmente a la cabeza de cerdo, en la pintura de Beuckelaer este diálogo recae sobre el gesto y la mirada del carnicero. A pesar de ese rasgo de unión, el mundo del animal se desvincula del mundo humano por una vertical representada en la viga de madera. Esta vertical es, a la vez, el marco de representación de la cabeza de vaca cortada y el manojito de salchichas y el límite del bodegón. En un espacio secundario, el carnicero ocupa un lugar importante, con su delantal y su funda de cuero que contiene los cuchillos. Este personaje se instala provisionalmente en una escena de taberna donde se relacionan la prostituta, el carnicero y el viejo. En la obra de Aertsen, un carnicero ubicado en segundo plano queda identificado por su atributo: el cuchillo, instrumento de degüello, de corte y de desollamiento del animal. Este detalle —el *punctum* de Roland Barthes (1995: 1126)— permite al espectador concebir la matanza y sus diferentes momentos y hace que cerdo y carnicero salgan de la representación y vivan más allá de la imagen que se ve.

10. Para la repartición de las tareas de cada uno de los trabajos que tenían que ver con la carne, ver J. L. Flandrin & M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996.

El deslizamiento del cuchillo por el cuerpo del cerdo fragmenta y despieza el animal. La cabeza, separada del cuerpo, es la representación de su muerte. En realidad, la muerte resultaría irrepresentable si no se utilizase para ello la cabeza de cerdo muerta y petrificada. Como representación de lo inerte, la cabeza de cerdo recuerda el acto de sacrificio y la habilidad técnica del matarife. Y sirve para alejar la vanidad terrestre y oponerse al goce de los placeres materiales presentes en el cuadro: la embriaguez y la fornicación. De este modo, el mundo de la muerte y el del animal se oponen al de la vida y al del hombre.

### 1.6. Conclusión

En el espacio del bodegón, el tiempo se fija, se detiene; la descomposición, que es el efecto del paso del tiempo en la carne, no ha comenzado aún su trabajo; la carne sangra y la cabeza de cerdo está todavía reluciente. El tiempo parece así suspendido, permitiendo al espectador meditar sobre la muerte representada a través de tantos trofeos de animales: cabezas de ternero, de vaca y de cerdo acompañadas de sus patas. Tal y como afirmaba Alain Tapié (1987: 232), el trofeo es una de las claves del lenguaje simbólico de la vanidad en las Escuelas del Norte. La vanidad que existe en la agitación de la escena de la taberna se presenta como una reflexión sobre la caducidad de los placeres y de los bienes terrenales.

Las cabezas de los animales recuerdan lo frágil que es la existencia del animal y, por lo tanto, del hombre. La cabeza de cerdo colgada de un gancho como si fuese un trofeo permite ver a nivel particular la fragilidad de la vida del carnicero y a nivel general la del ser humano, es decir, la fragilidad misma del espectador. «Siempre me he sentido afectado por las imágenes de los mataderos y de la carne [...] por supuesto, somos carne, somos un almacén de huesos en potencia. Si voy donde un carnicero, siempre me asombro de no ser yo el que esté ahí colgado en el lugar del animal...» escribió Bacon en 1946<sup>11</sup>.

No en vano el cerdo es el animal doméstico más cercano al hombre y al seno de su célula familiar y el que presenta ciertas características físicas antropomórficas: ojos pequeños, piel rosada y hocico sin pelos. Como ser analógico, el cerdo sin vida hace pensar al hombre en su propia muerte, ya

---

11. Cita tomada de Gilles Deleuze (1981: 21).

que como explica Claudine Fabre-Vassas (1994: 27): «entre el animal y el hombre, el lazo de unión es uno de los más íntimos. Se parecen tanto que la metáfora que los acerca va hasta la sospecha de la paternidad, hecho que crea confusión sobre el origen de los cerdos».

## 2. CABEZA DE CERDO<sup>12</sup>

A continuación vamos a exponer nuestra reflexión sobre la cabeza de cerdo basándonos en el análisis de un conjunto de películas documentales y de ficción sobre la matanza casera del cerdo durante un período de cincuenta años<sup>13</sup>. ¿Qué nos enseñan estas películas de una época en que la matanza del cerdo era común a todos y era una actividad cotidiana y no únicamente industrial? ¿Qué significado guarda esa práctica hoy en día, casi en vísperas de convertirse en testimonio del patrimonio cultural? ¿De qué manera son vistas estas imágenes? ¿Cuál puede llegar a ser su destino?

