



Lecturas de Antropología



Oficina de
Patrimonio
Etnológico

El Cerdo en Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA



EL CERDO EN EXTREMADURA

OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO

CONSEJERA DE CULTURA Y TURISMO

Manuela Holgado Flores

DIRECTORA GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL

Esperanza Díaz García

DIRECCIÓN DEL PROYECTO

Ana Jiménez del Moral

(OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO)

EQUIPO TÉCNICO

Carlos M. Calderón Torres

Ismael Sánchez Expósito

REDACCIÓN

Cayetano Ibarra Barroso, Carlos M. Calderón Torres, Ismael Sánchez Expósito

EDITA

Dirección General de Patrimonio Cultural

DISEÑO DE CUBIERTA

Creattiva

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN

Industria Gráfica Igraex, S.L.

DEPÓSITO LEGAL: BA-000641-2010

I.S.B.N.: 978-84-9852-290-7

_índice

PRÓLOGO	5
01_ INTRODUCCIÓN	7
02_ EL CERDO EN SU CONTEXTO ECOLÓGICO Y SOCIOECONÓMICO OCCIDENTAL	12
El cerdo y los agroecosistemas de Extremadura	13
Integración del cerdo en las economías de subsistencias y de mercado en Extremadura	19
Cerdo y cultura en Extremadura	23
03_ LA MATANZA: RITO Y CULTURA. VISIÓN ETNOGRÁFICA DE LA MATANZA DOMICILIARIA EXTREMEÑA	32
Consideraciones generales sobre las matanzas domiciliarias	34
El cerdo, cuidado y engorde domiciliario	36
La preparación de la matanza	39
El sacrificio	40
El chamuscado	43
Materiales para el chamusco	46
Vaciado y despiece	47
Las migas	55
Picado y amasado	57
Llenado	60
Las longanizas	64
04_ APÉNDICE	65
La preparación del jamón de casa	65
Otras variedades gastronómicas derivadas de la matanza	67
La comida de la matanza	72
05_ DOMINGO MARTÍNEZ BERJANO	75
06_ ENTREVISTA A VISITACIÓN ROSARIO MORÓN	77
07_ CANCIONES DEL ANTIGUO CARNAVAL DE FUENTE DE CANTOS CON TEMÁTICAS RELACIONADAS CON LA MATANZA	81
08_ BIBLIOGRAFÍA	84



_PRÓLOGO

Si hay un animal indisolublemente unido a la historia y a la cultura extremeña es, sin duda, el cerdo, animal emblemático de nuestra tierra, consustancial con nuestro paisaje adhesionado y de presencia recurrente en la memoria de nuestros mayores.

.7

Presentamos un texto estructurado en dos apartados. En el primero aportamos una lectura general sobre el cerdo y sus implicaciones eco-culturales, para lo cual tomamos como punto de referencia obligada una bibliografía general que, como no podía ser de otro modo, recalca en el maestro Harris y en los estudios, ya clásicos, de Rappaport, y una bibliografía más específica, referida a Extremadura, en la que autores como Flores del Manzano y Marcos Arévalo observaron la importancia del cerdo y el ritual matancero en nuestra tierra. En la segunda parte, Cayetano Ibarra aporta un recorrido etnográfico que minuciosamente describe y explica una matanza extremeña.

Con este nuevo número, la Oficina de Patrimonio Etnológico pretende profundizar en nuestra cultura tratando de ordenar los recuerdos de quienes la vivieron y la transmitieron a las generaciones actuales, sirviéndonos de texto etnográfico que establece conexiones entre pasado y presente.



01_INTRODUCCIÓN

El cerdo. Morfología, ecología e importancia para las poblaciones humanas

Pocos animales han despertado al unísono tanto deleite y tanta aversión como la forma domesticada del jabalí (*Sus scrofa*). Desde la óptica de la adaptabilidad a los condicionantes físicos y ecológicos de los diversos biotopos en los que puede medrar esta casi única “fiera” de Europa, la presencia de bosques, matorrales y agua es imprescindible para que pueda sobrevivir y obtener su alimento, de tipo omnívoro, huyendo sólo de aquellos lugares excesivamente deforestados, de los medios desérticos y de allá donde el líquido elemento escasee. Pero no pensemos que se trata de un animal exigente; si echamos una ojeada a su extensa distribución geográfica, nos percataremos de su facilidad para tolerar diferentes situaciones geográficas y climáticas, de su amplísimo espectro alimentario y de los problemas que para el equilibrio ecológico puede generar en ausencia de otros competidores y depredadores de su tamaño que han ido desapareciendo, como en el caso de las ya reducidas masas boscosas europeas. En nuestra península está ampliamente distribuido, al igual que en Europa central y buena parte de Asia hasta La India. En todas estas zonas ha desarrollado variedades domésticas, los cerdos, y su cría ha sido un elemento central en las economías de las respectivas poblaciones que aparecen en tan amplio espacio. Los elementos comunes de los dispares hábitats en los que es ecológicamente rentable la cría de cerdos, desde China hasta Europa, y desde las zonas selváticas de Indonesia hasta las dehesas de Extremadura se resumen en: A) Presencia de cobertura vegetal adecuada, B) Disponibilidad de agua, C) Posibilidad de abastecimiento alimentario a base de elementos vegetales (frutos y tubérculos) no ricos en celulosa, la cual no puede digerir, y C) Presencia de culturas sedentarias, debido al carácter poco andariego del animal.

Al ser una especie monogástrica, que no rumia, no puede subsistir del pasto y las hierbas de las zonas semidesérticas y esteparias, empero, puede



aprovechar subproductos vegetales y restos de los alimentos humanos en su rápido proceso de engorde, lo cual hace que sea un animal muy útil dentro del aporte de proteínas para el hombre. Así, tanto para los habitantes de Melanesia como para las poblaciones de la España de la posguerra, el cerdo es el elemento básico para la obtención de aportes nutricionales de alta calidad, merced a la facilidad para su cría en sus respectivos contextos ambientales.

Los inicios de la domesticación de animales y cultivo de plantas que nos retrotraen a lo que llamamos Neolítico, período que se remonta alrededor del 8.000 A. C. en Oriente Próximo, no dejaron al margen a un animal que era blanco de los cazadores-recolectores antes de que el hombre comenzase su andadura en las labores de cría de especies salvajes que, con los siglos de manejo artificial, generarían las respectivas variedades domésticas. El cerdo, gracias a su enorme capacidad para transformar el alimento en proteínas y grasas muy interesantes para el sustento humano, llamó en seguida la atención y se convirtió en uno de los proveedores de carne más importantes del *Homo Sapiens*, a excepción de las áreas, como hemos dicho, subdesérticas, donde no existen productos vegetales aptos para su consumo y representaría una amenaza para la integridad de dichos ecosistemas, como bien ilustra Marvin Harris.

.10

Los contextos ecológicos donde puede llegar a buen puerto la cría del cerdo son variopintos por estar distribuidos en distintas partes del globo, desde la lejana isla de Nueva Guinea, donde este animal ostenta un importante protagonismo dentro de los aportes nutricionales de los pueblos horticultores, de sus rituales en el culto a los antepasados¹ y como elemento generador de prestigio entre las élites locales, hasta los encinares del suroeste de la península ibérica, donde hoy día, la matanza, aun teniendo un papel muy diferente al de hace décadas, sigue siendo un signo de identidad regional y determinados productos derivados de su carne son el buque insignia de refinadas gastronomías.

Haciendo un recorrido geográfico por las zonas donde el cerdo es uno de los baluartes en las actividades ganaderas, sean estas de mera subsisten-

1. Rappaport, R. A. (1984). Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea, Madrid, siglo XXI.

cia o dentro de estructuras industriales, podemos distinguir varios tipos de entornos ecológicos donde su cría resulta adecuada. En primer lugar nos centramos en las latitudes tropicales del sudeste asiático, Indonesia, Nueva Guinea, África subsahariana y buena parte de Iberoamérica, donde el cerdo se mantiene gracias a la existencia de raíces y tubérculos silvestres o de lo producido en los huertos que se abren paso en ecosistemas selváticos y húmedos mediante el sistema de tala y quema que practican algunas poblaciones asentadas en estos biotopos. En latitudes más templadas, este animal juega también un importante papel en las actividades agropecuarias, y ello se traduce igualmente en las tradiciones gastronómicas asiáticas como la china, donde el cerdo está presente en muchas recetas culinarias al igual que en Europa, donde se consume con regularidad, excepción hecha de las regiones donde predomina el credo musulmán. En el viejo continente, tanto en latitudes mediterráneas, como en otras más lluviosas y de clima más continental, el cerdo es parte fundamental dentro de los aportes cárnicos de la dieta humana. En este caso, tanto el bosque caducifolio centroeuropeo, como las dehesas de la Península Ibérica, han proporcionado un medio para que este animal pueda obtener alimento en forma de frutos arbóreos procedentes de especies como robles, hayas y encinas, según los casos, y donde encuentra sombra y agua para satisfacer sus necesidades vitales.

.11

En América, el cerdo comenzó a introducirse por Colón en Cuba, poco después de su primer viaje al Nuevo Mundo, pero no fue hasta su aclimatación en Florida por Hernando de Soto en la primera mitad del siglo XVI, cuando se inicia la expansión de este animal por unos espacios que proporcionaban alimento y hábitats adecuados con la presencia de elementos vegetales aptos para su engorde. Así, tanto para los nativos americanos como para los colonos, ya sea en la América hispana o en la anglosajona, fue un elemento central en la alimentación y la economía. Por ejemplo, en Pennsylvania la población de estos suidos alcanzó los miles hacia 1660; en esta etapa, el granjero típico poseía entre cuatro y cinco cerdos, reservando una parte para el consumo familiar y otra para la venta. Por otra parte, la matanza de cerdos en los campos de maíz de los nativos americanos se convirtió en una práctica muy popular.



Independientemente del contexto cultural donde nos movamos, una de las cuestiones que más han preocupado y siguen preocupando a las poblaciones humanas es el garantizarse alimentos interesantes desde una óptica nutricional, concretamente nos referimos a paquetes de proteínas, grasas y aminoácidos esenciales para el desarrollo físico y psíquico completo. La actual demonización de las grasas saturadas y en general de los productos de origen animal, se debe a las peculiares formas de vida de la llamada sociedad posindustrial, donde el sedentarismo unido a la ingesta desproporcionada de calorías son la antesala de los problemas cardiovasculares atribuidos a este tipo de hábitos alimentarios. Ahora bien, no en todas las situaciones actuales, y tampoco en nuestro marco cultural hace no demasiadas décadas, se producían estos fenómenos relacionados con formas de vida hasta hace poco inexistentes. Por el contrario, la escasez alimentaria y las coyunturas socioeconómicas desfavorables, como la posguerra española, han sido la tónica general durante largas etapas históricas, tanto en occidente como en otros horizontes culturales ajenos al nuestro. Las actividades laborales y las formas de vida no siempre han estado caracterizadas por ese desequilibrio entre el exceso de ingesta y el sedentarismo, sino más bien por lo contrario: gran gasto energético debido a extenuantes jornadas laborales y escasez de alimentos proteicos esenciales para una nutrición adecuada. Cereales, legumbres y tubérculos (patatas, ñame, mandioca), son productos típicos de economías preindustriales, de subsistencia, y que estaban al alcance de las poblaciones que dependían de los condicionantes meteorológicos para el buen discurrir de sus cosechas bajo constante amenaza de hambrunas o crisis cíclicas, donde la malnutrición abría a su vez paso a epidemias varias. En todo este marco, que puede corresponder a la Europa preindustrial, a los actuales países en vías de desarrollo y a muchas culturas presentes y pasadas, la disponibilidad o no de alimentos de origen animal podía ser en gran parte responsable del estado general de salud de la población y del alejamiento del fantasma del hambre. Por estas razones, allá donde nos movamos y exista el eterno de problema de la constante necesidad de asegurarse alimentos con aportes adecuados de proteínas y grasas de calidad, el cerdo es, siempre que se den los adecuados condicionantes ambientales, una gran alternativa y consecuentemente,

tendrá un lugar destacado en las celebraciones rituales. Si haciendo caso a Marvin Harris dividimos a la humanidad en porcófilos y porcófobos, los extremeños seríamos tan porcófilos como los Tsembaga maring de Nueva Guinea, siendo visible en este caso en el festival del kaiko, descrito por el antropólogo Roy R. Rappaport, donde este pueblo sacrifica a los cerdos en honor a sus antepasados del mismo modo que nosotros celebramos nuestras matanzas al llegar los fríos invernales.



02_EL CERDO EN SU CONTEXTO ECOLÓGICO Y SOCIOECONÓMICO OCCIDENTAL

Según Marvin Harris, en su célebre obra *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, el hecho de que haya tradiciones culturales que respectivamente amen o desprecien al cerdo, se debe a la presencia o no de determinados ecosistemas que permitan su domesticación y cría. En ese sentido, el cerdo no es ecológica y económicamente rentable en los biotopos desérticos que aparecen descritos en las tierras de Oriente Próximo de la Biblia o el Corán, de ahí que las sociedades retratadas en los respectivos textos sagrados estén vinculadas a formas de vida de nomadismo pastoral donde los animales domésticos mejor adaptados son, como citábamos arriba, los rumiantes: ganado vacuno, ovejas y cabras.

.14 Sin embargo, donde las condiciones son propicias, este animal es un eficaz productor de nutrientes para las poblaciones humanas. Básicamente, a pesar de la diversidad de entornos repartidos en diferentes partes del mundo, cada uno con sus peculiaridades climáticas y de vegetación, todos ellos coinciden en los aspectos básicos que requiere esta especie: nos referimos a la presencia de bosques y riberas umbrosas de los ríos donde pueda satisfacer sus exigencias de alimentación basadas en el omnivorismo, consumiendo materia vegetal pobre en celulosa y también de origen animal.

