



exterior, del mismo contorno, que lo circunda, al que designaremos, por esta circunstancia, como **Sierra Periférica**.

**Sierra Central.** Tiene una mayor cobertura vegetal, representada por amplios bosques de castaños cultivados, huertas de frutales y árboles de ribera, sin faltar alcornoques, olivos y encinas. Es predominantemente agrícola, tiende al minifundio y posee un terreno más quebrado y una mayor pluviosidad (isoyeta de Aracena, 1.200 mm). El monte alto es el rey, y la flora de su monte bajo tiene una mayor riqueza de especies. En los extremos de esta elipse encontramos a **Higuera de la Sierra y Cortegana**; en sus bordes, **La Nava, Valdelarco, Cortelazor, Corteconcepción, Puerto Moral, Linares de la Sierra, Alájar, Santa Ana la Real y Almonaster la Real. Fuenteheridos, Galaroza, Jabugo, Los Marines, Aracena y Castaño del Robledo** constituyen el interior de esta Sierra Central.

**Sierra periférica.** Es por el contrario más ganadera, la distribución de la propiedad es de carácter latifundista (pequeño latifundio); sus terrenos son menos accidentados, carece de producción frutícola, tiene menor pluviosidad, etc. En ella se enclavan los municipios de **Rosal de la Frontera, Aroche, Encinasola, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres de Enmedio, Cumbres Mayores, Hinojales, Cañaveral de León, Arroyomolinos de León, Cala, Santa Olalla, Zufre, La Granada de Riotinto y Campofrío**.

Las diferencias mencionadas respecto a flora, división de la propiedad y tipo de economía, entre ambas porciones de la Sierra, tienen su importancia en ciertos aspectos de la matanza casera que vamos a tratar.

## LA MATANZA CASERA EN LA SIERRA

### Antecedentes históricos

#### Antigüedad

En la Hispania Romana se harán célebres por todo el imperio los jamones cerretanos —del Pirineo—, de los cuales ya hablaba con entusiasmo Estrabón. Conservarán su importancia a finales del siglo III, ya que figuran en las listas de productos, precios y salarios —*Edictum rerum venalium* que publicó Diocleciano en su organización general del Impe-

rio<sup>6</sup>. Nuestra comarca, en virtud de la amplia romanización del sur de la Península, tuvo también su importancia en el suministro de productos del cerdo al Imperio Romano. Así, en fuentes latinas, se encuentran referencias al jamón de la Baeturia<sup>7</sup>.

### Medioevo

Tenemos también documentadas para la Sierra de Aracena las matanzas en época visigoda, naturalmente sin los datos necesarios para reconstruirlas hasta el nivel deseable.

La invasión musulmana de esta comarca (711-1239) constituye un corte cultural decisivo para las raíces del costumbrismo matanceril, pues sabido es que los musulmanes no utilizan el cerdo como fuente de alimentación. Hay que esperar a la conquista cristiana y subsiguientes repoblaciones (mitad del siglo XIII) para ver de nuevo implantado —e importado— el hábito de las matanzas caseras en la Sierra de Aracena, o Sierra de Huelva, y ahora con tal empuje que llevará a Aracena, Jabugo, Cortegana y Cumbres Mayores (y los más de veinte pueblos que les rodean) a los primeros puestos mundiales en cuanto a la exquisitez de sus productos derivados del cerdo. En tanto que tierras de repoblación, los usos y costumbres y el léxico para el cerdo, el hogar, los utensilios y el sacrificio propiamente dicho (que analizaremos en vocabulario aparte) apuntan orígenes gallego-leoneses<sup>8</sup>, no exentos de influencias bajoextremeñas, en armonía con la toponomástica, el habla, el refranero, las advocaciones religiosas, medicina popular, supersticiones y otros rasgos antropológicos observados en la comarca y plasmados en nuestra tesis doctoral<sup>9</sup>.

### Edad moderna

A partir de finales del siglo XV, con el descubrimiento y conquista de América, los productos curados del cerdo ibérico originarios de Aracena fueron la provisión de la gente de

<sup>6</sup> J. M. Blázquez Martínez: *Historia Económica de la Hispania Romana*, Madrid, Cristiandad, 1978.

<sup>7</sup> Fco. Javier García Delgado: *Arte, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, fascículo 44, p. 701, Ed. Mediterráneo, Huelva, 1998.