Nuestras preguntas se centran en el tema concreto de la «cabeza de cerdo» a partir de la idea de «trofeo». Es decir, consideraremos la cabeza de cerdo en las películas que narran su matanza en la casa, pero no en el sentido de cabeza disecada de un animal como trofeo de caza sino en el sentido metafórico del término, como «restos de un animal vencido» o como «prueba de una victoria». Se trata de analizar las preocupaciones actuales y los lazos que se entablan con el animal.

Después de situar el momento y el lugar en el que, en la cadena de ejecución, aparece la «cabeza», nos interesaremos por su tratamiento cinematográfico, es decir, por el papel y el sentido que tiene mostrar al espectador<sup>14</sup> la «cabeza de cerdo» en las películas.

---

12. En esta parte del trabajo se ha contado con la colaboración de A. M. Martin, etnóloga y realizadora.

13. El corpus manejado contiene alrededor de cuarenta películas francesas realizadas en contextos culturales, geográficos, sociales y económicos muy diversos. Al final de este artículo se reseñan los títulos de aquellos films referidos a lo largo de las páginas siguientes.

14. En el marco de las proyecciones organizadas en la Bergerie Nationale de Rambouillet en los «Encuentros cinematográficos e interdisciplinarios alrededor del tema del sacrificio de animales» de febrero de 2000, (Delavigne *et al*, 2000) así como en los talleres temáticos realizados en el festival «Caméra de Champs» (Ville-sur-Yron-54) en el año 2001 y en el festival de películas científicas de Oullins (69) en el año 2000.

## 2.1. Cortar la cabeza

El despiece constituye el momento preciso de abrir y desmembrar el cuerpo del animal. Durante el sacrificio, las operaciones de despiece<sup>15</sup> —el término específico en francés es *preparación*— hacen que la cabeza aparezca como un elemento en sí, como un objeto merecedor de un tratamiento particular. La decapitación se efectúa de diversas maneras y en momentos diferentes<sup>16</sup>. Puede realizarse tan pronto haya tenido lugar el «lavado del cerdo»<sup>17</sup>; o hacerse en una operación anterior a la retirada de las vísceras. En la película de Corinne Maury (1998) en la que la matacía se efectúa verticalmente pues el cerdo permanece colgado, la cabeza se separa del cuerpo antes que cualquier otra operación; lo mismo sucede en *Jagdscenen aus Niederbayern —Escena de caza en la Baja Baviera—* de Peter Fleischmann (1969). En ambos casos la cabeza se corta entera, en una única pieza.

Pero la decapitación puede hacerse también después de sacar las vísceras. En este caso, la cabeza queda unida al cuerpo siendo cortada al mismo tiempo que toda la canal, como en el corto de aficionado *On tue l'cochon* (1965), por lo que no aparece como tal. El resultado de este corte simétrico que precede al resto de operaciones es dos medias cabezas. En el documental del ecomuseo de la Grande Lande, la cabeza queda asociada al cuerpo y se trocea retirándole sucesivamente la lengua, la mandíbula inferior y superior y las orejas. La posibilidad de obtener una cabeza de cerdo entera —para una revalorización cinematográfica eventual y una percepción de la misma como trofeo— depende, pues, del hecho de que la cabeza quede unida a la canal del animal o del hecho de que sea seccionada al comienzo del proceso, es decir, depende de las técnicas utilizadas durante el sacrificio que son propias de una región, de un matarife o de una familia.

En caso de ser separada entera, la cabeza recibe el mismo tratamiento que una extremidad. Así sucede con los pies, que son a menudo retirados rápidamente como aparece, por ejemplo, en *On tue l'cochon* (1965) y, a veces, se procede del mismo modo con el rabo y la vejiga<sup>18</sup>. La costumbre

---

15. Inclusive si el lugar que ocupa el matarife es junto a la cabeza del cerdo para la operación de degüello y desangrado del animal (Verdier, 1976:131) El corte de la cabeza se realiza en el momento en que se han sacado las vísceras del cuerpo; después sigue la preparación culinaria del cerdo.

16. Las variantes regionales como tales no son objeto de nuestro estudio.

17. El lenguaje común designa así la separación de las cerdas del animal mediante el escaldado con agua o el socarrado con fuego.

18. Según recetas, los pies también se usan para hacer el llamado «fromage de tête» (queso de cabeza). Ambos ingredientes —pies y cabeza— tienen en común que necesitan mucho tiempo de preparación.

en algunas regiones era que estos elementos —cabeza, pies y también el estómago del cerdo— no formasen parte del «peso del cerdo» y que quedasen, no para el granjero, sino para el proveedor<sup>19</sup>. Como una extremidad despiezada, la cabeza puede ser tratada de forma autónoma, tanto en la economía que rodea al sacrificio como en el campo cinematográfico. La apropiación de estas *sorties*, en el sentido propio del término, permiten de una manera más clara la distinción entre el cuerpo tibio y reconocible del animal y el cuerpo abierto en canal del carnicero.