En Europa, los paisajes fruto de la transformación de las primitivas masas boscosas en espacios dedicados a las actividades agrícolas y ganaderas se convierten en contextos adecuados para la cría de este animal. El dominio del bosque caducifolio de Europa central y las islas británicas, uno de los espacios naturales predilectos del antepasado salvaje del cerdo, el jabalí, ha proporcionado tradicionalmente una base de alimentación en forma de raíces y bulbos así como de frutos: hayucos y bellotas principalmente. Aún hoy, en la industrializada Inglaterra, se mantiene un derecho consuetudinario desde la Edad Media según el cual a los propietarios de los cerdos se les permite que sus animales vaguen por el bosque en el otoño para que

aprovechen los frutos de hayas y robles, algo no demasiado diferente de nuestra montanera, en tanto se trata de una situación donde los animales, al llegar el otoño, coincidente con la maduración de los frutos, se alimentan con este recurso que regala el hábitat forestal.

En ciertas regiones europeas, donde aun sigue pesando mucho la economía agropecuaria basada en la explotación familiar, el cerdo sigue siendo muy importante dentro de la producción para el consumo, caso de la región de Valaquia en Rumanía, donde los productos del cerdo son básicos en los aportes cárnicos. Hallamos aquí un ancestral rito, el banquete del cerdo, que se inicia con la matanza, tradicional después de Navidad. Al igual que en España, se confeccionan fiambres, morcillas, jamones y tocino ahumado y se erige como un ritual que también aglutina a las familias, siendo una ocasión para la alegría y el reforzamiento de los vínculos entre el grupo doméstico.²

En las repúblicas bálticas se confeccionan embutidos en las matanzas de cerdo que se asemejan a las morcillas y embutidos tradicionales conocidos por todos y son parte fundamental del aporte cárnico de las explotaciones familiares donde aun pesa mucho el autoconsumo, todavía frecuente en estos países al no haberse producido o al menos consolidado las transformaciones tecnológicas que exige la economía de mercado, como en el caso del espacio agrario de los países centrales de la Unión Europea.

.15

El cerdo y los agroecosistemas de Extremadura

La posición latitudinal de Extremadura le confiere un clima mediterráneo, gracias al cual se han desarrollado masas forestales con especies arbóreas de hoja perenne como las quercíneas: encinas, alcornoques y algunas extensiones de robles melojos o rebollos como en el caso de las comarcas del norte de Cáceres (La Vera, Jerte, Ambroz, Gata y buena parte del Campo

2. La comunidad rumana asentada en algunos puntos de Extremadura comienza poco a poco a practicar matanzas de cerdo según los métodos propios de sus lugares de origen, con lo cual, podría estar fraguándose un elemento que genere vínculos de contacto y sociabilidad y contribuya a la autoestima del colectivo.





▲ Zahúrdas en dehesa boyal de Montehermoso (Cáceres). Las zahúrdas o choquiernas han dejado huella en los paisajes culturales de muchos pueblos extremeños, formando parte de la arquitectura vernácula dispersa. Su, a menudo, ubicación en las dehesas boyales dota a estas construcciones de una dimensión crucial, en tanto los vecinos carentes de tierras podían disponer en el propio terreno municipal de un espacio donde albergar su producción porcina, tan importante en la economía rural extremeña, algo muy importante en la realidad socioeconómica de gran parte de la región, donde la gran propiedad concentra la tierra en pocas manos, estando el resto de la población abocada al trabajo como jornaleros por cuenta ajena y a múltiples estrategias para el aumento de ingresos al que obligan los exiguos jornales. En ese sentido, estos espacios cumplían hasta hace poco una gran función social. El abandono y estado ruinoso de muchos de estos inmuebles son fiel reflejo de la pérdida de centralidad de la ganadería de autoconsumo orientada hacia el cerdo y de la desaparición de los aprovechamientos de nuestras dehesas.

.16



▲ Zahúrda en piedra seca, Garrovillas (Cáceres).

Arañuelo), así como Las Villuercas en el sureste de dicha provincia, que han sido muy importantes dentro del ciclo de alimentación y engorde del cerdo desde tiempos remotos. El primitivo bosque mediterráneo ha cedido paso a la dehesa, formación antrópica donde se llevan a cabo aprovechamientos forestales, agrícolas y ganaderos de forma complementaria que en la actualidad atraviesa un período de crisis debido a la merma o desaparición de estos usos múltiples, donde el cerdo ibérico ostentaba y ostenta un papel crucial dentro de la ganadería extensiva existente en estos espacios. Precisamente, una de las señas de identidad regional e icono por excelencia de lo extremeño, bromas aparte, como diría R. Acosta, es la clásica imagen del guarro suelto entre las encinas durante la montanera. Esto último puede estar relacionado con lo que en España y particularmente en Extremadura se ha venido a denominar “cultura del cerdo”, sin embargo, algunos estudiosos consideran que estas fórmulas son demasiado hiperbólicas ya que ni los españoles ni tampoco los extremeños rehúsan la carne de oveja, de cabra y de ganado vacuno que son, con el gallo, otros tantos animales cargados de significados simbólicos. Por lo tanto, lo que estos autores reclaman es que el cerdo tiene una gran importancia, pero no exclusiva.³

.17

El período de montanera viene definido como la etapa en la que los animales vagan por la dehesa durante el tiempo de la maduración de la bellota para aprovechar tan preciado fruto. Normalmente, este tipo de aprovechamiento se daba en las dehesas de encina (*Quercus rotundifolia*), presente en el suroeste peninsular, caracterizada por su bellota dulce y muy apetecible por el cochino, aunque también pueden ingerir las de alcornoque (*Quercus suber*), pese a que estas últimas, debido a su amargor, pueden ser rechazadas por el animal. En algunos lugares se daba una estrategia muy particular para alargar el período de montanera. Sucedió donde se entremezclaban la encina, el alcornoque y otra quercínea antaño más frecuente como el quejigo (*Quercus faginea*), lo cual provocaba que este período pudiera extenderse aproximadamente hasta el mes de

3. Catani, M. (coord.), Amaya Corchuelo, S., Díaz Aguilar, A. L. (2001). Comer en Tentudía. Aproximación etnográfica a la comida y a los hábitos de vida de las gentes de la comarca de Tentudía en los últimos sesenta años, nº 1, col. Mesto, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, pp. 159.



febrero, debido a la no coincidencia de la maduración del fruto en las tres especies.⁴

En las comarcas de nuestra región con mayores índices de pluviosidad, se desarrolló otra formación vegetal, el robledal, que del mismo modo se transformó en espacios adehesados mediante el ahuecamiento del bosque primitivo, donde también se daba la montanera, en este caso aprovechando las bellotas del roble melojo o rebollo (*Quercus pyrenaica*).

Las primeras referencias acerca de la cría, consumo y comercialización del cerdo ibérico en la península y Extremadura se remontan a la época romana, continuando en el medievo, donde ya se configura el ahuecamiento del primitivo bosque apto para el adecuado desenvolvimiento de este animal. Un gran salto se produce a partir del siglo XVIII, cuando, debido a una serie de acontecimientos como la supresión de los privilegios de la Mesta, y ya en el XIX, a la Desamortización y en general, a los efectos de la reforma agraria liberal sobre la agricultura y la ganadería, se produce un aumento censal del ganado porcino en detrimento del lanar, cabrío y vacuno. Este cambio está relacionado con la demanda cárnica de una población que aumentaba y el cerdo es más apto para la producción de carne destinada a las clases populares que otro tipo de especies domésticas.

.18

Siguiendo a Rufino Acosta, podemos decir que Extremadura ha ofrecido para el cochino una serie de ventajas comparativas debido a la presencia de agroecosistemas adecuados como la dehesa, pero también los castañares y las huertas, los higuerales y, en menor medida, otros como el olivar.

Si nos atenemos, en primer lugar, a su presencia en áreas adehesadas o de monte hueco, ya sean los encinares o los menos conocidos rebollares, observamos un espacio donde el cochino puede desenvolverse con facilidad, debido a su predilección por los relieves suaves, la presencia de sombra necesaria para refrescarse y de alimento vegetal en forma de raíces y frutos, en este caso las bellotas de las respectivas quercíneas, robles o encinas. Precisamente, el carácter que diferenciaba y diferencia a los productos del cerdo

4. En la localidad de Toril (Cáceres) hayamos una dehesa multiespecífica donde coexisten encina (*Quercus rotundifolia*), alcornoque (*Quercus suber*), quejigo (*Quercus faginea*) y rebollo o roble melojo (*Quercus pyrenaica*), siendo un ejemplo referencial de las posibilidades que estos localizados espacios ofrecen para el alargamiento de la montanera.



▲ Cocedero de altramuces, Fregenal de La Sierra (Badajoz) El ciclo del engorde del cerdo pasa por distintas vicisitudes, en función de las peculiaridades comarcales y la disponibilidad de distintos tipos de alimento que proporcionen los agroecosistemas que coexisten en el campo extremeño. Una de las etapas previas a la entrada en la montanera en otoño e invierno lo protagonizaba el altramuz (*Lupinus sp.*), una planta comúnmente cultivada en el ámbito mediterráneo, la cual se proporcionaba a los animales en el verano. El amargor de esta leguminosa, generado por los alcaloides que contiene, tenía que ser eliminado para que fueran aprovechados por los animales, para ello, los cocederos de altramuces representan a esa parte de la arquitectura vernácula directamente conectada con la economía del cerdo en nuestra región hasta hace pocos lustros. En la caldera de hierro se depositaban las legumbres recolectadas y se las sometía a una cocción, para después efectuarles los correspondientes cambios de agua en los pilones anexos a fin de conseguir su comestibilidad para el ganado. El altramuz o chocho salvaba, en ausencia de aportes de piensos, una etapa crítica para el cerdo en lo referente a su alimentación, el verano, con lo cual, los cocederos eran infraestructuras estratégicas no sólo en los pueblos sino en las comarcas donde se ubicaban.

.19

ibérico de los restantes, siendo hoy día algunos de ellos elementos de la alta gastronomía de nuestra región, se debe a los frutos de las encinas, los cuales el cerdo rentabiliza en su ciclo de engorde mejor que ningún otro animal. En algunas comarcas de Extremadura como La Vera, nos encontramos con un aprovechamiento de las bellotas del roble melojo, ya prácticamente desaparecido debido a la progresiva erradicación de las matanzas caseras, que consistía en proporcionarles el fruto del árbol en la propia zahurda, siendo infrecuente que los animales vagasen por el robledal, no existiendo montanera propiamente dicha. Precisamente, uno de los emplazamientos típicos de la casa tradicional verata es la zahurda, aunque frecuentemente podían estar ubicadas anexas a las vegas y huertos donde se tenían cerca los restos de





.20



la producción hortícola que junto con bellotas, castañas e higos formaban parte del ciclo de engorde. Cuando coinciden en una misma área geográfica especies como el roble melojo, el castaño y la higuera, el ciclo era aproximadamente el siguiente: a finales de verano y a comienzos de septiembre tendrían un importante papel los higos y posteriormente la bellota, terminado con la castaña, la cual tiene cierto retraso en la maduración en relación a robles y encinas. En el caso de esta última, también ha sido un elemento

interesante para la alimentación del cerdo, así como el higo, jugando este último un importante papel en el engorde del cochino en algunas poblaciones de la comarca de Tentudía (Badajoz) y en La Vera (Cáceres), donde se les proporcionaba los de inferior calidad y aquellos que se deterioraban durante la recogida y manipulación previa al secado⁵.

En el caso del olivar, que a menudo en nuestra región ha estado asociado a la pequeña propiedad, dentro de las estrategias económicas de los grupos domésticos donde primaba mucho el autoconsumo, el cerdo tenía una presencia algo más testimonial pero podía aprovechar el huesillo gracias a que no provocaba daños en los árboles, al contrario que vacas y, sobre todo, cabras.⁶

La única limitación del cerdo a la hora de alimentarse proviene, como hemos dicho, de aquellos hábitats áridos o semiáridos donde predominen las hierbas y las plantas ricas en celulosa, sin embargo, fuera de estos ámbitos puede ingerir vegetales y desperdicios generados en todos los agroecosistemas. Por ello, este animal también puede formar parte de los ciclos de espacios como huertas, melonares y áreas donde se cultiven productos que aprovechan con fruición.

.21

Integración del cerdo en las economías de subsistencia y de mercado en Extremadura

Extremadura se ha caracterizado durante largas etapas históricas por la preeminencia de una estructura socioeconómica muy polarizada, donde

5. En comarcas extremeñas donde el cultivo de la higuera está muy arraigado, nos encontramos con la presencia de diferentes variedades, unas más cotizadas que otras en el mercado. En el caso de algunas poblaciones de la comarca de La Vera (Cáceres), los higos de los tipos inferiores tenían una especial relevancia en el ciclo de engorde del cerdo, ya sean frescos o secos, aunque hay quien dice que si el animal abusaba de ellos podían provocar una excesiva producción de tocino. Debido al carácter perecedero de este fruto, podía ocurrir que las lluvias de finales de verano y principios de otoño echasen a perder los que estaban destinados a la comercialización, o bien que la prolongación de temporales obligase a amontonarlos en alguna cuadra o nave a fin de resguardarlos ya que, evidentemente, con las lluvias no podía comenzar el proceso de secado a la intemperie. Ello podía provocar que se aplastasen y ya no fuesen aptos ni para el secado ni para su venta como producto fresco. En este caso, el destino del producto deteriorado iba al engorde del cochino.

6. Acosta Naranjo, R. (coord.), Amaya Corchuelo, S., Díaz Aguilar, A. L. (2000) Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía: olivar, viñas, higueral y otros. Vol. II, col. Mesto, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, pp. 216.



un sistema latifundista concentraba la tierra en pocas manos, estando el resto de la población abocada a trabajos agrícolas y ganaderos por cuenta ajena, llevando a cabo distintas estrategias para complementar ingresos y recursos de subsistencia básicos. Si a eso le unimos el hecho de que hasta momentos recientes, coyunturas de crisis cíclicas dificultaban enormemente la ingesta mínima de nutrientes para la población, comprendemos como el cerdo ha sido un elemento fundamental en las economías modestas y en las estrategias de producción de los grupos domésticos carentes de tierras.