<sup>8</sup> Consideramos siempre por León su antiguo reino (Asturias, Galicia, León, Zamora, Salamanca y Extremadura leonesa).

<sup>9</sup> Rodolfo Recio: *Aportaciones a la Etnología de la Sierra de Huelva* (2 vols.), Madrid, Universidad Complutense, 1992.

mar durante las travesías oceánicas, según consta en el Archivo de Indias<sup>10</sup>.

En 1624, cuando el Duque de Medina Sidonia acogió a Felipe IV en el bosque de Doña Ana, se compraron doscientos jamones de Vizcaya, Rute y Aracena<sup>11</sup>.

En nuestro siglo de Oro, Aracena suena en toda España como el lugar privilegiado en este ramo de la alimentación. Así el sevillano Baltasar de Alcázar (1530-1606):

«... Alega Inés su beldad  
el jamón, que es de Aracena,  
el queso y la berenjena  
su andaluza antigüedad...»<sup>12</sup>.

O Lope de Vega (1562-1635):

«Jamón presunto de español marrano  
de esta famosa sierra de Aracena  
a donde huyó del mundo Arias  
[Montano]»<sup>13</sup>.

La preponderancia aracenesa seguirá hasta fines del siglo XIX y principios del XX, en que se implanta en Jabugo el primer gran matadero industrial que lleva sus productos a toda España<sup>14</sup>. Esto unido al establecimiento en el Repilado —barriada de Jabugo— de otra importante manufactura del ramo, implanta la fama jabugueña, en detrimento de Aracena, si bien son únicamente cuestiones de «nombre», pues la calidad es la misma en los numerosos pueblos de la comarca, y un jamón cortado y «curao» en Castaño de Robledo, Fuenteheridos o Alájar, por ejemplo, nada tiene que envidiar a los de Aracena, Cortegana, Jabugo o Cumbres Mayores.

### El cerdo ibérico

Según Gómez Calcerrada, «el cerdo ibérico es una aportación hispánica al tesoro genético mundial», un logro de la cultura romana para la alimentación básica, considerada durante siglos<sup>15</sup>. Este animal resultó del cruce del *Sus scrofa ferus*, o Jabalí

de la Europa Noroccidental y Alpina y el *Sus mediterraneus* (tras mutación o modificación de su composición genética)<sup>16</sup>.

Existen numerosas variedades del cerdo ibérico y cada una de ellas (negras, retintas, rubias, manchado de Jabugo, etc.) poseen diferentes coloraciones de pelo. No es pues exacto el popular término «pata negra», para designarlo. En cambio todas ellas se caracterizan por su crecimiento lento, extremidades finas, dorso muy arqueado, jeta alargada y sobre todo, por la propiedad de poseer una mayor infiltración de sus grasas, debido a la gran cantidad de vasos sanguíneos que facilitan la irrigación de sus carnes y le confieren, respecto a otras razas, ese sabor peculiar y único.

El cerdo ibérico se extiende desde Salamanca, por Extremadura, algunas zonas del este de Portugal, La Sierra y el Andévalo, de Huelva; norte de Córdoba y una franja que va desde la sierra de Cádiz a la serranía de Ronda<sup>17</sup>.

En La Sierra, y a nivel popular, de los cerdos o gorrinos se dice cuando están mamando que son 'lechoneh' o 'pirinoh'<sup>18</sup>. Si no crecen lo debido respecto a su edad, se les llama 'agohtizoh' o bien, 'cuineh'\* o 'galafateh\*', según pueblos. Los cochinos (nombre más común en la zona) se engordan en la 'zajurda' o 'pocirga'. La estabulación varía de La Sierra central, donde cada familia solía tenerlos en la cuadra de su propia casa, a La Sierra periférica, en la cual se construían zahurdas en el campo, para guardar numerosas cabezas de un mismo dueño.

El 'ihierco'\* que producen se aprovechaba como excelente abono. Comen en el 'dornaho' donde se les echaba 'afrecho'\* más 'agua pringá' (restos de la comida familiar) y otros desperdicios. Para cebarlos se usarán luego las castañas 'de refugio\*', castañas 'piláh'\* o 'enzarzáh\*', maíz, bellotas, peros caídos (manzanas de baja calidad), calabazas sembradas a este fin, y otros productos naturales.