La preparación del cerdo en canal es el momento en que pierde su estatus de animal frente al espectador<sup>20</sup> y frente al carnicero que lo despedaza. De este modo es sólo carne dispuesta para ser cortada y preparada para futuros comensales: «Todo está hecho —escribe N. Vialles—, para eliminar el recuerdo del animal, para substituir la evidencia del cuerpo del animal, del trabajo de los hombres» (1987: 28). Así, en las películas, la pérdida del estatus del animal no sucede con el paso del animal de vivo a muerto —o sea cuando el cerdo se insensibiliza, o es degollado, ni siquiera cuando el cerdo se encuentra muerto, inerte, como un despojo— sino en el momento de las intervenciones específicas sobre el cuerpo del cerdo como son la retirada de la cabeza y/o de las patas. En este instante la cabeza forma parte —junto con los menudos, los huesos y cualquier otro tipo de corte que haya respetado las articulaciones naturales— de esos pedazos que permiten la identificación del animal<sup>21</sup> y que pueden confundir el espíritu «moderno»<sup>22</sup>.

Muchas creencias han abordado el tema relativo a la separación de la cabeza del tronco del animal a través de ciertos gestos de los protagonistas de las películas. Así, en *Le saigneur de la Rivière du Haut* (1998) como en *On tue l'cochon* (1965), la cabeza es cortada, aserrada y luego girada para desprenderla del tronco. Lo que remite a un tratamiento particular de la primera vértebra del cerdo —la *corosse*— que remata la espina dorsal y es el eje de la cabeza. La literatura etnográfica nos enseña que con el espinazo se hacen las primeras preparaciones culinarias (Fabre-Vassas, 1994), a menos que ese pedazo se conserve para el consumo especial en las cenas festivas pascuales

19. Así es como se muestra en algunos baños angevinos del siglo XIX (1802) (Closerie de Brétigné, Villevêque, 49).

20. Mientras que «la humanidad» del animal se verá a través de grandes enfoques en la «mirada» del animal, como en la película de Anja Unger, *Un de ces jours* (1999).

21. Así es como la cabeza del animal o el animal tomado de frente sirve preferentemente de distintivo para la profesión de salchichero, del mismo modo que ahora la cabeza de vaca sirve al carnicero o la de caballo al carnicero que vende carne de caballo.

22. Cf. la célebre caracterización de Vialles (1987 b) entre «zoófagos» y «sarcófagos».

que marcan el final de la cuaresma. Esa vértebra se sitúa bajo la nuca (Fabre-Vassas, 1994: 328), en el punto donde a veces se mata al animal<sup>23</sup>.

La cabeza integra diferentes partes, dependiendo del lugar por donde se corta: según el caso, comprende el «cuello» o «pescuezo»<sup>24</sup> del animal degollado. En francés, el término «saigné» —con el que se hace alusión a todo el proceso de la matanza— designa el lugar del cuello del animal donde se hunde el cuchillo para degollarlo, es decir, literalmente se refiere a las partes que han «tocado» la sangre<sup>25</sup> y a la carne alrededor del corte hecho por el cuchillo<sup>26</sup>. La cabeza puede seccionarse con un corte desde la parte trasera de las orejas o por encima del punto de degüello. También se procede cortando justo en la *saignée*, —como ocurre en *On tue l'cochon* (1965)—, o integrando esta zona —como se aprecia en *La mort d'Antoine* (1968)— con un corte especial que permite retirar el pedazo del «sangrado» con la cabeza. Solidario con la testa, este trozo de cuello puede formar parte de los ingredientes para la fabricación del queso de cabeza.

A diferencia de la carne de animal de caza o del pescado que pierde la respiración, es necesario que el cerdo (como otras carnes) se vacíe de sangre para «morir bien» y para que sea considerado comestible. Esta operación de sangrado se realiza casi inmediatamente después de haber aturrido el animal<sup>27</sup>. Hasta fechas muy recientes la creencia popular señalaba —como lo hacía en el resto de concepciones que giran en torno a los sacri-

23. Esta localización, según las creencias populares en Europa, es uno de los puntos donde se encuentra el alma con la cabeza: «el alma se esconde en el cráneo así como se esconde en un recipiente compuesto de otro material. Teniendo la posesión del cráneo se retiene el alma que está en él pegada y de la que se puede disponer como se desee» escribe P.H. Stahl (1986: 117; 184) en su estudio sobre la decapitación. Procedimiento de injuria, el acto de cortar la cabeza o de tomar la cabeza de alguien supone afectar la vida del muerto en el otro mundo.