.22 Igualmente, estos abismos socioeconómicos junto con la importancia del cerdo dentro de los aportes nutricionales de una población que vivía en paupérrimas condiciones, provocaba que en determinados rituales, por un lado, y en determinados contextos de tipo político, por otro, el reparto o distribución de derivados porcinos tuviera una especial importancia. Para el primer caso recogemos la costumbre de la fiesta de San Blas en Valverde de La Vera (Cáceres), donde se recaudaban chorizos puerta a puerta para ser luego subastados en la ermita⁷, lo cual nos habla del papel que tenían determinados productos del cerdo en determinados rituales ya que en este caso, los más menesterosos podían recibir alguna cantidad no despreciable que aliviaría, mal que bien, su situación, aunque fuera momentáneamente. En relación a lo segundo, incluimos una observación de Paul Preston cuando hace saber que en Almendralejo (Badajoz) durante una campaña electoral en la II República, el marqués de La Encomienda repartió embutidos de cerdo, pan y aceite entre la población dentro de sus maniobras populistas para ganarse el voto en los comicios celebrados en 1933.⁸

Aparte de su gran adaptabilidad para el consumo de vegetales de diversos espacios agrarios y del aprovechamiento de subproductos como los desperdicios caseros, hay otra cuestión que hace del puerco un animal muy adecuado para las economías modestas: su prolificidad y el corto periodo de tiempo que se requiere desde el nacimiento hasta la madurez

7. Domínguez Moreno, J. M. (1997) La fiesta de San Blas en la provincia de Cáceres, *Saber Popular*, nº 10, Federación Extremeña de Folklore, Consejo Regional de Investigación y Divulgación, pp. 72.

8. Preston, P. (1978) La destrucción de la democracia en España. *Reacción, Reforma y Revolución en la Segunda República*, Ediciones Turner, Madrid, pp. 161

reproductora. Todo esto hace que la pérdida de algún animal por cualquier motivo no sea tan traumática como en el caso de la vaca.⁹

La importancia del cerdo en las economías modestas, sobre todo para la población sin tierra, se atestigua en la costumbre, ya prácticamente desaparecida, de criar un lechón en casa, sacándolo a los lugares adecuados de la periferia de los pueblos para que aprovecharan la materia comestible. Esto generaba problemas, ya que no siempre los propietarios de las fincas permitían que estos cerdos hozaran en sus propiedades. Igualmente, aunque el hurto de bellotas en las dehesas para proporcionárselas al animal podía ser castigado, a veces duramente, era una práctica común. En otras ocasiones los cerdos de las familias eran encomendados a la clásica figura del porquero, la persona que custodiaba los cochinos del pueblo llevándolos a los lugares adecuados para que se alimentaran, recibiendo pagos en metálico o incluso en especie.

Pero el autoconsumo no era el único fin de la economía del cochino en las décadas previas a la mecanización del campo en España, ya que también provocó el surgimiento de un comercio que permitió a algunos sin tierra ingresos a veces considerables. Si se tenía una cochina en casa, los lechones que no se podían engordar se destinaban a la venta. Esto último ha sido recogido en la comarca de Tentudía, donde esta actividad generó el surgimiento de chalanes, tratantes, marchantes y compradores-vendedores ocasionales¹⁰. Gracias a esto, muchas familias podían contar con un ingreso monetario muy interesante en un contexto donde los jornales eran a menudo ínfimos. Aparte de eso, determinados vendedores y tratantes se hicieron hueco en el mercado de este animal durante las décadas de los años cuarenta y cincuenta.¹¹

Las características de este animal descritas anteriormente: prolificidad, rápido proceso de engorde, etc. hacen que aparte de conformarse como un tipo de ganado apto para su cría en el seno de economías de escasez, también sea un recurso de gran rentabilidad en estructuras de producción

.23

9. Acosta Narajo (coord.), Amaya Corchuelo, S., Díaz Aguilar, A. L. (2000), op. cit., pp. 215

10. Acosta Naranjo, R. (2002) Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa. Col. Raíces, Diputación Provincial de Badajoz, pp. 219.

11. Acosta Naranjo, R. (2002), op. cit.



industriales destinadas a la venta masiva de productos cárnicos en circuitos comerciales de amplio radio.

Si nos ceñimos a determinadas áreas porcinas por excelencia en Extremadura como las comarcas del suroeste de Badajoz, observamos como ya en los años cincuenta del siglo XX la orientación del cochino en las grandes fincas conformadas por extensiones de dehesas era de tipo comercial, existiendo cochiqueras con capacidad para 80 cochinas, donde se engordaban en algunos casos hasta 400 guarros.¹² Cuando se daban estas situaciones, se producía un gran volumen de venta tanto de los llamados guarros gordos como de lechones de cría.

El cerdo, pues, ya se integró en décadas pasadas en la dinámica económica del capitalismo, debido a la posibilidad de estabulación e intensificación de una producción que asumía modelos fordistas con capacidad de inversión elevada, gracias a las posibilidades de producir en serie un producto destinado al consumo popular, a excepción de las llamadas partes nobles.¹³ Así, en los años cuarenta y cincuenta, el cerdo, en las fincas donde existían grandes explotaciones para su cría, se integraba tanto en la economía de mercado, y por lo tanto dentro de sus avatares y fluctuaciones, como dentro de las economías domésticas de los empleados, ya que algunos embutidos podían ser parte de los salarios e igualmente, las citadas piezas nobles como jamones y lomos, entraban dentro del consumo familiar de los dueños de la finca.

Durante el lustro de 1955-60 se desarrolla una gran producción intensificada sin tierra de variedades de cerdo menos grasas. Esta situación provocó la llamada “crisis del cerdo ibérico”, debido a la pérdida de mercado del cerdo ibérico como animal de carnicería. Ante esta situación, se barajó la posibilidad de transformar la usual explotación del porcino ibérico para que pudiera adaptarse a la nueva realidad, lo que suponía la pérdida del tipo de explotación extensiva integrada en la dehesa. Finalmente, esto no se produjo gracias a una reorientación de la demanda, que concedió una alta cualificación a los productos elaborados procedentes del cerdo

12. Acosta Naranjo, R. (2002), *op. cit.*, pp. 221

13. Acosta Naranjo, R. (2002), *op. cit.*, pp. 222

ibérico que hoy día son parte fundamental del atractivo gastronómico de determinadas regiones, y evidentemente de Extremadura. En ese sentido, cabe destacar que, aunque los derivados del ibérico ya se citan en el siglo XVII, no tuvieron una cualificación especial hasta la segunda mitad de los años sesenta del siglo XX. No obstante, el desarrollo de los citados sistemas intensificados frente a la cría integrada en el medio, aprovechando los recursos naturales, afectó negativamente a los sistemas de manejo tradicionales. Todo ello, sumado a la aparición de la peste porcina africana, influiría en el sector, de hecho, los censos de ibérico descienden hasta llegar a mínimos a principios de los años ochenta, momento a partir del cual comenzaría a recuperarse.

En la actualidad, la explotación de cerdo ibérico es diversa en lo referente a los sistemas de alimentación y ciclos productivos, existiendo grandes explotaciones integradas en los sistemas de porcicultura intensiva. Para el caso de Extremadura, desde el punto de vista macroeconómico, el cerdo ibérico aporta el 60% de la producción final ganadera.

Las ventajas de la mayor productividad y difusión de los productos del cerdo tienen, no obstante, algunos inconvenientes, derivados de la sobreexplotación de las fincas donde se mantiene un número de cabezas a veces muy superior al que sería recomendable desde una óptica de sostenibilidad ambiental.

.25

Cerdo y cultura en Extremadura

Como ya lo hemos indicado, el paisaje extremeño está indisolublemente unido a la dehesa y, como no podía ser de otra manera, al cerdo. Ambos elementos han sido y son consustanciales a nuestra identidad y a nuestra cultura, pues, si como planteaba Claude Levi-Strauss, la cultura nos remite a un sistema de significados a través de los cuales los hombres perciben el mundo que les es propio, qué duda cabe, difícilmente podemos definir Extremadura sin que incluyamos en esa definición la ancestral relación de los extremeños con el cerdo, hasta convertir a este último en un animal emblemático, símbolo de nuestra identidad, testigo de nuestra historia y



expresión viva de nuestra cultura. Autores como Marcos Arévalo o Flores del Manzano hablan de “la cerdofilia extremeña”; otros autores como Catani, Amaya y Aguilar, en su *Comer en Tentudía*, prefieren hablar de “cultura del cerdo”, en tanto en cuanto, consideran a la primera denominación, ya lo hemos dicho, una forma hiperbólica carente de una mínima validez explicativa. Sea como fuere, tanto en un caso como en otro se subraya la importancia del cerdo en la configuración cultural de Extremadura. Por otro lado, en esa denominación (“cerdofilia extremeña”) lo que realmente se esconde es el homenaje que estos autores hacen a uno de los padres de la contemporánea teoría antropológica, nos referimos a Marvin Harris. No es que el citado maestro conociera o hubiera estudiado nuestra tierra, el hecho es que aportó un marco teórico, metodológico y conceptual, que trasladado a nuestro contexto nos permitía estudiar al cerdo y su relación con Extremadura desde una perspectiva global, holística, posibilitando una explicación más que aceptable de la importancia del cerdo, jugando para ello con la adaptabilidad de este animal al medio adhesionado y las ventajas que en términos eco-económicos presentaba esa relación para el extremeño.

.26

Harris nos enseñó que lo que comemos no sólo responde a una necesidad biológica, sino que es la expresión de unos códigos culturales en cierta medida definidos por la manera con que nos relacionamos con el medio, en función de las ventajas ecológicas que ofrecen unos productos y los problemas que generan otros, de los que se va a inferir filias y aversiones gastronómicas.

Asimismo, nos enseñó que todo ello genera un sentimiento de identidad que recrea y contribuye decisivamente a la constitución de una comunidad distintiva, poseedora de unos marcos referenciales e identitarios que posibilitan un sentimiento de pertenencia, de hecho, Harris indica que la observación de un determinado tabú alimenticio puede que ya no responda a una racionalidad ecológica primaria, cuanto que expresa una identidad definida en términos culturales.

La alimentación supera por tanto, en el caso de los hombres, el ámbito de lo biológico, recalando en eso que denominamos cultura no en su eli-

tista acepción, sino en su acepción etnológica. Planteando así las cosas, el ritual de la matanza bien puede ser entendido de acuerdo a lo que Marcel Mauss denominó Hecho Social Total, esto es, un fenómeno que nos remite al todo y no a la parte y nos revela un orden definido por interacciones concretas que cristalizan en rituales concretos que nos hablan de la política, del ejercicio del poder, de la estructura social, del parentesco, de la religiosidad... y todo ello en la medida en que seamos capaces de discernir los códigos e interacciones allí presentes.

En esencia, el ritual de la matanza puede ser definido como una estrategia, un plan de acción orientado a la satisfacción diferida de las necesidades proteicas a lo largo del año, sin embargo, esta definición si bien es válida desde un punto de vista histórico no lo es tanto si la aplicáramos en la actualidad: en la matanza extremeña, como en cualquier otra dentro del marco peninsular, se observa el cambio en sus elementos en la forma de hacerse y hasta de entenderse; en suma refleja la dinámica social inherente a cualquier fenómeno de esa naturaleza.

Como estrategia, así lo argumenta Marcos Arévalo, supone un alivio para las siempre exiguas rentas domésticas, o como lo plantea Flores del Manzano, la matanza se constituye en ese ritual que alejara el fantasma del hambre en las siempre humildes mesas de la Extremadura rural. La racionalidad de estas circunstancias ya ha quedado explicado en páginas precedentes, pero conviene insistir en ello, en la medida en que sólo apelando al ecosistema dominante en Extremadura, como a las características del cerdo desde el punto de vista biológico, podremos entender la validez de la matanza como estrategia eco-económica de alto valor adaptativo.

Dentro de esta estrategia, en la matanza, vamos a localizar una serie de elementos tanto más significativos cuanto, de hecho, nos permiten conceptualizarla en los términos de Hecho Social Total.

Cronológicamente, la matanza se localiza a finales de otoño e inicio del invierno. Tradicionalmente, en zonas olivareras, ello iba acompañado de un descenso en las labores del campo. Asimismo, se va a ver favorecida por unas mejores condiciones climáticas en aras al buen oreado y curación de





.28

los productos. No hay que olvidar que en estos dos momentos estacionales el rigor climático impide el desarrollo de moscas y actividad bacteriana que podrían dar al traste con todo el trabajo y esfuerzo que supone el ritual matancero. Esta localización cronológica es la que explica las advocaciones que, fundamentalmente en la provincia de Cáceres, recibe la Inmaculada Concepción: Virgen de Las Tripas, La Mondonguera o Pringona.

Junto con la anterior, la matanza supone un clímax en lo que se refiere al reforzamiento tanto de los lazos de parentesco como aquello que atañe a la solidaridad vecinal. La matanza ha sido definida como un momento festivo en torno al cual se reúne la familia en su acepción más extensa, superando los estrechos límites de la familia nuclear; supone reforzar los lazos tanto de los que habitualmente están como de los emigrados. La matanza, por tanto, se constituye en el momento familiar por excelencia para el reencuentro y la actualización de las relaciones de unos y otros. Ese papel aglutinante queda fielmente reflejado por lo menos a nivel simbólico, en el famoso “cuchará y paso atrás”.

Es en este contexto donde vamos a observar una clara definición de roles de género; hay una clara división sexual del trabajo que cristaliza en la adscripción de aquellas tareas de fuerza a los hombres y las culinarias a las mujeres. Ello es concomitante a una ocupación diferencial de espacios,

reservándose lo público más a la figura del varón en cuanto encargado de invitar y de toda la sociabilidad matancera, mientras que la mujer ocupará el espacio interior gestionando los recursos culinarios y aquellas actividades más directamente relacionadas con el ámbito doméstico que rodean al ritual matancero.

Por otro lado, esa división espacial entre el interior y el exterior de la casa, amén de expresar los papeles diferenciados que se asignan según hombres y mujeres es, desde un punto de vista histórico, el indicativo de unas huellas que nos remiten a un pasado medieval, donde la matanza atestiguaba la condición de cristiano viejo frente a judíos, musulmanes y conversos; no por casualidad las fases más ruidosas del sacrificio se localizaban de puertas hacia fuera, haciendo de este estado de cosas algo especialmente visible a los ojos de vecinos y transeúntes.