Antiguamente (hasta los años 50 de este siglo) cuando estaban 'ehitando el lomo' (haciéndose adultos) iban en 'piarah' al campo, conducidos por el porquero o 'concejí'\*. Éste, mientras estaba 'guardando guarroh' los gobernaba dándoles 'jurríoh'\* o golpeándoles con una varita fina de adelfa o de acebuche que 'cimbleaba'\*, y los 'gomeaba'\*

<sup>10</sup> Javier Forero Vizcaíno, «El cerdo y su crianza», p. 16 de *El cerdo ibérico (crianza, productos y gastronomía)*, Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, 1998.

<sup>11</sup> Jeanne Allard y Pedro A. Cantero: «El cerdo ibérico y la gastronomía», p. 104 de *El cerdo ibérico (crianza, productos y gastronomía)* cit.

<sup>12</sup> Una cena. Epigrama.

<sup>13</sup> Epístola al Contador Gaspar de Barriónuevo.

<sup>14</sup> Fco. Javier García Delgado, *op. cit.*, p. 706, data de la fundación de Sánchez Romero en 1879.

<sup>15</sup> «El jamón ibérico: parte de una cultura», en *Paradores, la revista del viajero*, núm. 2, Verano-otoño, 1998.

<sup>16</sup> Javier Forero Vizcaíno, *op. cit.*, p. 16.

<sup>17</sup> Luis Rojas Recio: «El cerdo ibérico y sus productos», apa en p. 47 de *El cerdo ibérico (crianza, productos y gastronomía)* cit.

<sup>18</sup> Las voces seguidas de asterisco (\*) se estudian en el vocabulario al final de este artículo.



El Sacrificio (abriendo el cochino).

Si el guarro carece de rabo o lo ha perdido, se le llama 'curto\*'. Cuando se quiere evitar que 'jocen' el terreno o 'jupeen\*' en la puerta de la cuadra, se les coloca una anilla en el 'jocico' y si tienen plaquitas blancas en la 'papa' se les llama 'mermeyaoh\*'.  
 Para el engorde se suelen capar, hoy por veterinarios titulados, antaño también por 'capaoreh'. En la actualidad se realizan extracciones y análisis de sangre, y otras precauciones, previas a la matanza, obligatorias, en la lucha contra la peste porcina. Una vez gordos, cuando pesan de 10 a 14 arrobas (entre 110 y 160 kg aproximadamente) están ya listos para la matanza.

### La matanza: el hogar, utensilios y herramientas

En la casa que se va a matar un guarro se tiene preparado un buen 'facho\*' de candela. Los 'avios de la candela' deben encontrarse en perfecto estado junto a la chimenea: las 'estenazah'<sup>19</sup> o bien las 'mueyeh\*', el 'morillo', de hierro y un buen 'tuero\*' de encina, sobre los que descansan 'taramah\*' y leña de encina o de castaño. Las llares, de las que cuelga el caldero, en el que el agua 'jierve' a gorgoloneh\*' el 'asaó' o espetón de hierro, en el que se pincharán el tocino 'granilloso', las 'castañetah\*' o castañuelas, las 'pajarillah' y otras presas que se asan el mismo día de la matanza.

Las 'ehparrillah' y la espumadera tendrán también sus ocasiones de

uso, complementando las 'entrébedeh' ('tentemozo' en Encinasola) y el 'badí' el ajuar del fuego que produce alegres 'chamaretáh\*', dando calor a los que van a ayudar en la matanza, en las gélidas mañanas o tardes del invierno serrano.

El arsenal incluye los lebrillos 'vedriaoh', los 'tableroh\*', el banco del sacrificio, el cubo de hojalata para la sangre, los 'ganchoh\*' de 'abrí' y los 'cazoh' o bien las 'rahpetah\*'. No faltan en el escenario un par de 'jaceh\*' de 'carquesa' (*Chamaespartium tridentatus*) o 'abulagah' (*Genista hirsuta*)<sup>20</sup> para 'chamohcá' el 'cocho\*' y por supuesto, las 'herramientah' del 'chiflante\*', 'matachín\*' o 'mataó' (según pueblos). Estas herramientas son 'cuchiyos', 'jacha' y 'cháira\*'.  
 En las casas de mayor nivel social, se hacen para la matanza 'cerniderah\*' paños de cocina, servilletas y talegos, en telas a cuadros, lo que da a las matanceras y mujeres que ayudan un aire colorista y cierta uniformidad.