24. El cuello del cerdo es inexistente en la creencia popular, como recuerda C. Méchin (1992: 175).

25. Esta zona de degüello también da lugar a representaciones.

26. Esta carne se quedaba a veces para el matarife —«prestación obligatoria que responde a la operación de degüello del *saigneur*», escribe Yvonne Verdier al referirse a la «groutte de cochon» (1976: 133); otras veces entra en la composición de preparaciones con sangre —preparación con salsas en las que domina el sabor de sangre casi crudo. Este término designa también la comida del sacrificio.

27. Una de las películas estudiadas muestra que no es el caso en las matanzas de los años 90, a pesar de que la ley que obliga a la insensibilización del animal antes de su sacrificio fue aprobada en Francia en los años 70. En España, la entrada en vigor de la denominada *Ley de Bienestar Animal* que obliga, entre otras cuestiones, a aturdir al cerdo antes del sacrificio doméstico, ha tenido lugar en fechas muy recientes, el 8 de diciembre de 2007 (Apunte de los editores).

ficios rituales— que era mejor degollar el animal vivo para que se vacíe de sangre lo más rápidamente posible<sup>28</sup>.

Tras su escisión, la cabeza es susceptible de ser tratada de manera autónoma<sup>29</sup>. En *La mort d'Antoine* (1968) se distingue cómo la persona que mata el animal, deja el cuerpo para consagrar su atención en la cabeza que acaba de retirar. Traladada sobre una pequeña banqueta, la cabeza se abre de inmediato con un corte longitudinal y se retiran las orejas y la lengua; luego, el matarife puede dedicarse de lleno a despiezar la canal. De este modo, la cabeza ya seccionada queda «reservada» a la espera de un corte específico, lo que permitirá un tiempo cinematográfico más consecuente. Para poder ser «expuesta», en la película de Corinne Maury *Le seigneur de la Rivière du Haut* (1998) la cabeza se lleva sobre una mesa fuera del lugar del sacrificio (un cobertizo abierto) esperando un tratamiento posterior, hecho que permite a la cineasta consagrarle planos enteros de la cámara. Una bandeja azul contrasta con la blancura inmaculada de la cabeza. Los despojos —las orejas y la careta— parecen haber sido integrados en la preparación de la canal, verdadero tema de la película. «El cerdo nunca es tan hermoso como después de su muerte, finalmente el cerdo comienza una nueva vida al morir, su carne se vuelve como la nuestra, nunca se ha parecido tanto a nosotros como cuando ha muerto» comentará un espectador del film.

La cabeza también puede colgarse, como aparece en la película de Jean Eustache *Le cochon* (1970), de una barra colocada con este fin en los muros de la estancia donde se ha realizado «el sacrificio»: en cada ida y vuelta a la cocina —situada en lo alto de una escalera exterior—, todos los participantes pasan por delante de la cabeza suspendida. La cámara centra en ella varios planos. En otras cintas como *On tue l'cochon* (1965), la cabeza está colgada en un pórtico con los «menudos» rojos: el corazón, el hígado y los pulmones quedan suspendidos debajo del cuello; estos elementos son órganos vitales que pertenecen a la parte superior del animal; el hígado se encuentra, como recuerda Jean-Louis Durand (1979: 149-150) «desplazado hacia arriba» por razones de clasificación que no tienen nada que ver con la anatomía. Finalmente, la cabeza también puede ponerse a

28. Concepción que continúa en vigor en los mataderos industriales y que obliga, inclusive, a que aturrido o insensibilizado, el animal esté vivo en el momento del sangrado y ello responde únicamente a razones económicas (rapidez del sacrificio en cadena), lo que incita a olvidar la distinción vivo-muerto.

29. Claudine Fabre-Vassas analiza la significación y el tratamiento particular en Europa de esta parte ósea y sangrante precisando que en Vénétie, se corta la cabeza desde el punto de degüello y de inmediato se aleja «lo más rápido posible» del lugar del sacrificio (1994: 330).



macerar en un balde con agua para quitarle toda la sangre, como se ve en la película de Thierry Picq *Le tuage du cochon en Bresse* (1996) pero, como recuerda el realizador «esto no hace el mismo efecto».