Aunque no nos podamos detener en ello, hay que subrayar que la matanza ha dejado una impronta en la arquitectura vernácula extremeña en lo referente al acondicionamiento de zahúrdas y espacios acondicionados para el mantenimiento de cerdos destinados al consumo doméstico en corrales, patios y demás dependencias de las viviendas. Del mismo modo, el reservar en la cocina emplazamientos para la conservación de la chacina y salazones era hasta hace escasos lustros un signo de solvencia económica en las viviendas de labradores y grandes propietarios de fincas. Con independencia de los matices que se quieran establecer, las distinciones entre la Alta y la Baja Extremadura, el hecho es que el ritual matancero se ha traducido también aquí en una morfología que no hace si no hablarnos de la importancia del fenómeno que nos ocupa.

Hemos hablado del papel aglutinante que desde el punto de vista del parentesco tenía, sobre todo antaño, la matanza. Ese carácter es inherente a su condición estratégica en tanto en cuanto conlleva el aumento del número de personas, en aras a dar respuesta a la ingente demanda de recursos, tanto humanos como materiales, que moviliza el ritual matancero. Directamente relacionado con lo anterior, estaría el tema de la solidaridad vecinal, aspecto que ha sido relacionado por Marcos Arévalo



con lo que el historiador de la economía Karl Polanyi llamó reciprocidad, o forma de intercambio donde lo importante no es el objeto intercambiado cuanto los vínculos que el intercambio en sí mismo genera. Ello cristaliza, según argumenta Marcos Arévalo, en un régimen de prestaciones diádicas para resolver, con el concurso de la comunidad, todos los problemas y necesidades que plantea una matanza, difíciles, cuando no imposibles de resolver si se plantean de una forma individual. Ello explica que dentro del ciclo matancero, en un lugar concreto, va a ser difícil observar la concurrencia de dos o más matanzas en el mismo momento, lo cual redundaría, insistimos, en ese cariz estratégico que optimiza los recursos e intensifica los lazos de parentesco y vecinales: “Dar cuando se tiene para recibir cuando se carece”.

.30 Podría pensarse que la matanza creaba un clima idílico, de comunión fraternal con la comunidad en el sentido amplio, sin embargo, siendo cierto lo anterior, no lo es menos la existencia de tensiones que no hacen sino enriquecer etnográficamente el ritual que estudiamos. Podríamos hablar inicialmente de una tensión de tipo psicológico genérica en todo caso a los individuos que en un determinado momento de su vida tienen que atravesar un rito de paso. En la matanza de hace décadas podemos observar un ritual de paso que supone el reconocimiento del estadio adulto en los varones, localizado en el sacrificio directo de la pieza; matar por primera vez constituía un rito de paso a través del cual se reconoce la asunción del rol masculino adulto abandonando el estadio juvenil. De forma similar, la matanza era un buen momento para invitar a la familia del novio o de la novia, según los casos, y en ese contexto, tanto uno como otro han de expresar adecuadamente sus roles de género, testificando con ello sus actitudes para la constitución de un nuevo hogar.

Otro tipo de tensiones son las que se generaban como consecuencia de los piques e intentos de emulación. Se trata de matar al mejor cerdo, posibilitar la matanza mejor y más llamativa... junto con lo que podríamos denominar un cierto derroche y despilfarro de recursos materiales destinado a ser visto por los vecinos.

Como puede observarse, la matanza se constituye en una estrategia exhaustiva dejando a la improvisación un margen exiguo y casi inexistente, lo que hace sino indicar la capital importancia económica, social y cultural que ha tenido ese ritual en la sociedad extremeña.

De acuerdo a ese importante papel, no nos extraña la presencia de una particular religiosidad que apela a la divinidad para no malograr los productos matanceros. Un historiador de las religiones, Meslin, definía a la “religiosidad popular” como una búsqueda de relaciones con lo divino más sencillas, directas y rentables. Esta es la esencia: se personaliza la relación y se busca la protección divina que garantice una buena matanza. Flores del Manzano entiende que esa dimensión religiosa se materializa en detalles recurrentes cuando por ejemplo la guisandera se santigua antes de comenzar la faena, cuando se traza la cruz sobre la cecina o cuando en los guisos se utilizan plantas aromáticas recogidas en días de señalado simbolismo (tomillo del Corpus, agua sanjuanega, orégano de San Lorenzo...); Marcos Arévalo, por su parte, entiende que la reciprocidad trasciende el marco de las personas y se va a dar también para con los seres sobrenaturales. A cambio de esa simbólica protección se va a ofrecer a la Inmaculada, a San Martín, a San Antón, etc. productos del sacrificio.

.31

Los productos matanceros estarán presentes a lo largo del año; una parte de ellos se destinará a aquellas fiestas señaladas donde se degustarán los productos nobles de la matanza: jamones y lomos. Asimismo se apartará una parte para aquellos allegados que no pudieron asistir; y no podemos olvidar el regalo que sobre todo en épocas pretéritas se hacía a los poderes locales con un marcado carácter protocolario que definía nítidamente estatus preeminentes dentro de la comunidad.

En resumen, el ritual matancero fue durante mucho tiempo y hasta fechas recientes una estrategia ecológicamente adecuada en orden a la consecución de aportes proteicos que de otra manera habrían sido muy difíciles de conseguir. Esta estrategia estaba optimizada hasta el mínimo detalle, constituyéndose en lo que hemos denominado un Hecho Social Total con todo lo que ello implica. Ello ha quedado una importante im-





pronta en nuestra personalidad cultural y en nuestra identidad, aspectos estos constituyentes de su principal virtualidad.

.32 Hoy, dentro de lo que es una sociedad de consumo, lejos de hambrunas y con las necesidades básicas cubiertas, en el contexto de unos nuevos hábitos dietéticos/saludables, la matanza no cumple su función originaria y ha sufrido cambios, paralelos en todo caso a los que ha sufrido la sociedad en general.

Ciertamente, hoy se mata menos porque no es necesario, y cuando se hace a veces ni siquiera concurre el sacrificio, cuanto basta comprar un canal ya limpio y operar directamente en él.

En nuestros pueblos se generalizan en la actualidad las matanzas didácticas, organizadas por ayuntamientos o asociaciones, o aquellas que son motivos de reunión con amigos y familiares creando espacios de sociabilidad sobre la base de un ritual pasado al que se le actualiza con contenidos actuales. Y esa es, creemos, la tendencia, no su desaparición, pero sí su modificación. Se trataría de recuperar el pasado, no tanto porque se creyera innecesariamente mejor sino como vehículo absolutamente necesario para conocer nuestra historia en la asunción de la exponencial importancia que para Extremadura ha tenido el cerdo, animal por tanto indisolublemente unido a nuestra cultura e identidad.

Tanto desde el punto de vista etnográfico, como del análisis cultural, lo hasta aquí descrito no es sino un esbozo que apela a un estudio más profundo y pormenorizado que recoge los muchos y ricos matices etnográficos y antropológicos que el ritual matancero encierra. Hasta que esa investigación se produzca, estas líneas son deudoras de nuestros mayores, auténticos libros abiertos de una etnografía, la extremeña, que pacientemente espera ser descubierta. Asimismo, reconocemos nuestra deuda con Marcos Arévalo, Domínguez Moreno, Flores del Manzano, Rufino Acosta, Maurizio Catani, Santiago Amaya y Antonio Luis Díaz Aguilar... a quienes consideramos auténticos pioneros en el estudio de la cultura extremeña.



03_ LA MATANZA: RITO Y CULTURA.

VISIÓN ETNOGRÁFICA DE LA MATANZA DOMICILIARIA EXTREMEÑA.

.34 *La mañana se despereza envuelta en la niebla asombrada por el grito de guerra de un gallo lejano. Por la desierta calle, pisadas y toses, y la charla zumbona de los primeros madrugadores. La casa está envuelta en densa penumbra. De acá para allá trastea ya la dueña acarreado las orzas para el refrito, los barreños para la sangre y las artesas... Las mujeres andan machacando los ajos, cociendo las tripas de vaca y fregando los cacharros. El abuelo junto al fuego rebana solemnemente el pan de las migas. Los hombres van llegando y echan el primer cigarro junto a la zahúrda. Comentan las arrobas del cochino, la casta del animal y el futuro de las sementeras, que ya apuntan bajo el peso de la incertidumbre y la aventura anual del campo. Llega el matancero, el dueño le ofrece una copa de aguardiente. Viene clareando. Dos mozos saltan a la zahúrda, uno de ellos agarra súbitamente al cochino por las orejas que barrita sorprendido y furioso, el otro le agarra el rabo y empuja al animal para sacarlo de donde no ha salido nunca. Los demás se abalanzan ahora sobre el cochino, lo arrastran, entre tacos y voces hasta una desvencijada mesa que cruje al recibir su peso. Rápidamente el matancero da las órdenes para que avancen al animal de modo que la cabeza quede fuera de la mesa. Con destreza le amarra las mandíbulas con una correa a la altura del hocico y empuña el cuchillo. La matancera que ha permanecido en el "tinajón" mientras los hombres dominaban al animal se acerca con un barreño de los de loza y se arrodilla para recoger la sangre. Es una vieja enlutada que solo para este menester se quita el pañuelo de la cabeza. El matancero ha practicado un corte limpio en la papada del cochino y seguidamente hunde certeramente el cuchillo hasta la empuñadura. El berrido del animal alcanza ahora su máxima intensidad; Los hombre se aferran a él para evitar los bruscos movimientos de la agonía. La sangre fluye en torrente. Gradualmente deja de chillar; ahora ronca entrecortadamente. Todos notan que la vida, lentamente, se le escapa. Un temblor, un estremecimiento brutal, y en un último estertor se traga la muerte.¹⁴*

14. Cayetano Ibarra. "Aquellos ojos míos de los sesenta"

Hay una frase del poeta Pedro Salinas y siempre que he de enfrentarme a definir cualquier fenómeno social no deja de rondar en mi cabeza y es esta ,“*lo que yo no inventé me lo inventaron otros*”. Sin lugar a dudas cuando se realizaban las matanzas en las casas, procurando el aprovisionamiento de las familias y pertrecharse así de viandas suficientes para el año, ninguno de los protagonistas sabía que esto tendría tantos significados e interpretaciones para los ojos de los antropólogos.

Maurizio Catani me enseñó a tener paciencia en la recogida de datos. Si el ambiente es propicio el informante va a ofrecer un aluvión de información, donde sin lugar a dudas aparecerán las claves suficientes para que el estudioso interprete sus usos y costumbres. La recogida de datos para este trabajo se ha realizado diseñando un plan consciente, pero no hemos de olvidar la adscripción del autor al ámbito socioeconómico y cultural donde se centra el estudio. Podemos hablar sin reparos de la denominada *observación participante*. No me corresponde a mí en este trabajo hacer interpretaciones, mi cometido será fundamentalmente descriptivo. En las líneas que siguen trataré de presentar todos los elementos que contribuyen a un conocimiento lo más completo posible de la tradicional matanza domiciliaria en la zona de campiña al sur de la provincia de Badajoz. El reportaje fotográfico también pretende contribuir a la descripción precisa, gráfica y documental que incluso en algunos aspectos puede adquirir caracteres de rescate y registro.

.35



Ilustración: Cayetano Ibarra



Consideraciones generales sobre las matanzas domiciliarias

Las matanzas caseras han descendido considerablemente en los últimos años. La Comunidad Autónoma de Extremadura registró durante la campaña 2004-2005 un total de 15.305 matanzas domiciliarias en las que se sacrificaron 29.045 cerdos. Si comparamos estos datos con lo que sucedía diez años atrás, concretamente en la campaña 1995-1996 tendremos una apreciación más precisa de esta circunstancia. En la campaña citada se sacrificaron 63.086 cerdos, lo que constituye una reducción del 54%.¹⁵ Suele apuntarse como causa de esta disminución el cambio en los hábitos de consumo de carnes y derivados. En esta disminución no hemos de obviar los cambios culturales y socioeconómicos que ha experimentado nuestra sociedad. Hemos asistido, sin lugar a dudas, a una desruralización de nuestros pueblos con todo lo que esta palabra pueda definir. Ya es raro encontrarnos con la típica zahúrda en el corral de las casas. En los hogares que aún se practica la tradicional matanza domiciliaria suele adquirirse el cochino ya cebado. También se observa que en muchas familias en las que ya ha desaparecido definitivamente la matanza porque *los jóvenes ya no quieren la chacina y ya no se necesita como antes para las “prevenciones,”*¹⁶ se tiende a adquirir la carne en los mataderos y hacer en casa varios colgaderos de chorizo o de salchichón. La persistencia de esta tradición en nuestra cultura, a pesar de los elementos surgidos de la evolución social que paulatinamente contribuyen a su desaparición, se basa en los criterios de calidad que se atribuye a la chacina casera frente a la comercializada. Es frecuente advertir incluso ciertas sospechas, como la que se deriva de un comentario muy usual:

Si en los comercios dejan para vender los jamones y los lomos ¿de qué hacen el chorizo?

Este tópico se mantiene a pesar de que es innegable el aumento de controles higiénicos a los que están sometidos los mataderos e industrias de

15. Diario HOY. 14 de abril 2006

16. Prevención: suelen denominarse así los comestibles que se llevaban al trabajo generalmente trabajadores del campo agrícolas y ganaderos o también de la construcción.



▲ La matanza construye y construye un importante momento para la sociabilidad, reforzando los lazos con familiares y vecinos

productos derivados del cerdo, de las medidas sanitarias aplicadas a la cabaña ganadera, etc. Un dato significativo: en las cifras citadas anteriormente de cochinos sacrificados en matanzas domiciliarias sólo fueron decomisados 18 animales por enfermedades graves o infestación general. Pero la persistencia entre la gente de estos criterios y tópicos a los que nos estamos refiriendo son un indicativo inequívoco de la alta consideración en la que se tiene a la matanza casera.