### Sacrificio y manipulaciones

Una de las diferencias entre la matanza de Extremadura y la de La Sierra consiste en el «tempo». Los extremeños hacían la matanza completa en día y medio (sin pausas para enfriar la carne, coger el gusto a la 'miga' de los embutidos, etc.); los serranos tardaban tres y a veces cuatro días en terminar la faena de

<sup>19</sup> En la zona es frecuente la prótesis dialectal —es (estenazas por tenazas, esparriyas por parrillas, etc.).

<sup>20</sup> Valdés, Talavera y Fernández Galiano: *Flora vascular de Andalucía Occidental*, tomo II, ed. Ketres, 1987.



Chamuscado con «cazos».

sólo dos cerdos<sup>21</sup>, atribuyéndose a este «acabado», muchas de las virtudes de nuestros productos. A grandes rasgos, el ceremonial recorría las etapas que vamos a enumerar.

### Primer día

La jornada comienza con una especie de vigilia «desengrasante», pues se inicia la «función» con un refrigerio a los invitados que vienen «a ayudá», comiéndose castañas pilonagas, higos pasados y orejones, sazonados con café y la inevitable copita de aguardiente. No hace falta insistir en el parecido de esta comida ritual con las celebradas en muchos puntos de España por las Ánimas o por el Carnaval, a base de almendras, garbanzos tostados, etc.

A continuación, se pasa al corral, al patio, o incluso a la calle, si la casa no los tiene. Los hombres toman el animal, lo sujetan fuertemente subiéndolo al banco del sacrificio, donde el matachín, de certera cuchillada en la aorta, abre un gran surco de sangre, que es recogida por la matancera en un cubo de chapa, removiendo esta sangre caliente con una vara, a fin de que no se «cuaje» al enfriar. Enseguida se chamusca al cerdo, raspándose a conciencia la piel, hasta que está limpia.

El animal, ya desangrado y raspado y monda su piel, se tiende 'bocarriba' y mientras varios hombres lo sujetan por las cuatro patas, el 'matao' procede a 'abrir' en canal. A

partir de aquí, los que ayudan pueden sujetar en más lugares con los 'ganchoh\*', o por los «ojales» que abre el 'matao' con su cuchillo. Enseguida se extrae la 'jié', que hasta eso se aprovecha del cochino, pues colgada y seca tiene propiedades curativas (Valdelarco). Luego va dando cortes con habilidad, hasta sacar todo el 'mondongo' (las tripas), que van al 'tablero' grande, donde las 'gandinguerah\*' (Aracena y Zufre), 'matancerah' en los demás pueblos, proceden a 'desentresihá\*', antes de ir a lavar las tripas a la 'lieva\*', al barranco o cauce de agua más próximo. Al lavarlas se 'encayan' con sal y naranja y después se hierven en la caldera. Durante el lavado de tripas, la corriente arrastra, junto a las heces, pequeños grumos de grasa -'gordurah'- que en los años de miseria de la posguerra, recogían hábilmente con varas los rapaces de familias menesterosas.

Terminada esta fase, pasamos a la elaboración de la comida de aquel día (se suele matar bien de mañana). Dicha comida consiste, como en Galicia, en la 'chanfaina' o sopa de livianos, pan y tomate. Se sirve en un gran lebrillo. Se colocaban todos alrededor de una mesa redonda, cada uno cuchara en mano, y se iba comiendo, al conocido lema de «cucharón y paso atrás»<sup>22</sup>.

A continuación, y en un caldero de cobre puesto al fuego, se echan las 'empeyah\*' para hacer la manteca y los chicharrones (de 'reaño' los grandes, de 'empeya' los pequeños). Se

<sup>21</sup> Aurelio de Vega, *La Sierra (hitos y tradiciones)*, Huelva, 1994, p. 181, consigna este importante matiz.

<sup>22</sup> Es de notar que en la comarca no se acostumbra este tipo de comida colectiva, salvo en la dicha ocasión, y no en todos los pueblos.





Picado de carne a mano.

raspan los 'buches' y se abre la cabeza o cachucha<sup>23</sup> para extraer la 'sesá'. Otros fragmentos apetitosos son el pestorejo ('forroh' en Jabugo) y las orejas, cuyos 'coratoh'\* van a parar a la caldera, donde se les da un 'jerventón'\* para dejarlos bien 'ehcamondaoh'\*.