## **2.2. La percepción de la manipulación de la cabeza de cerdo como trofeo**

En una muestra pública de las películas, ciertos enfoques de la cabeza de cerdo suscitaron una viva reacción entre algunos espectadores cuya atención se centró en el instante del sacrificio en que el matarife posa frente a la cámara con la cabeza del cerdo en la mano, dejando de percibir otros aspectos del proceso de la matanza doméstica como, por ejemplo, el aprendizaje del gesto técnico o la parte económica de la matacía, sin mirar siquiera las imágenes proyectadas. De este modo, la cabeza de cerdo se convirtió en un elemento al margen del sacrificio y el gesto del matarife fue considerado como símbolo de la violencia ejercida por el hombre sobre el animal. Los espectadores vieron en esas imágenes del «campesino apurado por retirar la cabeza para mostrarla como trofeo», la prueba de la crueldad del hombre. En la película del ecomuseo de la Grande Lande, las orejas del cerdo son agitadas frente a la cámara, esas orejas de las que Claudine Fabre-Vassas dice «valen por una cabeza» (1994: 336). Se trata de un signo de poder del hombre sobre el animal.

En lo que a la caza concierne, el culto por los trofeos fue descrito por los antropólogos como una función de ostentación de estatus o como una expresión privilegiada de valores masculinos emblemáticos. El valor esencial que se otorga al trofeo de caza —por las reacciones que se describen—, se une a las interpretaciones actuales del antropólogo Sergio Dalla Bernardina, que ve en esta forma de valoración y de sublimación, en esta toma de posesión y en este acto de sumisión «un discurso metafórico sobre el sometimiento del animal» (1995: 188). Este género de discurso y de percepción se difunde a la par que la toma de posicionamientos públicos de los defensores de animales genera una revisión del lugar otorgado al animal en nuestra sociedad. La lectura de esas imágenes de sacrificio relaciona la cabeza de cerdo destinada al consumo y cuya longevidad es relativamente corta con la cabeza del jabalí, que sí es destinada a una exposición más duradera.

Estas interpretaciones son posibles debido al descuido total con que se filma y se escenifica el contexto permitiendo la confusión, como señala Marc-Olivier Gonseth (1987: 30), de un sacrificio ritualizado y cruel, entendiéndose por cruel toda imagen de un matarife posando sonriente frente a la

cámara cinematográfica o a una cámara de fotos junto con el animal aniquilado. Momento culminante y festivo de la producción anual familiar de autoabstecimiento, el sacrificio doméstico alcanza de este modo un carácter público de tradición, del que dan cuenta parcialmente esas películas: todo el pueblo pasaba para echarle un vistazo al animal en canal, midiendo así el adecuado engorde del cerdo, como recoge *Le cochon* de Jean Eustache (1970)<sup>30</sup>. La canal expuesta —de vaca o cerdo— es, además, un tema recurrente en las pinturas de Rembrandt. Salvo excepciones, nuestras sociedades urbanizadas nos han deshabituado poco a poco, por múltiples razones<sup>31</sup>, a la exposición tanto de canales como de cabezas de animal<sup>32</sup>.

Anne Marie Brisebarre precisaba, a propósito de la percepción de la fiesta musulmana del «Aid» en Francia, que el gesto de los niños jugando con las cabezas y las patas del cordero en el momento del sacrificio forma parte de lo que se ha subrayado como insoportable y de este modo es reseñado en las publicaciones de algunas asociaciones protectoras de animales como OABA. Las películas más recientes sobre la matanza del cerdo recogen esas controversias en las que «el acto bárbaro superado», acusado de ser un crimen, se convierte en «una tradición que desafortunadamente está en peligro de desaparición y [en] un gran día festivo», si se acude a la dimensión afectiva, «si para usted el recuerdo de los abuelos también le es precioso...» (Béguin, *Le jour du saigneur*, 1999)

Estas interpretaciones ponen de manifiesto el simbolismo ambiguo de la cabeza cortada que existe desde hace mucho tiempo así como las nuevas sensibilidades que provoca<sup>33</sup> ese acto. La interpretación metafórica negativa de la cabeza de cerdo<sup>34</sup> es utilizada como tal en la película de fic-

30. Por ello el cerdo es «pesado con ostentación» (Verdier, 1976: 131) Todas estas películas muestran la importancia solenne del momento del pesaje del animal.

31. Cf. sobre este tema el trabajo del grupo *Sang de bêtes*; y Delavigne *et al.* (2000a y 2000b).

32. Estas exposiciones se practican también en el marco de juegos —decapitación de gansos y gallos— en los que «en la mayoría de las situaciones, el ganador levanta y muestra la criatura decapitada [...] la cabeza del “enemigo” aparece a veces en lo alto de un palo de madera» (Hary, 1986: 55-56). La cabeza del animal tiene entonces el significado de victoria, lo que motiva considerablemente al jugador a ganar y a exponer la marca del triunfo. La muestra de la cabeza es, igualmente, un gesto de la caza que incita a Bertrand Hell (1993) a interrogarse sobre la costumbre de los cazadores de ofrecer una cabeza de ciervo a algunas iglesias con ocasión de la fiesta de su santo patrón.