De todas maneras la matanza va perdiendo las connotaciones que siempre tuvo. Ya no puede considerarse, como antes fue, un significativo culto a la abundancia, ni es garantía de supervivencia, tampoco es la matanza un indicativo claro de determinado status social. Siempre se dijo en los medios rurales de las familias que mataban anualmente que “*estaban muy bien*” precisamente porque mataban y el grado de bienestar se medía en función del número de cerdos que se sacrificaban en cada casa. Durante todo el año el animal era mimado y cuidado por toda la familia. A los gastos de manutención, que en muchas ocasiones se paliaban fácilmente con lo que la familia –generalmente campesina– “*apañaba*” del campo, había



que sumar el gasto propio de la matanza: compra de ajos, tripas, pimentón, sal, especias y pagar al matancero y a la matancera. Criar un cerdo en casa, solía decirse, era como disponer de una hucha.

La matanza domiciliaria del cerdo ha tenido hasta ahora unas razones, que lógicamente han cambiado porque ha cambiado la sociedad y con ella los modos de supervivencia y los gustos gastronómicos. Lo que persiste es la predilección de la carne de cerdo frente a la de ovejas, cabras, vacas, pollos, conejos y vacas:

“La importancia del cerdo se fundamenta en el hecho de que su carne y su grasa se conservan muy fácilmente en salazón durante una larga temporada conservando unas óptimas condiciones de palatabilidad. Esto permitía el consumo de carne durante varios meses sin temor a que se estropeará. Hemos de tener en cuenta que estamos hablando de una época en la que a penas había ningún otro método para conservar los alimentos perecederos, y en la que el fantasma del hambre acechaba tras una mala cosecha”.¹⁷

La matanza domiciliaria ha pasado de ser una necesidad fundamental para la subsistencia familiar a ser un complemento alimentario que permanece por la pervivencia y el mimetismo de una tradición que como tal, se transforma y resignifica y establece conexiones entre pasado y presente. Ha pasado de ser un rito social a ser incluso un espectáculo, pero lo que es indudable es el prestigio del que todavía goza en el medio rural.

.38

El cerdo, cuidado y engorde domiciliario

*“En las casas particulares que se mataba eran labradores de estos fuertes o que tenían posibles para engordar un guarro pa la matanza”*¹⁸.

Era muy común que en los corrales de las casas de labradores se construyera la zahúrda para criar y engordar durante todo el año un cochino o dos. Las zahúrdas constaban de un pequeño corral donde solían hacerse

17. Penco Martín. EL CERDO IBÉRICO Y SU ENTORNO. Departamento de Publicaciones de la Excma. Diputación de Badajoz 1995. pág. 41

18. Domingo Martínez Berjano, matancero, 65 años

pilones de cemento para la comida y el agua y un pequeño habitáculo techado para que el animal o animales pudieran guarecerse del calor y del frío. Los cochinos criados en zahúrdas eran anillados en el hocico para evitar que “jozaran”.

Por regla general el lechón destinado al engorde en el domicilio se adquiría al dueño de una piara. También se daba el caso de quienes tenían una cochina destinada a criar camadas de lechones, que una vez destetados eran vendidos para ayudar al engorde del animal que habrían de dejar para la matanza. En las casas donde el sacrificio del cerdo no era práctica habitual, solía adquirirse el cochino ya cebado.

A los dos meses se capan los cerdos para favorecer el engorde. Por regla general se capan los machos. La técnica es sencilla y consiste en practicar un corte limpio y preciso en el escroto y por él se extrae el testículo, que es liberado cortando los conductos deferentes. La esterilización de las hembras es más complicada que en los machos. En casi todos los pueblos existía la figura del *capaor* que atendía estos menesteres con garantizada pericia. En la actualidad los veterinarios suelen hacerse cargo también de estas prácticas.

.39

La alimentación del cochino en el domicilio contaba antaño con la contribución de toda la familia. A la zahúrda iban a parar todos los desperdicios de la casa, fundamentalmente, patatas, fruta, verduras, pan, cáscaras de patatas, zanahorias, cáscaras de melón etc. Siempre que se podía se proporcionaban higos, habas, algarrobas y bellotas, sin olvidar la costumbre de proporcionarle grandes cantidades de babosas *para hacerle vientre*, cuando el cochino tenía tres meses, ya con tres arrobas o cuatro

*Aquí se engordaban los guarros mayormente con cebá remojá y con chícharros, hasta que luego ya se empezó a molé y se engordaban con harina. También se le ayudaba con higos, bellotas y con lo sobrante de la casa, con pan duro y esas cosas.*¹⁹

En la campiña se empleó la cebada para el engorde de los cochinos. En la actualidad se valora el cebo de cochinos con bellota pero en épocas anteriores, en las zonas adeshadas de Calera de León, Cabeza la Vaca, Fuen-



tes de León, etc. eran muy valorados los cochinos de la campiña porque estaban criados con cebada.

Cuando comenzó la molienda el pienso del cochino se continuó haciendo fundamentalmente con cebada, a la que se le añadía una pequeña cantidad de trigo y soja.

La dieta era como sigue. Cuando los cochinos eran pequeños se les suministraba medio kilo de pienso compuesto por la mañana y por la tarde un poquito de cebada para que no se *agitaran*.²⁰ Así durante un mes. Al mes se pasaba ya a un pienso de arranque o transición, medio kilo por la mañana y medio por la tarde. La dosis se iba aumentando paulatinamente hasta acabar en kilo y medio en cada comida, tres kilos al día. Con seis o siete meses, cuando quedaban dos o tres meses para la matanza, se iniciaba el engorde.

*Como ya el guarro estaba “estirao” se aumentaba la dosis hasta cuatro kilos y medio o cinco kilos.*²¹

.40 Pero estamos hablando del engorde en las zahúrdas. En la actualidad, casi todos los cochinos han sido desalojados de los pueblos debido al cambio de mentalidad y las nuevas medidas sanitarias. Ya no es construcción obligada en el corral la cochinera como antes. Hemos de constatar, sin embargo, que las ordenanzas municipales contemplan generalmente la autorización de albergar en el interior de la población los cochinos destinados a la matanza domiciliaria, siempre que observen las condiciones higiénicas adecuadas. Estas disposiciones datan de bastantes siglos atrás.²² De todas maneras, podemos dar fe de las disputas y controversias que la transición de estas costumbres ha ocasionado en nuestros pueblos, instalados en la frontera entre lo rural y lo urbano. Actualmente, con ese fenómeno que los sociólogos denominan la *vuelta al campo*, una de las características de la nueva clase media en los ya transformados y urbanizados núcleos rurales es la adquisición de una segunda vivienda, generalmente en el campo,

20. Para que no se ahitaran, para que no se indigestaran

21. Información de Cayetano Bernal Sánchez

22. “Cada vecino puede tener dos puercos en su casa, tanto en ciudad como arrabales”. 1483 ORDENANZA MUNICIPAL DE TRUJILLO.



▲El peso de un cochino para la matanza suele rondar entre las doce o catorce arrobas.

donde es frecuente ver un pequeño cebadero en el cual los cochinos, en cantidades delimitadas por las autoridades sanitarias, son alimentados utilizando tolvas. Así, los cochinos son criados con pienso compuesto hasta conseguir las treinta o cuarenta libras de peso y de ahí para adelante libremente en la tolva, donde el guarro puede comer a discreción.

.41

La preparación de la matanza

*“Aquí se mataba en las casas particulares, se mataba en invierno, allá pa octubre... se hacían las matanzas y luego ya, cuando llegaron las cámaras, ya se mataba también en agosto en los comercios”.*²³

Los días anteriores a la matanza la casa se convierte en un animado trajín. La distribución de tareas por sexo está bien definida. La mujer anda continuamente haciendo memoria de lo que pueda hacerle falta y debe tener a mano. Anda haciendo acopio de cubiertos, cacerolas, pucheros, platos y barreños. Se encargará de comprar los ajos, las tripas de vaca, la pi-

23. Domingo Martínez Berjano



mienta, la sal, los hilos de atar y se proveerá bien de panes y los correspondientes dulces. Los hombres acarrear la leña y los materiales del chamusco. Se afilan los cuchillos y se preparan las artesas, la mesa de matar, los cubos para calentar el agua y las trébedes. El hombre también se encarga de comprar el vino y el aguardiente, de avisar al matancero y de ir al ayuntamiento a sacar el permiso correspondiente. La mujer revisará mil veces la lista de aliños, condimentos para la comida, productos de limpieza... y será ella quien se encargue de hablar con la matancera.

La víspera de la matanza el cochino no comerá para que las tripas estén vacías al día siguiente. Las mujeres comienzan la tarea de amarrar los mazos de tripa, pelar los ajos y machacarlos con sal para el aliño. Por la noche, el hombre encargado de hacer las migas suele entretenerse a rebanarlas para tenerlo todo a punto.

En las casas donde va a realizarse la matanza, la noche de la víspera ya huele a matanza

.42 El sacrificio

Llega el momento de matar y unos cuantos hombres cogen al animal. El matancero o matarife le clava un gancho en la papada y de esta manera trata de controlarlo hasta que los hombres se hacen con él y lo suben a la mesa donde es sacrificado, asestándole una certera puñalada (si el matancero es experto) en la yugular. En los mataderos se inmovilizan con una descarga eléctrica aplicada a ambos lados de la cabeza. Este procedimiento también se exige en las matanzas didácticas y de exhibición, donde ya se procura no ofrecer el espectáculo de la cuchillada mientras el cochino esté consciente. Por lo demás todo es igual. Al animal se le mata, se le desangra y muere y todos lo ven; lo único que se evita con la inmovilización por descarga eléctrica es que el animal chillе y que no sienta otro dolor que el eficaz y momentáneo que pueda ocasionarle ésta:

“La tradición de matarlo ha sío siempre en mesa, en un cacho cajón... Ahora, los muchachos que están aprendiendo nuevos en los mataderos, lo están matando colgao. En Valencia del Ventoso lo matan en la mesa y luego lo descuartizan colgao,



▲Inmovilización.

ponen una escalera tendía en el suelo, lo amarran y luego lo cogen entre dos o tres y lo levantan parriba y apoyan la escalera en la paré. Yo, cuando he estao en el matadero, también lo he hecho colgao, cambia, pero se hace mejó.”²⁴

Para evitar accidentes el matancero suele amarrar las mandíbulas del animal con una correa:

“Mi padre nunca amarraba al guarro, ni yo tampoco, siempre le agarraba el jocico, pero una vez me cogió la mano. Al pasarle la mano por la boca me empalmó con un colmillo y me hizo un bujero aquí... y por eso ya lo amarro siempre”²⁵.

Acto seguido el matancero hace un corte preciso en la papada y por él clava el cuchillo buscando la yugular:

“El cuchillo tiene que ir al centro entre las dos paletillas. El guarro tiene que está caído pa bajo y que las yugulares estén abiertas pa que el cuchillo coja el centro. En cortándole una vena tarda más en morí pero se muere. Cuando muere rápido es cuando le coges las dos venas. Metiéndole el cuchillo así no puede fallar... a veces quiere uno y no puede, porque el guarro como está vivo po se mueve y te puede variar. Un cochino con una puñalá certera muere rápido, no sé calculá el tiempo, pero

24. Domingo Martínez Berjano (A partir de aquí DMB).

25. DMB





▲Inmovilización.



▲La cuchillada.

mu poco... Luego yo tengo una señal que me avisa que el guarro está muerto y es cuando arruga la trompa parriba la pone , como yo digo, como el culo una burra”²⁶.

.44

Cuando el animal comienza a sangrar hay que recoger la sangre sin dejar de darle vueltas para que no se coagule. Esta tarea solía hacerla la matancera o mondonguera:



▲Sangrado.

“La sangre la recoge la matancera, pero yo lo he hecho también muchas veces, claro, que me tienen que ayudá. Uno me coge el gancho y otro se agarra a las orejas, entonces yo me pongo abajo, le meto el cuchillo y le empiezo a dar vueltas, porque como le deje de dar vueltas se cuaja”²⁷.

La recogida de la sangre es una práctica necesaria pues con ella se han de elaborar la morcilla negra y la denominada morcilla “lustre” o “ilustre”. Una vez recogida de la manera descrita, sin dejar de darle vueltas e intentando eliminar las venas y coágulos, se pone en un recipiente de barro para utilizarla al día siguiente. Esta tarea suele hacerla la *matancera* o *mondonguera*.

El chamuscado

Una vez sacrificado el cochino se procede al chamuscado. Consiste en requemar la piel del cochino para eliminar las cerdas con el empleo de ras-



▲ Chamuscado con soplete.





▲Soplete de chamuscar, al que se le acopla una bombona de gas

.46



▲Chamuscado tradicional con escobas de aulaga.

padores. En esta tarea se ha empleado tradicionalmente la “*encendaja*”, más abundante y propia de la zona. Por el sur de Extremadura, en la zona de campiña, se suele utilizar la aulaga, que por aquí denominan “*abulaga*”, una especie herbácea denominada inmortal amarilla, a la que en la zona de estudio llaman “*jedionda*” y “*las escobas*”, que son las retamas. Está muy extendida la idea de que realizar el chamuscado con estos combustibles mejora el sabor de la carne.



▲ Raspadores tradicionales.

Modernamente, se utiliza un soplete de gas al que se ha dado en llamar *chamuscador*. Este sistema tiene la ventaja de ser rápido, limpio, muy eficaz y más cómodo.

.47



▲ Raspadores elaborados con chapas de botellas, clavadas sobre tablas de madera con un mango.



..... Materiales para el chamusco



▲PERPETUA SILVESTRE.
INMORTAL AMARILLA. "JEDIONDA"
(*Helichrysum stoechas*)

◀ Planta herbácea vivaz perenne, con tallos leñosos erguidos y extendidos que alcanza una altura de 150 cm. Forma matas de aspecto globoso. Las flores, de color amarillo, se agrupan sobre el extremo de los tallos en capítulos globosos. Se encuentra en terrenos baldíos y matorrales.²⁸



▲ULAGA, TOJO, AILAGA
(*Ulex parviflorus*)

◀ Arbusto muy espinoso que se encuentra en matorrales heliófilos de suelos calcáreos. Muy resistente a la sequía de terrenos básicos en el sur peninsular.