El cochino, ya desprovisto de las vísceras, se deja, partido en dos mitades, en el suelo del sótano o de la bodega durante 12 horas para que se enfríe al 'resencio'\* y esté bien 'tieso' al otro día.

### Segundo día

El desayuno es también fijo, a base de la torta de chicharrones que se coció en el horno de la propia casa —o en la tahona— al amanecer, como acostumbra también en Galicia<sup>24</sup>. Después llega el momento en que el matachín procede a 'desacé', separando jamones y paletas, cortando en trozos el tocino (de 'papá', panceta y tocino blanco), junto con el espinazo, que sale adherido al rabo, y descuartizando todo el animal ('matah de costillah', etc.).

A continuación hay que apartar la carne que se va a destinar para cada clase de embutido. Toca el turno ahora a la operación de picar la carne. Ésta se verifica, bien a máquina, bien a mano, y en ese caso, a cuchillo por varios hombres, que sobre tablas apropiadas, revelan singular destreza de 'trinchanteh'.

<sup>23</sup> Llamada así también en Galicia.

<sup>24</sup> J. Víctor Sueiro, *Manual de la matanza*, Madrid, 1982, p. 36, registra este uso en la comarca de Mondoñedo (Lugo).

Los pimientos secos, ajos y demás especias, se desmenuzaban con una extraña cuchilla en forma de media luna, con doble mango, que pese a su gran tamaño, sólo tenía este uso, con un cierto aspecto ritual<sup>25</sup>.

La comida de ese día consiste en un cocido serrano, con aderezos procedentes de la matanza del año anterior (tocino, huesos, etc.).

Luego viene el momento de aliñar la carne picada o 'miga', que se contiene en distintos lebrillos. Una vez 'guisada' se 'prueba' y queda en reposo hasta el otro día, para que 'tome el aliño'. A este día pertenecen las primeras morcillas que se hacen en la matanza, que son las de 'luhtre\*', de 'macho'\* o 'tontas' —nombres según pueblos—<sup>26</sup>. Con receta idéntica a la morcilla asturiana, que también se cocía y pinchaba<sup>27</sup>.

### Tercer día

Se dedica fundamentalmente a la confección de embutidos. Para embuchar chorizos y morcillas se usaba en La Sierra la antiquísima (quizá medieval) máquina de 'embusá'\* , también llamada 'el porro'\* . Su estructura de madera de castaño, sus embudos de chapa, su larga palanca y el pesado émbolo macizo de roble o encina le confieren aspecto de ar-

<sup>25</sup> En el Pirineo se llama 'mitja lluna' y se usa para picar carne. No la vimos en el Noroeste peninsular.

<sup>26</sup> Grasa mesentérica, sangre, hierbabuena, perejil, sal, comino y pimentón. Cocida o escladada después.

<sup>27</sup> E. Méndez Riestra, *Manual de la matanza*, cit. p. 111.



Acción de 'embusar' con el «porro».

matoste de otras épocas. Hemos conseguido documentar la aparición de este artefacto, lo más al Norte, en la sierra de Gata (Cáceres), donde es conocido como 'el mazón', continuando su uso en el área Gata-Las Hurdes-Coria-Plasencia-La Vera-franja occidental de Badajoz-Sierra de Huelva, donde tenemos certidumbre de uso actual. En zonas célebres de matanza, más al Norte —Candelario, Guijuelo, La Alberca (Salamanca)... es desconocida.

Con esta máquina, o bien con embuditos apropiados, se van embuchando los chorizos (magro, sal, pimentón, ajo y algo de tocino para que se reblandezca, según fórmula idéntica a la asturiana<sup>28</sup>); morcillas (magro, tocino, sangre, sal, pimentón y ajo); el salchichón (magro —cabezas de lomo, presas de paletilla—, algo de tocino, sal, pimienta negra —en grano y molida—, vino fino, nuez moscada y ajo); el lomo en blanco (como el chorizo, pero sin pimienta) y el riquísimo 'lomo encañado' —cintas de lomo embutidas.

En la comida de este tercer día se consumen ya, sobre todo, presas de cerdo asadas.

Con colgar la chacina del 'tabaliyo'\* para que escurra, freír parte de la higadera o 'asaúra', que se conservará en orzas, con manteca o aceite de oliva, y meter en sal costi-

<sup>28</sup> E. Méndez Riestra, op. cit., p. 113.

llas y tocino, sólo nos falta salar los jamones en la bodega, para considerar realizada la popular matanza.