33. La obra de Paul-Henri Stahl (1986) sobre la decapitación cita entre las motivaciones complejas de este acto en el que la cabeza (humana) termina como una ofrenda: defenderse de un enemigo cumpliendo un acto de justicia y asustando al enemigo.

34. Similar interpretación negativa existe en los mataderos industriales. En una serie policíaca emitida en 2003 en una cadena pública francesa, uno de los principales sospechosos es

ción *Escena de caza en la Baja Baviera* (1969): en una larga escena de matanza doméstica del cerdo, el tema de la cabeza aparece integrado, a menudo, en juegos que desagradan a los participantes: niños y jóvenes son presionados por un protagonista que, en lugar de hacer el corte de degüello, se menea para asustarlos. Toda la secuencia da lugar a bromas crueles y de mal gusto sobre uno de los aspectos del sacrificio del cerdo, el de los gestos y propósitos fastidiosos, que ha sido puesto en evidencia por los antropólogos: «En el reino de la fiesta del cerdo, todo se encuentra marcado por el signo del animal y tiende a tomar su nombre» (Verdier, 1976: 130). La secuencia cinematográfica anuncia, a la par, que se trata de una metáfora sobre el linchamiento por el municipio de uno de sus vecinos. El cerdo aniquilado y el joven ejecutado aparecen entonces como víctimas expiatorias<sup>35</sup>. La misma interpretación precede el acompañamiento de un monólogo extraído del *Torquato Tasso* de Goethe sobre una secuencia de mataderos que se incluye en *La Nuit des treize lunes* de R.W. Fassbinder: «el hombre vulnerable frente a la sociedad es similar a las otras especies de animales frente al hombre, el predador más grande» (Lardeau, 1990: 129)

Estas interpretaciones postergan las transformaciones del animal en embutido. La cabeza de cerdo es una de las partes nobles requerida para platos especiales como el queso de cabeza, la carrillera (mandíbula), la lengua, los morros o careta... Incluso aunque estas elaboraciones culinarias se intuyen, ninguna película las muestra<sup>36</sup>, interesando únicamente la fabricación de morcillas y salchichas.

### 2.3. Conclusión

La matanza de animales no se considera visible ni mucho menos observable en la sociedad actual. La operación de degollado —y la sangre— es lo que fundamentalmente causa más problema a los cineastas, de acuerdo

---

un trabajador del matadero. Dos policías le visitan en el macelo para interrogarle; él responde haciendo su trabajo al mismo tiempo; el «asesino» cuelga en un gancho la cabeza de cerdo que acaba de trabajar. Este gesto tiene un papel decisivo en la intriga de la película a la vista de los policías, que discuten más tarde sobre la escena presenciada, la cual les confirma, por la crueldad del personaje, su culpabilidad.

35. Esta asimilación se encuentra en la película de escuela española *Lección de anatomía* de 1990, en la que se insertan imágenes de cruces destinadas a recordar la crucifixión.

36. Para prepararla, después de escaldada o socarrada con fuego de paja para ennegrecerla y darle el aspecto y la ilusión de la cabeza erizada de un jabalí, se cocinaba en agua mezclada con vinagre o con un buen vino viejo y fuerte, un ramito de salvia y una pizca de bayas de enebro y se servía fría y rodeada de gelatina (Méchin, 1987: 51).

con nuestras sociedades urbanas occidentales; es lo que Anne-Marie Brisebarre (1996) denomina una verdadera religiosidad del animal. De esta manera hay toda una serie de películas para las cuales la matanza del animal supone un problema o se convierte en un emblema<sup>37</sup>. La focalización en la cabeza de cerdo en películas que eligen como tema central el «sacrificio» de este animal abre una dimensión más crítica sobre la ambigüedad de actitudes ante la carne como alimento.

La caza fue tempranamente condenada (por el exceso, la gratuidad, etc.) por los protectores de animales, mucho antes de que éstos comecieran a interesarse por el sacrificio de animales productivos. La interpretación del instante de la matanza en que es retirada la cabeza del cerdo como trofeo testimonia la pérdida de distinción entre lo salvaje y lo doméstico. Ocuparse de las diferencias en el sacrificio de animales supondría centrarse en el sacrificio mismo y lo que implica en relación con el animal; sería no aceptar implícitamente el derecho del hombre a todo sacrificio, cualquiera que sea, y poner en duda, entre otros, el régimen carnívoro.