▲RETAMA, ESCOBA
(*Sarothamus scoparius*)

◀ Arbusto que suele formar tupidos matorrales de ramas delgadas y de un hermoso verde, alcanzando alturas de 1 a 3 metros.²⁹

28. Pizarro Calle, A. (1988) Plantas medicinales en la provincia de Cáceres, Junta de Extremadura, Consejería de Educación y Cultura, Dirección General de Patrimonio Cultural, pp.151

29. Pizarro Calle, A. (1988), op. cit. pp. 259

Vaciado y despiece

En la zona que hemos estudiado la tradición ha sido despiezar al cochino en mesa. Actualmente, hay ya matanceros jóvenes que han aprendido el oficio en mataderos y lo suelen hacer colgando el cochino cabeza abajo. En algunos pueblos de esta misma zona también se realizaba esta tarea de esa misma manera. Se colocaba al cochino en una escalera, se amarraba y entre todos se levantaba de manera que quedase cabeza abajo.



.49

▲ Una vez chamuscado el cerdo se coloca nuevamente en la mesa para que el matancero realice el despiece.



Se empieza por la cabeza, se abre, se descubre la parte de la cabeza, se le saca la lengua y se corta la yugulá.



“Se le da la vuelta a la cabeza y se queda el cochino mirando pa bajo y ahora se saca el pestorejo. Algunos tienen la costumbre de cortar la cabeza en redondo y luego sacan el pestorejo, pero yo lo hago así porque así me enseñó mi padre y porque esto se hace mejó con la cabeza puesta, porque lo primero es que sale más limpio y se hace mejó porque así no se mueve.”

.50



▲ Se gira la cabeza y en esa posición se extrae el pestorejo o careta.



.51

▲Extracción del mondongo





▲Extracción del mondongo.



▲Extracción del mondongo.

.52

“Cuando quitas la cabeza se va uno ya a la parte de atrás y se saca el mondongo. Hay que cogé con una mano donde va el mondongo pegao a la higadera y con la otra se corta con el cuchillo, con cuidao de no cortá la hiel que está ahí pegando y luego con la mano alta se va tirando parriba y con la otra arrebañando detrás. Cuando se saca el mondongo ya va a la matancera. Después del mondongo se sacan las mantecas y luego la higadera y luego después se sacan los solomillos.³⁰”



▲Extracción de la higadera.



▲La higadera se enjuaga antes de colgarla.

La higadera, también llamada “colgaero”, está compuesta del corazón, bofe e hígado propiamente dicho. En el despiece de corderos también suele incluirse la lengua. En este caso, la lengua, que ya ha sido extraída anteriormente, va a compartir destino con parte de la higadera. La lengua, el corazón y el bofe serán empleados para hacer el llamado “refrito” y el hígado ha de ser picado para “el caldillo”³¹.



▲Hacheado en la línea del espinazo.





“Luego se jachea al lao del espinazo pa poderlo abrí. Se pone uno por la parte donde estaba la cabeza y se va jacheando pegando al espinazo. Ya queda un costillá a un lao y al otro queda el otro costillá y el espinazo. Luego se saca ya el espinazo³²”.

.54



▲ *“A continuación se sacan las costillas³³”.*

32. DMB

33. DMB



▲Extracción del lomo.



▲Extracción del jamón.

“... después se sacan los lomos y después los jamones y las paletillas y en ese momento se saca la presa de entraña que está encima de la punta de la paletilla, pegá con la cabeza del lomo. La presa de entraña se ha sacao siempre, lo que es nuevo ahora es el secreto y la pluma. Eso ha sío cosa de los mataderos”.

.55



▲Arreglo de las hojas de tocino y extracción de piezas.



▲Separación de las hojas.



Presas entraña: Cuando se llenaba el morcón esta presa se hacía dos o tres tiras y se iba metiendo a pedazos dentro del chorizo

Secreto: Está situado debajo de la paletilla, cuando ya empieza el tocino, en la parte que tiene el cochino el tocino más grueso.

Pluma: Es de la parte de atrás del lomo.

“... pero donde tiene esa mijita de raya que se ve lo blanco, po la mitá de eso”.

“...eso iba siempre con el lomo, porque es del lomo; yo no lo he sacao nunca porque desfigura el lomo”.



▲Tocinos junto a otros elementos cárnicos del despiece.

“Cuando ya has sacao las paletillas y los jamones te pones a preparar los tocinos; quedas el tocino a gusto del amo o a gusto del consumidor, y lo que le vas quitando va pa las morcillas”.

Los tocinos se *ensalan* para su conservación y se almacenan para ser consumidos durante todo el año.

“El oficio nuestro de matancero es matarlo y descuartizarlo y ahí entra to: jachéa huesos, descarnarlos, prepará los tocinos y los jamones. En las casas particulares, antes, normalmente, no se dejaban los jamones, la carne era toa pa los chorizos”.



▲Tocinos en salazón.

Las migas

Igual que suele hacerse un alto en las faenas de la matanza, hagámoslo también aquí nosotros para hablar de este plato. En los dos días que solían durar por lo general las matanzas caseras, a media mañana, alguien de reconocida fama en esta lid, se encargaba de hacer las migas. Por lo general era un hombre mayor al que se le dispensaba de los trabajos que se estaban haciendo. Son las migas propias del entorno rural, muy relacionadas con las faenas agrícolas y ganaderas. Participan de la parquedad y sobriedad de tantos platos relacionados con este ámbito y donde sus ingredientes suelen repetirse y hasta ser comunes en sopas, gazpachos, trincallas etc. Las migas suelen comerse con café, sobre todo mujeres y niños y por regla general, los hombres las acompañan con vino y aceitunas o guarnición de tocino frito.



▲Migas.





- PREPARACIÓN DE LAS MIGAS

Ingredientes: Pan, ajos, sal, agua, aceite, guinda (opcional) pimiento, rojo o verde (opcional)

-Se rebana el pan la noche antes. Una vez rebanado se calienta un poco de agua con sal y cuando esté templada se le echa por encima al pan y se tapa con un paño hasta la mañana siguiente.

.58 Cómo se hacen las migas:

-Se echa el aceite en el caldero. Los dientes de ajo se rajan y se ponen a sofreír junto a los pimientos.

-Cuando estén los ajos a punto se le añade el pan.

-Se aguarda a que el pan esté frito para darle la vuelta. En este momento se sacan los ajos y el pimiento

-Hay que esperar nuevamente a que fría el pan que está en contacto con el aceite para dar nuevamente la vuelta.

-Cuando entendemos que están listas se aparta el caldero y se cacean. Para esto suele utilizarse un paleta de madera.

Picado y amasado

El matancero, a medida que va efectuando el despiece del cochino, va distribuyendo en artesas las distintas carnes que tendrán después determinados destinos. Acto seguido se procede al descarne. Las carnes magras provenientes de paletas y jamones, serán el ingrediente fundamental para el chorizo; una clasificación más selectiva de esta misma carne y medida con un peso específico será destinada para salchichones. Los restos de enrasar y preparar los tocinos serán seleccionados para las morcillas, etc. Comienza, pues, la tarea de picar la carne para dichos embutidos.

El *picado*, antes que existieran las máquinas picadoras de manivela y ya más modernamente incluso eléctricas, se hacía a cuchillo. Esta faena se realiza ya con la *máquina de picar*, tarea generalmente encargada a los hombres porque se precisa fuerza. Es una de tantas tareas que hemos de agrupar en el rol masculino de la matanza, tales como coger el cochino, chamuscar, descarnar, *jachear*³⁴, colgar, etc.



▲ Amasado

Esta máquina lleva unas cuchillas que se ajustan a un eje y se cierra con una tapa agujereada con una mordaza.

Una vez concluida la fase de picado se procede al amasado de la carne con doble finalidad. Primero para que las carnes *unan* y segundo para que se mezclen los aliños. En primer lugar, tanto chorizos como morcillas se amasan añadiéndoles sal, ajo y pimentón. El aliño del sal-

34. *Jachear*: Hachear.





▲Rejillas y cuchilla de la máquina de picar.

.60

chichón es un condimento a base de especias y que desde hace años se adquiere ya preparado y con las normas de empleo precisas, prescritas por el fabricante, en cuanto a cantidades aconsejadas en relación con el peso de la carne.

Finalizada esta tarea de amasar y aliñar se deja en reposo la masa en sus correspondientes artesas, por regla general hasta el día siguiente, para que tomen el aliño. Antes de iniciar el llenado vuelven a amasarse. Es este el momento en el que a las morcillas se le añade la sangre. Acto seguido y para dejar definitivamente aderezadas *las masas* se procede a la *prueba*. En una sartén se fríe un poco y se da a probar a los concurrentes. Todos opinan sobre el sabor y convienen si ya está definitivamente concluido el aliño y se puede proceder al llenado de embutidos. Es importante el papel del ama de casa en esta tarea, ya que el aliño debe hacerse a su gusto y es ésta la que habrá de dar el visto bueno.



▲Artesa con masa de chorizo.



▲Artesa con masa de longaniza.



▲Prueba de chorizo.



Llenado

Mientras se prepara todo para la fase de llenado, la matancera, ayudada por alguien de la familia, comenzará a meter los lomos en una de las tripas procedente del intestino grueso del cochino. Esta faena suele ser laboriosa, sobre todo si los lomos son de gran tamaño. La tripa suele romperse y la pericia de la matancera la va recomponiendo con paciencia. Finalizada esta tarea los lomos se untan en los *moños* y en las roturas recompuestas con un poco de pimentón.



▲ Embuchado del lomo.

Suelen llenarse, en primer lugar, las tripas provenientes del cochino. Para ello han de prepararse convenientemente. Se limpian con agua templada y luego se dejan macerar con vinagre y naranjas partidas en trozos.

Las tripas del cochino tienen la propiedad de conservar el embutido más fresco y duradero. Por eso, la morcilla *lustre*³⁵, el *morcón* y los chorizos más gruesos reservados para ocasiones especiales como romerías, ferias o fiestas familiares se llenan con estas tripas. Con las más delgadas se llenan las morcillas. En la actualidad, suelen comprarse estas tripas para el *morcón*, pues al parecer se rompen menos.

35. Ilustre, morcilla ilustre.

Pero la mayor parte de chorizos y morcillas serán llenados utilizando tripas de vaca, como las que vemos en la imagen, adquiridas previamente. Las mujeres suelen aprestarse a amarrarlas en un extremo con hilo especial. Antes de proceder a llenarlas se lavan con agua fría y sal.



▲ Preparado de tripas

Anterior a la máquina de manivela para la faena de llenado se utilizaba la máquina de pistón. Consistía en un brazo de madera que al empujarlo hacia abajo provocaba que una especie de pistón cilíndrico penetrara en un embudo de metal lleno previamente de masa de chaciná. Al final del embudo se colocaba la tripa.



▲ Tripa de vaca para llenado de embutidos.

un embudo de metal lleno previamente de masa de chaciná. Al final del embudo se colocaba la tripa.

Comienza el llenado adecuando la máquina que anteriormente sirvió para picar al nuevo menester, para ello se retiran las cuchillas y en su lugar, ayudados por la tuerca de cierre, se coloca el embudo, donde irán las embocaduras de las tripas.

Las tripas se retraen en el embudo hasta la base y la labor de la persona que las sujeta consiste en apretar el embutido con la mano para que la masa salga junta y no cree bolsas de aire.

Hubo un tiempo, antes que existieran máquinas, en el que los embutidos también se llenaron a mano,

aún quedan embudos (véase la figura) de aquellas tareas que hoy sólo se usan cuando la masa está prácticamente terminada y el resto es insuficiente para pasar por la máquina, entonces se procede al llenado a mano.



En la faena de llenado es muy importante usar las picas para pinchar la tripa y evitar que el embutido se llene con aire. En tal caso, los chorizos suelen presentar después una anomalía característica conocida como empapelado.



▲ Máquinas de llenado.

Actualmente, para el llenado, conviven las máquinas de manivela a mano con máquinas eléctricas que también como las manuales son reversibles y se utilizan tanto para picar la carne como para llenar los embutidos. Es seguramente ésta, la del llenado, una de la tareas más propicias para la convivencia en la matanza y para el intercambio de anécdotas, rumores, consejos, ingredientes del acervo popular e historias que sin lugar dudas van a contribuir a reforzar las señas de identidad y a convertir la matanza en un acto con una rica lectura antropológica. Es importante destacar que en esta fase de las tareas también están distribuidas las faenas. Las mujeres dirigidas por la matancera son las encargadas de recibir los embutidos y atarlos convenientemente. Los hombres generalmente ocupan el puesto de la manivela y se encargan de la cuelga de los embutidos, siendo lógico que esto lo realice un varón de la casa por ser una actividad que requiere cierta fuerza física. Para colgar las ristas de embutidos se suele utilizar un instrumento denominado *yizque*.³⁶

.64



36. La palabra *yizque* la define el Diccionario de la RAE como palo con un gancho en una extremidad para alcanzar algo que está en lo alto



▲ Cucharón de llenado



▲ Yísque



▲ Embudo para llenado a mano



Las longanizas

Es la longaniza³⁷ un embutido bastante extendido y que tiene distintas maneras de elaborarse según las zonas. Aquí nos remitimos a la manera de hacer longanizas en la zona objeto de este trabajo, que es la campiña sur de la provincia de Badajoz, en los límites de la provincia de Huelva.

La longaniza se elabora con una parte de la masa del chorizo más otra parte de la masa de la morcilla. A esta nueva masa se le añade el *buche*, cocido y picado, la carne de las cabezas cocidas y opcionalmente, si no son utilizadas para el refrito, las lenguas. Se aliña todo con ajo, sal y pimentón y se amasan. A las longanizas suele atársele una cuerda en el centro para identificarlas.