### Los productos del cerdo y su salazón

En la curación de jamones y embutidos es también La Sierra un lugar privilegiado. En efecto, su microclima —especialmente el de La Sierra central, por su mayor humedad relativa, menor temperatura y mayor variedad en el soto-bosque— es riquísimo en la proliferación de hongos (fungiflora) que recubren jamones, paletas, chorizos, etc., dándoles ese aspecto verde-mohoso, durante los meses que, colgados en la oscuridad de las bodegas, se van sazonando e influyendo en su excelente sabor. Dichos hongos, del género *Penicillium* y del género *Aspergillus*, viven a esta latitud y altitud, en ambientes donde reinan el castaño, la encina o el alcornoque<sup>29</sup>.

Es creencia muy extendida en La Sierra —aunque sin el menor apoyo científico— que la zona ideal para 'curar' jamones y chacina se encuentra en el estrecho triángulo en cuyos vértices se situarían Castaño del Ro-

<sup>29</sup> Luis Rojas Recio, *El cerdo ibérico*, cit., pp. 69-70, ha estudiado técnicamente el influjo de esta flora en La Sierra.



Tabla de chorizos.



Embusado a mano.

bledo, Jabugo y Los Romeros (aldea de Jabugo).

Cerdo ibérico, castañas o bellotas, fisiografía, flora fúngica y manipulación tradicional son pues los principales factores que han dado fama mundial a la matanza serrana.

#### ASPECTOS LÚDICO-SOCIALES

Hemos de hacer aquí nueva distinción entre los pueblos del centro y la periferia serranas, ya que los pueblos minifundistas del centro (infinitud de pequeños propietarios, cada uno de los cuales tenía en la matanza la base de la alimentación familiar) nos han legado un acervo mayor de ritos, costumbres y peculiaridades, respecto a La Sierra periférica, donde el desigual reparto de la propiedad —pequeño latifundio— desembocó en un mayor número de jornaleros, que hasta los años 50 de este siglo, no tenían recursos para hacer «su» matanza.

#### Ritual de «el pringón»

«A la luz algononosa de la tarde fría, los hombres mojaban un dedo en la sangre, dejando su huella bermeja en la frente o en las mejillas de las mocitas que ayudaban...»<sup>30</sup>. Esta costumbre, ya casi desaparecida, fue practicada en la Sierra Central y la hemos conocido con gran pujanza en Fuenteheridos y Cortelazor. En este último pueblo, al invitar a algún amigo a la matanza, incluso se decía: «¿Te

vienes mañana a dar el pringón?» No hay duda de que se practicó en otros pueblos de la zona, aunque no se recuerde.

La ceremonia o rito del «pringón» tiene conexiones bastante profundas con costumbre similar en Candelario (Salamanca), en cuyo pueblo, quien entra en una casa que están de matanza tiene que decir la «oración» «Pan y vino y sangre de cochino», para que los que están con la faena no les salpiquen la cara o cuerpo con sangre<sup>31</sup>. En pueblos de León es usual también arrojar sangre del cochino durante la matanza<sup>32</sup>.

En el rito están posiblemente los recuerdos de ciertas ceremonias de las «Lupercalia» romanas, que describe Plutarco: «Dos jóvenes, hijos de patricios, son llevados al lugar de la matanza (sacrificio de machos cabríos); algunos están presentes para mancharles la frente con el cuchillo ensangrentado...»<sup>33</sup>. El viejo rito de fertilidad adquiere así la explicación de su origen histórico-geográfico, ya que no la de su significado, que de todos modos debemos relacionar con el derramamiento de la sangre del animal (la sangre-vida), que hace posible la supervivencia del hombre, sin que se desechen otras lecturas, relacionadas con el hecho de que sea la mujer soltera el objeto del 'pringón', lo que nos llevaría a la idea

<sup>31</sup> Recogido por el autor en cuestionarios cumplimentados en el Antiguo Reino de León.

<sup>32</sup> Durante unas clases de etnología del Dr. Garrido Roiz en la Universidad Complutense, se tocó el tema, y varios alumnos leoneses dijeron conocer la costumbre. Singularmente los de pueblos de Babia y El Bierzo.