Estas reacciones hacen pensar en la confusión de dimensiones entre lo real y lo imaginario a través de una imagen, en la negación de la dimensión de escenificación en la imagen. En este caso, el espectador interpreta la imagen con sus propios discursos y expectativas; y la imagen no es tomada como un discurso en sí ni leído como tal. De este modo, la imagen pierde la capacidad de ser transmisora de un cuestionamiento de posibilidades para convertirse en un instrumento legítimo. La postura es importante ya que, como dice Régis Debray, «todas las culturas pueden ser tratadas más o menos de oscurantistas al no poder aclarar por sí mismas su principio de visibilidad».

### 3. CONCLUSIÓN GENERAL

Mientras en las obras ilustradas de Aertsen y de Beuckelaer la cabeza de cerdo tiene un lugar esencial, en el conjunto de películas analizadas este lugar lo ocupa el sacrificio doméstico determinado por la mirada del espectador contemporáneo.

---

37. Uno de los miembros del jurado del cortometraje *L'Entzenbach* (2000) premiado en el festival Camera des Champs, explicó el porqué de su elección: «se trata de una película que se define con respecto a otras relativas al cerdo, es una película donde no hay dimensión del rito ni en el sacrificio del cerdo ni en el reparto de tareas. No existe la comunidad, ni las reglas de juego, el hombre está solo, como el cerdo... Pero hay que matarlo y hay cómo hacerlo...».

El hecho de colgar la cabeza con fines expositivos entre otros pedazos de carne y de animales abiertos en canal anuncia en pintura el género específico de «trofeo de caza». El momento de colgar la cabeza no siempre está presente sino que, más bien, es un tiempo delimitado y relativamente breve en el ritual del sacrificio entre el instante en que se separa la cabeza del cuerpo del cerdo y el momento —que ninguna película estudiada recoge— en que ésta desaparece en las elaboraciones culinarias. La escenografía de las películas permite a menudo aligerar ese momento, tal y como sucede en *Escena de caza en la Baja Baviera*; en los otros filmes es la mirada del espectador la que selecciona y fija una imagen.

El trato dado a la cabeza de cerdo que se pierde entre los gestos del sacrificio asume una importancia simbólica esencial en la transformación del animal en carne. Al igual que en las dos obras de arte, el conjunto de películas también representa la cabeza de cerdo como un elemento animado, como el lado «vivo» del animal. De esta manera, centrar la atención sobre la cabeza permite que se representa una muerte imposible de representar en pintura de otra manera; y en el caso del corpus de películas, posibilita problematizar el sacrificio de animales. El tiempo detenido en el bodegón y fijo en las películas —sea por la mirada del espectador o por la variedad de escenografías del realizador— permite reflexionar sobre la muerte. Por un lado, se trata de una meditación inherente a la tradición de las vanidades y, por el otro lado, constituye una interpelación a la sociedad civil sobre la muerte del animal. En el primer caso, el animal aparece en un juego de espejos con el hombre; en el segundo, el enfoque del momento mismo del sacrificio plantea un interrogante sobre la relación que se tiene con el animal y la especificidad misma del animal.

(Trad.: Adriana Cabrera, doctoranda de París IV-Sorbona)

(Revisión de la traducción: María Luz Rodrigo Estevan)

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARTHES, Roland, 1995, «La chambre claire», *Obras completas*, París, Seuil.
- BERNARDINA, Sergio dalla, 1995, «De l'emblème au porte-manteau: fastes et déboires du trophée de chasse», en B. Lizet & G. Ravis-Giordani, eds., *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal, un jeu sur la distance*, París, CTHS, 175-197.
- BRISEBARRE, Anne-Marie, 1996, «L'animal dans la religion ou la religion de l'animal? Enjeux autour de la mort de l'animal», *Journal des anthropologues. Dossier Enjeux du religieux*, 63 (1996), AFA, 81-87.
- BRUIJNEN, Yvette, 1994, «Fruits and vegetables: new information on the workshop practice of Pieter Aertsen», *Out Holland Jaargang*, 108/3 (1994), 120-125.