▲ Longanizas

.66

37. Hay dos teorías que explican el origen etimológico de la palabra longaniza. Una de ellas la hace derivar de *lucanicium* (latín vulgar) , por elaborarse en una región del sur de Italia denominado Lucania. Una segunda hipótesis propone su derivación del latín *longa* = lengua, larga

04_APÉNDICE

La preparación del jamón de casa

“Cuando se extrae el jamón se saca en bruto y lo primero que se hace es escurrirlo, es decir, que se sangra. Se va sobando con las manos teniendo cuidado de ir apretando las venas. Luego se cuelga.”³⁸”

“...una vez extraído se procede al desangrado de la pieza. Este desangrado consiste en la expulsión de la sangre contenida en la femoral, para lo cual se procede a presionar desde la parte distal de la extremidad hasta la femoral seccionada, para que fluya por ella hasta el exterior la sangre que pudiera quedar en ella de manera residual”³⁹”



.67

Al día siguiente, cuando está frío, se le practica el denominado corte serrano en forma de uve y se recorta el jamón quitándole con un cuchillo el cuero y el tocino sobrante.

38. DMB

39. Penco Martín, D. (1995) El cerdo ibérico y su entorno . Diputación de Badajoz. Departamento de Publicaciones. pp -158



Antes –nos dice Domingo– a las paletillas se les hacía este corte en forma de media luna, porque la paletilla es redonda, pero hoy en día también llevan el corte serrano... quedan más bonitas.

Acto seguido, una vez acabada esta faena de dar forma al jamón, éste se cubre enteramente con sal gorda. Ha de estar en salazón 21 días. En la actualidad y en las industrias jamoneras se pesan y se dejan en sal a día por kilo de peso.

Transcurrido el tiempo de salazón se sacan y se lavan con agua templada. Es conveniente darles dos aguas.

Se cuelgan en un lugar que estén *oreaos* y a los cuatro o cinco días se les aplica un poco de manteca en la parte de lo que denominamos *yema*.

El tiempo de curado que propone la tradición es de dos años, *aunque si es chiquetito el jamón se puede partir al año o año y medio.*⁴⁰

Penco Martín afirma en la obra citada que “un buen jamón de bellota para alcanzar su maduración final ha de sufrir un proceso que debe durar un mínimo de 18-24 meses”.

.68



40. Indicación precisa del matancero-informante.

Otras variedades gastronómicas derivadas de la matanza

- EL CALDILLO.

Es seguramente uno de los productos más populares de la matanza, siendo todavía utilizado como regalo para agradecer las ayudas prestadas en las faenas de matanza y para obsequiar al vecindario. No olvidemos que la matanza ha tenido siempre connotaciones de fiesta y cuando se realizaban solían invitarse a ellas a los más allegados.



▲ Picado de hígados para el caldillo.

PREPARACIÓN

Ingredientes: Hígado, ajo, sal, laurel, pimiento rojo, nueces, almendras, *matalauva* (anís) canela, clavo, pimienta negra y manteca blanca.

Se deshace la manteca blanca en un caldero puesto al fuego y ahí se incorpora el hígado previamente picado. Se le añade el laurel y el ajo, la sal, las nueces, las almendras, la *matalauva*, la canela, el clavo, etc... todo convenientemente picado o machacado en un almirez. Cuando ablanda el hígado, se aparta y se deja enfriar un poco para añadirle el pimentón.



- EL REFRITO.

Sin lugar a dudas estamos ante uno de los manjares de la matanza. También suele regalarse un poco de refrito, pero en esta ocasión, al contrario que con el caldillo, el destinatario es objeto de especial distinción.

PREPARACIÓN

Ingredientes:

- *Carnes*: Riñones, corazón, lengua, *pajarillas*⁴¹, costillas y solomillos.
- *Otros condimentos*: Ajo, sal, laurel, manteca blanca y pimentón.

El día anterior a su preparación se pican las carnes y se aliñan con ajo y sal y se dejan macerar. Al día siguiente en un caldero se deshace la manteca blanca y se va friendo la carne en ella con unas hojas de laurel. Cuando la carne está frita se aparta y cuando está frío se le añade el pimentón. *El punto* –nos indica una de nuestras informantes– *es cuando la carne se despega de las costillas*. Opcionalmente se le pueden añadir también las *sesás*.

.70

- LA MORCILLA LUSTRE.

*Mas di ¿no adoras y aprecias
la morcilla ilustre y rica?
¡Cómo la traidora pica;
tal debe tener especias!*⁴²

Esta morcilla que tantos elogios ha merecido a lo largo de la historia y que no en vano ha recibido el honor de denominarse *ilustre* suele hacerse también con sangre de cordero y en otros lugares recibe el nombre de *mondonga* por utilizarse en su elaboración las tripas del mondongo. La forma de elaborarla que proponemos es una de tantas. Estas morcillas suelen admitir ingredientes variados dependiendo de las costumbres y productos del lugar. Siguiendo con la glosa de Baltasar de Alcázar, nos proporciona uno más de ellos:

¡Qué llena está de piñones!

41. *Pajarillas*: Páncreas

42. Baltasar de Alcazar (1530-1606) *Una cena*.

PREPARACIÓN

Ingredientes: Sangre, el entresijo, ajo, sal, pimienta roja, cebolla, orégano, pimentón y perejil.

Se pica el entresijo, el pimienta, la cebolla, el orégano, se mezcla todo con la sangre y se le añade el pimentón, la sal y el ajo machacado.

En una tripa de cochino con la ayuda del embudo de mano se va introduciendo esta mezcla. Una vez llenas las tripas se ponen a cocer en un baño con agua. Cuando llevan un tiempo cociendo se pinchan con la pica y cuando se observa que dejan de soltar sangre es la señal para saber que ya están cocidas. En ese momento se sacan y se introducen en agua fría.

- MANTECA, BLANCA, MANTECA COLORÁ Y CHICHARRONES.

Las mantecas van a originar una serie de subproductos que a su vez serán ingredientes básicos para otras importantes variedades gastronómicas, incluso la elaboración de dulces, a los cuales dedicaremos el último trabajo de esta monografía descriptiva de la matanza domiciliaria.

► **Los chicharrones.**

Cuando la manteca está fría se le quita la tela que la envuelve y en un caldero se pone al fuego con un poco de agua hasta que se deshace. Luego, con un escurridor, se sacan los chicharrones.

.71



▲ Olla de chicharrones.



► **La manteca blanca.**

Una vez extraídos los chicharrones y tras freír las mantecas, el líquido resultante se deja enfriar y esa es la manteca blanca, que como hemos visto es un ingrediente fundamental en la elaboración de otros productos. Puede utilizarse indistintamente para preparados dulces o salados.

► **La manteca colorá.**

En un caldero se pone un poco de manteca blanca, se machaca un poco de ajo y sal, se le añade esta mezcla y se le da vueltas. Una vez apartado se le echa el pimentón.

• LOS DULCES DE LA MATANZA.



▲ Perrunillas.



▲ Bollitos de chicharrones.

► **Bollos de Chicharrones.**

Ingredientes: Chicharrones, masa de pan, azúcar, huevos, vino blanco, levadura o bicarbonato

Con los chicharrones, la masa de pan, el azúcar, la levadura y el vino se hace una masa, luego se hacen bolitas que se aplastan para darles la forma característica. Antes de entrarlos en el horno se le pone un poco de yema de huevo por encima y se le hacen unas hendiduras con un cuchillo para facilitar la cocción.

► **Perrunillas.**

Ingredientes: Harina, azúcar, canela huevos, manteca de cerdo



▲ Roscos perrunilleros.



▲ Bollitos de Madrid.

Se coge la manteca, se pone en un baño plano, se le echan los huevos, la canela y el azúcar y se mezcla todo. Seguidamente se le añade harina, canela y bicarbonato, se amasa bastante, hasta que quede una masa, ni blanda ni dura, que se despegue de la mano. Se hacen bolitas y se les da la forma de la perrunilla. Seguidamente se ponen en una batea de horno previamente rociada de harina. Se baten unas claras de huevo con azúcar y se pinta la perrunilla por encima, antes de hornear.

► ***Perrunillas abizcochadas.***

.73

La diferencia con las anteriores es que las perrunillas abizcochadas llevan 300 gramos de manteca, 1 kilo de azúcar, una docena de huevos y 1 paquete de levadura. Las normales llevan 3 kilos de manteca con 2 kilos de azúcar para los mismos ingredientes.

► ***Roscos perrunilleros.***

Los mismos ingredientes que las perrunillas abizcochadas, difieren básicamente en la forma. Se les suele poner almendra molida por encima.

► ***Bollitos de Madrid.***

Ingredientes: Harina, azúcar y manteca de cerdo.

Se hace la masa de la misma manera que se ha descrito para las perrunillas. Se hacen bolitas, se aplastan y seguidamente se les da diversas formas con moldes de hojalata... corazones, estrellas, círculos, flores... etc. Una vez horneados se pasan por azúcar molida.



La comida de la matanza

En la comida de la matanza domiciliaria advertimos una serie de connotaciones que la hacen especial, no sólo por las características específicas de su preparación o ingredientes sino también por el ambiente festivo que define la manifestación doméstica de la abundancia, que es la matanza, así como el, en estos momentos, anacrónico aspecto de la familia extensa y su comensalismo.

La comida de la matanza suele prepararse para un buen número de personas. Hemos de diferenciar entre la comida del primer día y la del segundo. En la zona objeto de este estudio, el primer día suelen proponerse dos platos distintos: el cocido de garbanzos y las coles guisadas. Los comensales pueden elegir entre uno u otro, aunque suele existir la costumbre de *arrebujar* los garbanzos con las coles. El segundo día el puchero más común es el de patatas con huesos. Estamos hablando de la costumbre más extendida y que puede variar según la propia costumbre tradicional de cada familia. En otras zonas como La Serena el primer día lo suelen ocupar los garbanzos o judías blancas con coles y el segundo arroz con caza y en ausencia de ésta con carne de la propia matanza.

.74

La comida de la matanza suele prepararla el ama de la casa, la dueña de la matanza; antaño podía ser ayudada por una joven que aprovechaba tal ocasión para aprender.

Es rico el análisis y observación del aspecto gastronómico a lo largo de la matanza. Suele iniciarse la mañana, casi madrugada, con dulces y aguardiente. En otros tiempos en que esto podía considerarse vetado era ésta una de las pocas ocasiones en la que la mujer podía beber abiertamente. A media mañana la comida rey del almuerzo eran las migas, con café o con vino y aceitunas. Ya entrada la mañana y casi siempre para celebrar el buen resultado de los análisis de las carnes se continua asando la presa, en algunos lugares se denomina *moraga*⁴³ a base de carnes magras, costilla o el típico pestorejo, sin más aliño que la sal o sal con ajos machacados. Este asado de la presa suele ser una deferencia para cualquier visita especial a la

43. Zonas de la Serena



.75

▲La careta o pestorejo suele consumirse durante las faenas de la matanza, tras ser asada y aliñada simplemente con sal, siendo considerada por casi todos como un bocado exquisito. Este producto tampoco suele faltar en barbacoas campestres organizadas por familias y amigos.

matanza o –como ya hemos explicado en el apartado correspondiente– el agradecimiento a la ayuda puntual recibida de los hombres que echaron una mano cogiendo el cochino para su sacrificio.

Por la noche, si ya están preparados, puede ofrecerse el caldillo, el refrito o las costillas fritas.

Las comidas del medio día en la matanza son el cocido de garbanzos, las coles guisadas y las patatas con huesos.

- **COCIDO DE GARBANZOS**

Ingredientes: garbanzos, agua, sal, un trozo de tocino añejo, un trozo de tocino fresco, un patata, zanahoria o calabaza (opcional), huesos de la matanza provenientes del descarne. Un trozo de morcilla negra y un trozo de chorizo.



- 1.- Se echan los garbanzos en remojo la noche anterior.
- 2.- Por la mañana se les retira el agua y se ponen a la candela con agua nueva y sal. Se le añade un trozo de tocino añejo y otro de tocino fresco. También se le puede echar una patata troceada, zanahoria o calabaza. Se pone a hervir.
- 3.- Cuando han cocido una media hora (depende siempre de lo blandos que sean), se espuman y se le echa la carne que se desee (que en este caso suelen ser huesos de la matanza).
- 4.- Aparte, se cuece morcilla o chorizo y cuando han largado la pringue se incorporan al cocido.

- COLES GUIADAS

Ingredientes: Coles, aceite, ajo, cebolla, laurel, guindilla, pimentón, agua y sal.

Se pican las coles y se cuecen, para lo cual se ponen en la olla sin agua. Posteriormente, se le añaden aceite, ajo, cebolla, laurel, tomate, sal, un poquito de guinda (opcional) y un poquito de pimentón.

.76

Se cubren de agua y se dejan cocer.

(NOTA: Es costumbre muy extendida comer en la matanza el cocido de garbanzos *arrebujao* con coles una vez guisadas).

- PATATAS CON HUESOS

Suele ser un plato característico del segundo día de matanza.

Ingredientes: Huesos del descarte, patatas, ajo, cebolla, laurel, pimienta, tomate, sal, agua, aceite y clavo.

- 1.- Se hace un sofrito con el ajo, la cebolla, el laurel, el pimiento, y el tomate.
- 2.- A este sofrito se le añaden los huesos que se retraen en él.
- 3.- Se le añade el agua y las patatas troceadas, la sal y unos cuantos clavos de olor.

05_DOMINGO MARTÍNEZ BERJANO

(MATANCERO, 65 AÑOS)



Estos oficios de temporada fueron en muchos casos recursos de supervivencia en una época y en unas zonas donde el trabajo escaseaba. Todos son aprendidos por tradición y solían enseñarse de padres a hijos.

“Yo empecé con mi padre por ahí por los trece años, pero cuando salí yo ya matando con mi padre fue a los quince o dieciséis. Yo estuve mucho tiempo con él y el oficio lo aprendí de él”.

Domingo aprendió de su padre. Primero se aprende a matarlo. Con la práctica y las

directrices del padre y maestro, como en este caso, se adquiere la destreza para dar la puñalada lo mas certera posible, encontrar el sitio exacto de la misma, para favorecer un buen sangrado, y provocar lo más rápidamente la muerte del animal. Luego y de forma progresiva vendrían los siguientes pasos que ya se han descrito aquí, como abrir el cochino, soliendo haber diferencias según las zonas.

“... luego ya me ponía a abrir con él por la parte de la cabeza, mientras él iba sacando el mondongo.”

A los diecisiete años cayó malo su padre y comenzó a salir solo. También comenzó a ir con otros matanceros, de los cuales fue aprendiendo también, entre ellos *El Sabio*, que tan buena fama tenía, pues era un matancero completo, para vacas, ovejas, cochinos... Él fue quien enseñó a



Domingo a matar las vacas.