- DEBRAY, Régis, 1992, *Vie et mort de l'image*, Gallimard, Paris.
- DELAVIGNE, Anne-Elène, Anne-Marie MARTIN, Corinne MAURY & Séverin MULLER, 2000, «Images d'abattoir: la réalité crue? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux», *Ruralia*, 6 (2000), 190-194.
- DELAVIGNE, Anne-Elène, Anne-Marie MARTIN & Corinne MAURY, 2000, «Images d'abattage: champ et hors champ de l'abattoir», *Journal des anthropologues*, 82-83 (2000), 391-400.
- DELEUZE, Gilles, 2002, *Francis Bacon. Logique de la sensation*, Paris, Seuil [1981].
- DURAND, Jean-Louis, 1979, «Bêtes grecques. Proposition pour une topologie des corps à manger», en Marcel Détienne & Jean-Pierre Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, NRF/Gallimard, 33-166.
- FABRE-VASSAS, Claudine, 1994, *La bête singulière, les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, NRF/Gallimard.
- GONSETH, Marc-Olivier, 1987, «Les intimes, les consommables, les sauvages et les autres», en J. Hainard & R. Kaehr, eds., *Des animaux et des hommes*, Neuchâtel, Musée d'Ethnographie, 13-51.
- HARY, Michel, 1986, *Décapiter pour jouer*. Tomo I [s.l.]
- HELL, Bertrand, 1993, «Le culte du trophée en Europe occidentale: réflexion ethnologique sur la continuité de l'imaginaire du sauvage», en Jean Desse et Frédérique Audoin-Rouzeau, dirs., *Exploitation des animaux à travers le temps* (Actes des XIII Rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 15-17 octobre 1992), Jean les Pins, APDCA, 439-452.
- IRMSCHER, Günter, 1986, «Ministrae voluptatum: stoicizing ethics in the market and kitchen scenes of Pieter Aertsen and Joachim Beuckelaer», *Simiolus*, 16/4 (1986), 219-232.
- LARDEAU, Yves, 1990, *R. W. Fassbinder*, Paris, Cahiers du cinéma.
- MAGNE, Elisabeth, 1999, «La chair pourfendue. Considérations sur quelques tableaux de chasse et autres trophées obscènes...», en B. Lafargue, dir., *Figures de l'art n° 4. Nude or naked? Érotiques ou pornographies de l'art*, Saint-Pierre-du-Mont, Eurédit, 193-210.
- MÉCHIN, Colette, 1987, «Pratiques différentielles de découpe du porc en Lorraine», *Anthropozoologica. La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace*, 23-26.
- 1992, *Bêtes à manger, Usages alimentaires des Français*, Nancy, Presse Universitaire.
- STAHL, Paul-Henri, 1986, *Histoire de la décapitation*, Paris, PUF (Les chemins de l'histoire).
- STOICHITA, Victor I., 1993, *L'instauration du tableau*, Paris, Meridiens klincksieck.
- TAPIÉ, Antoine, 1987, *Les Vanités dans la peinture au XVII<sup>e</sup> siècle: méditation sur la richesse, le dénuement et la rédemption*, Paris, RMN (catalogue d'exposition).
- VERDIER, Yvonne, 1976, «Un temps de cochon», *Ethnozootechnie*, 16 (1976), 130-139. (Colloque *Le porc domestique*, MNHN).
- VIALLES, Noëlie, 1987, «Dépouiller la bête: l'habillage des carcasses», *Anthropozoologica. La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace*, 27-30.
- 1987, *Le sang et la chair, les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, MSH.

### **Filmografía citada**

Aficionado, 1965, *On tue l'cochon*. RTBF-Charleroi. 3 min.

Aficionado, 1968, *La mort d'Antoine*. Francia.

BÉGUIN, Stéphane, 1999, *Le jour du saigneur*. Francia.

EUSTACHE, Jean & Jean-Michel BARJOL, 1970, *Le cochon*. Francia, F. Lebrun y L. Moullet. 50 min.

FASSBINDER, Rainer Werner, 1978, *In einem Jahr mit dreizehn Monden [Un año con trece lunas]*. Alemania, 124 min.

FLEISCHMANN, Peter, 1969, *Jagdsszenen aus Niederbayern [Escena de caza en la Baja Baviera]*. Alemania. 85 min.

GONZALVO VALLESPÍ, Ángel, Julián MARTÍN PÉREZ, Félix SERNA FORTEA, 1990, *Lección de anatomía*. Producción: España, Central Producciones y La Estética Moderna PC. 5 min.

*Le jour du cochon*. (s. d.) Francia, Télé-Saugeais. [*La vie des hauts, le goût saveur du terroir.*]

MAURY, Corinne, 1998, *Le Saigneur de la Rivière du Haut*. Francia, Irreversible prod. 13 min.

PICQ, Thierry & Laurence JANIN, 1996, *Le tuage du cochon en Bresse*. Francia, Ecomusée de Bresse Bourguignonne. 20 mn.

WEBER, Romuald, 2000, *L'Entzenbac. La rivière aux Elfes*. Francia, Lardux. 8 min.