El oficio de matancero transpone las fronteras de la matanza domiciliaria y llega al ámbito de la industria, en principio comercios dedicados a la venta de chacinas y otros productos del cerdo y posteriormente a los mataderos, donde los antiguos matanceros han de reciclarse y adaptarse a las exigencias y normativas garantes de higiene, seguridad y producción. De esta manera, el oficio que sólo mantenía ocupados a estos hombres durante los tres meses de la tradicional matanza, comenzó a proporcionarles faena para el resto del año.

En la actualidad, como tantos oficios tienden a desaparecer. Surgen matanceros que se forman en los mataderos o en cursos destinados a perpetuar estos conocimientos. El matancero domiciliario ha dado paso a una serie de jóvenes formados en los modos y usos industriales y hasta podemos verlos en las casas particulares, donde instalan unos artilugios móviles, que les sirven para efectuar el despiece a la manera que lo efectuaban en las industrias donde aprendieron.

.78 Quedan matanceros, como Domingo, que tras conocer los dos ámbitos atesoran una preciada experiencia, siendo la memoria viva de un tiempo de supervivencia que como todo se ha adaptado a las nuevas exigencias. Son la simbiosis de tradición y modernización ... por eso, cuando son llamados a una casa para hacer la matanza de siempre, evocan, nos recuerdan su pasado, y nos retrotraen a un tiempo que inspiró las matanzas como las que en este trabajo hemos intentado describir.

06_ENTREVISTA A VISITACIÓN ROSARIO MORÓN

(MATANCERA, 81 AÑOS)



¿Has sido matancera toda la vida?

- Sí, toda mi vida

¿ Cuando empezaste?

- Si te lo digo no lo vas a creer. A los ocho años me levantaban para echarle agua a las tripas

¿Quién te llamaba?

- Mi tía, que fue con la que me crié.... Murió mi padre, entonces como no había paga pues mi tía me recogió y mi

madre se puso a trabajar. Ella aprendió el oficio, pero ella mataba para vender. Ella tenía un comercio allá por la calle del Cura. Le decían *La Botona*.

¿Cuántos cochinos solía matar?

- Todas las semanas de siete a ocho....Y antes no era como ahora, ahora matas y te dan el permiso. Antes pedías el permiso y hasta que no iba uno del Ayuntamiento y pesaba el guarro no podías matar. Luego ya se llevaban las muestras.

¿Cuándo dejaste la tutela de tu tía?

- Estuve con mi tía hasta los 23 años que me casé... Mira, a los quince años ya mataba yo los guarros con mi tía.

.79



¿Pero lo matabais vosotras?

- Sí, nosotras. Nos metíamos en una cuadra y le dábamos un hachazo en la cabeza, para que no chillaran, porque aquello era al estraperlo... Luego les clavábamos el cuchillo *pa* sangrarlos.

Algunas matanceras de aquel tiempo están en la memoria de todos. ¿Verdad?

- Sí... yo me acuerdo de Primitiva, de Natividad, la hermana del *Vaquerito*, que también entró con mi tía y aprendió allí el oficio a esa, cuando se escapó el hermano se la llevaron y la mataron, la pobre con dieciocho años que tenía.⁴⁴

... *La Riquina* también, pero ella empezó después.

¿Queda alguna mayor que tú?

- No, yo soy ahora la matancera más antigua.

.80

¿Puedes enumerar paso a paso las faenas de la matancera?

- Bueno, cogé la sangre es lo primero... y darle vuelta para que no se cuaje. Luego viene lo de arreglá el mondongo. Tienes que quitarle la pajarilla y la molleja. Deshacerlo y cortarlo con las tijeras para quitarles la grasa. Luego tienes que coger la carne, pal salchichón, el chorizo y la morcilla y aliñar... El lomo hay que echarlo en sal veinticuatro horas antes de llenarlo. Si matas tarde se deja pal otro día... Haces el caldillo, el refrito... luego, si quieres hacer fiambre...

¿Puedes explicar cómo se hace el fiambre?

- Pues si quieres hacer fiambre le quitas la careta del guarro. Tienes que cocé las pezuñas que se limpian primero con agua caliente. Luego se cuece todo con sal, tomillo salsero, mejorana, muchos ajos y laurel. Cuando está todo cocido se parte en trozos chicos y se le añade un poco de salchichón

44. La historia del *Vaquerito* y las circunstancias que rodearon la muerte de Natividad Gómez Alarcón, citada por la entrevistada pueden encontrarse en Ibarra Barroso, C. (2005) *La otra mitad de la historia que nos contaron: Fuente de Cantos República y Guerra 1931-1939*. Premio de Investigación Arturo Barea, 4ª Edición, Diputación Provincial de Badajoz, Departamento de Publicaciones, pp. 349, 285-286 y 287.

con pimienta negra y una pizca de sal. Se mezcla todo y luego se mete en una tripa gordita. Cuando está lleno se prensa y a los tres días se cuelga.

¿Cómo se prensa ?

- Pues se pone una tabla, otra encima y unas piedras .

Es decir que tras aprender y trabajar con tu tía ya te pusiste a trabajar por las casas.

- Trabajé once años con la Pilonga. Yo, a los veintitrés años, ya empecé por las casas y muchas veces embarazá de mis hijos, con la barriga en la boca. Lo que duraban las matanzas, a partir de diciembre hasta febrero. Había veces que hacía hasta dos casas. Me levantaba a las cinco de la mañana y por la tarde me iba a otra.

¿Qué gente solía matar?

- Mataban to los labradores, un guarro o dos... Doña Dolores Ovando, esa tenía mozos y les daba a tos de comer. Esa mataba seis y siete guarros cada año.

.81

¿Algún percance que se pueda contar?

- En casa de Cingurringui, embarazá de mi hijo. Siempre se le ponía un número a cada guarro y se tenía en cuenta para distinguir la carne de un guarro de otro por si el veterinario veía algo malo. Pues allí, en esa casa, no quisieron enumerarlos, yo por mi cuenta los enumeré y lo tenía en cuenta donde ponían la carne de cada uno. Bueno, pues el 1 y el 3 salieron con trichina (triquinosis) y eso no se ve porque era una mijina como un vago de arroz. El mal rojo, sí se veía porque se ponían ciertas partes del guarro colorás.⁴⁵ Pues menos mal que yo sabía cual era el despiece de cada uno si no...

45. Las enfermedades más comunes en el cerdo son:

- MAL ROJO: Si se trata de un experto sí se puede apreciar a simple vista por el color de las vísceras, bazo, pulmones etc... Luego se determina definitivamente al microscopio donde la enfermedad presenta bacilos, bastones, bastante grandes.
- CISTICERCO: Está enfermedad sí se aprecia a simple vista, se ven una especie de vagos de arroz. Se trata de la fase larvaria de la tenia. No es mortal.
- TRIQUINA: Sí puede ser mortal, si tiene mucha, los músculos de la persona afectada se pueden volver rígidos, como tablas. El cochino no se afecta, vive. Sólo se puede determinar al microscopio.
(Información verbal de F. F., veterano veterinario ya jubilado)



Pero algún percance con un cochinonada ¿ no?

No... cortá sí, cortá tenía to los deos cortaos

Ya estás jubilada y no sales... ¿Podrías hacer una matanza todavía?

Si tuviera que hacer una matanza la haría, lo que pasa es que tengo las piernas mu malas... si no fuera por las piernas no hubiera yo dejao.

07_CANCIONES DEL ANTIGUO CARNAVAL DE FUENTE DE CANTOS CON TEMÁTICA RELACIONADA CON LA MATANZA

En aquellos momentos de penuria económica (etapa republicana, años 30) sucedió un caso que ha quedado recogido en las coplas de carnaval. Se trataba de un corredor que trató de colocar unos cochinos a un ganadero de Santa Olalla (Huelva) llamado Adrián. Los vendió muy baratos, incluso para aquellas fechas. Según cuentan nuestros informantes, los puso a trece pesetas la arroba. De esta manera, las familias obreras, gente pobre que nunca había podido hacer matanza, aquel año y *gracias a Adrián*, como dice la copla, pudieron tener acceso a ello.

COCHINOS COMO MEDICINA

*Gracias a Adrián señores
podemos comer chacina
que se reparten los guarros
a estilo de medicina
el médico es Pepe Boza
el que hace la receta
y le da la medicina
a aquel que tiene pesetas
Pero si le toma el pulso
al que no tiene dinero
le dirá que tome caldo
de romazas y de berros*

.83



La siguiente copla está hecha de manera más picante. Cuenta como un obrero que mata uno de esos cochinos baratos de los que hablaba la canción anterior, cae en la cuenta de que no tenía aliños ni tripa para los embutidos. La mujer salió a buscarlos y a la imaginación del oyente se deja la tarea de pensar cómo lo consiguió.

HAY QUE REIRSE CON LAS MATANZAS

Hay que reirse con la matanzas

ja, ja, ja, ja, ja, ja

esto era un obrero

que mató un cochino

después de muerto

no tenía aliños

ja, ja, ja ,ja ,ja, ja, ja, ja, ja, ja,

La mujer sin apurarse

je, je, je

salió a buscarlo a los puestos

jo, jo, jo

Y a casa trajo la tripa (Bis)

y el portamonea abierto

.84

En la siguiente copla de Carnaval, se hace referencia a la crisis, que también en aquellos tiempos se producía, más intensa aún que la de ahora por las carencias de la época.

Era costumbre también decir la edad de cada uno por “Reales”: “*Pues yo he cumplido ya tantos reales*”. Así que la edad de la madre de la copla “Cuatro duros y dos pesetas”, era de ochenta y ocho años. Había que prescindir de la socorrida matanza doméstica y del aceite, artículo de lujo,

cuya “virtud” de soltar el vientre se ridiculiza en la copla.

HOGAÑO NO MATAMOS

*Mi madre que ya cumplió
cuatro duros y dos pesetas
estaba como los niños
el día que los destetan.
Hogaño no matamos,
me dijo un día
habrá que comer guisos
sopas cocías.
El aceite es muy corriente
me dijo con mucho aplomo
nos cagaremos al salto
lo mismo que los palomos.⁴⁶*



▲ Colgaderos de morcillas y chorizos

46. Estas coplas fueron transcritas al pentagrama por Juan Ramírez y pertenecen a su libro “Fuente... de cantos”. Los comentarios a las letras, salvo la de la tercera canción que es del propio Juan Ramírez, son del autor de este trabajo y se encuentran en Ibarra, op. cit. pp. 221-222



08_BIBLIOGRAFIA

►Acosta Naranjo, R.

- (2000) (coord.) Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía: olivar, viñas, higueral y otros. Vol. II, col. Mesto, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía
- (2002) Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa, col. Raíces, Diputación Provincial de Badajoz

►Catani, M. (coord.) (2001) Comer en Tentudía. Aproximación entográfica a la comida y a los hábitos de vida de las gentes de Tentudía en los últimos sesenta años, nº 1, col. Mesto, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

►Domínguez Moreno, J. M. (1997) La fiesta de San Blas en la provincia de Cáceres, Saber Popular, nº 10, Federación Regional de Folclore, Consejo Regional de Investigación y Difusión, pp. 65-79

►Flores del Manzano, F. (1993) Análisis etnohistórico de la matanza del cerdo en Extremadura, Saber Popular, nº 8, Federación Regional de Folclore, Consejo Regional de Investigación y Difusión, pp. 17-28

►Ibarra Barroso, C. (2004) La otra mitad de la historia que nos contaron. Fuente de Cantos. República y guerra. 1931-1939, 4ª edición, Diputación Provincial de Badajoz, Departamento de Publicaciones

►Marcos Arévalo, J. (1990) La cerdofilia extremeña. Una visión desde la antropología, Revista de Estudios Extremeños, ISSN 0210-2854, vol. 46, nº 2, pp. 445-456

►Harris, M. (1986) Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura, Alianza editorial, Madrid.

►Penco Martín, A. D. (1995) El cerdo ibérico y su entorno. Diputación Provincial de Badajoz

►Pizarro Calle, A. (1988) Plantas medicinales en la provincia de Cáceres, Junta de Extremadura, Dirección General de Patrimonio Cultural, Consejería de Educación y Cultura

►Preston, P. (1978) La destrucción de la democracia en España. Reacción, Reforma y Revolución en la Segunda República, ediciones Turner, Madrid.

►Rappaport, R. A. (1984) Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea, siglo XXI, Madrid



Si hay un animal indiscutiblemente unido a Extremadura es el cerdo. Su capacidad para subsistir de los recursos alimenticios generados en la dehesa y en otros espacios donde coexistan cultivos de huerta, determinados árboles frutales y demás productos vegetales cruciales en su ciclo de engorde, lo hace especialmente adaptable a las condiciones ecológicas del mundo agroganadero regional. En definitiva, buena parte de los paisajes culturales extremeños han estado sin duda modelados por la omnipresencia del ganado porcino.

Por su alta tasa reproductiva, el cerdo, tradicionalmente, se ha integrado eficazmente tanto en economías modestas, donde prima el autoconsumo, como en modos de producción industriales.

Por otro lado, la matanza, en etapas históricas recientes, se configuraba como un Hecho Social Total, como diría Marcel Mauss, en tanto permitía la conservación de paquetes de grasa y proteínas de alta calidad durante todo el año, además de convertirse en un rito que reforzaba los vínculos entre familiares y vecinos y retrataba una división del trabajo según criterios de género. Además, hacerla o no tomaba el pulso socioeconómico permitiendo conocer la solvencia de las casas.

Hoy día, las matanzas de familiares y amigos y aquellas otras de tipo didáctico, organizadas por asociaciones y ayuntamientos, tienen un carácter muy distinto a las de antaño, pero siguen exhibiendo la enorme importancia del cerdo en nuestra cultura.

Si dividimos a la humanidad en porcóforos y porcófilos, como ilustra el antropólogo Marvin Harris, los extremeños, al igual que los pueblos horticultores de la lejana isla de Nueva Guinea, seríamos, sin duda, un paradigma de referencia de la porcofilia.