<sup>33</sup> Caro Baroja, Julio, *El carnaval*, p. 345, Madrid, 1965.



de virginidad, muchas veces asociada a ese tipo de rituales.

### **Bromas de matanza**

Cuando se celebraba la matanza casera, se producía una alteración de la monotonía diaria, un asueto lúdico, al término de la jornada de trabajo de cada uno de los tres –o cuatro– días que duraba la manipulación completa. La gente no se iba a sus casas al anochecer, sino que cenaban todos reunidos, y en torno a la lumbre se contaban historias, se recordaban «tiempos mejores», se jugaba a «las prendas», se proponían adivinanzas y se degustaban la copa de aguardiente, el dulce casero, etc. La gente joven, no obstante, pasaba a la acción, intentando embromar a algún vecino cascarrabias, a ciertas amistades que no estuvieran presentes, etc.

Entre las bromas serranas de la matanza, destacan, por lo frecuente de su ejecución, los 'tiestoh' y los 'zajumerioh'.

#### **'Los tiestos'**

Reunidos los jóvenes, cogían un cántaro viejo, o un latón u olla grande y lo llenaban con trozos de chapa, piedras, latas y cuanto fuera susceptible de hacer mucho ruido. Abrían con gran precaución la puerta de la casa «elegida» (las casas solían cerrarse sólo con un pestillo) y arrojaban violentamente contra el suelo del solitario zaguán el 'tiesto', que sonaba al caer lo mismo que una bomba. Se daban a la fuga lo más rápidamente que les permitían sus piernas, mas no tan deprisa que no les diese tiempo a escuchar de lejos las lamentaciones y exabruptos de la persona embromada.

#### **'Los zajumerios'**

Broma más pesada, en síntesis se trataba también de un cacharro, en el que ponían alguna planta hedionda, suelas de alpargatas, aceite requemado, trapos, etc. Colocado el sahumerio cuidadosamente en el suelo del zaguán, le prendían fuego e iniciaban la vertiginosa huida. Al momento, la mezcla infame comenzaba a oler de modo insoportable, despidiendo el humo que podemos imaginar. El desgraciado que sufría la broma, tenía que sacar el latón ardiendo a la calle, entre las toses y la llantina del humo, gritando de todo, menos el Padre Nuestro.

### **Otras bromas**

Numerosas ocurrencias tenían nuestros antepasados en punto a burlas de matanza. En Fuenteheridos me refirieron que una señora de la mejor familia, pero de un humor envidiable, se puso de acuerdo con varias mujeres que ayudaban en la matanza, para que hicieran creer a un mozo, bastante rústico, que trabajaba en la casa, que la señora estaba enamorada de él. Tanto porfiaron al muchacho –incluso dándole una cita– que el infeliz subió a determinada hora a las habitaciones de la dama, la cual le preguntó con una sonrisa: «¿Qué deseas?». Antes de que el aturdido mozo pudiese articular palabra, salieron las demás mujeres, que se habían escondido, dando fin con sus risas a la «aventura».

### **Intercambio social**

En la Sierra Central, sobre todo, era costumbre obsequiar con algún producto en fresco de la matanza, a familiares que por su situación económica no pudiesen hacerla. En toda la comarca se practicó también el regalo de alguna 'presa' de las más apreciadas, a familias con las que tuviese algún compromiso, además de los «pagos» en chorizos, morcillas u otro producto, a quienes desinteresadamente ayudaron en la matanza.

### **División del trabajo**

Como en otros lugares de España, el trabajo durante la matanza se reparte de acuerdo con las presuntas capacidades de quienes participan. Los hombres transportan al cerdo, lo degüellan, lo chamuscan, lo sujetan en el acto de deshacer, pican la carne si se hace a cuchillo, 'sacan' los jamones, los llevan a salar, instalan mesas, bancos y talanqueras y realizan cualquier otra labor que requiera fuerza física. Las mujeres sirven la mesa del refrigerio previo a la matanza (que por cierto consiste en frutos secos, dulces caseros, café y aguaardiente), recogen la sangre del cerdo, van a lavar y desentresijar las tripas, ayudan en el aparto de carnes, confeccionan morcillas, chorizos, la manteca, los chicharrones y otros derivados, y sobre todo, suelen ser las que realizan el 'guiso' o condimento de la carne para los distintos embutidos. Los niños y niñas hacen los numerosos recados que se tercián antes, durante y después de la matanza, dan a la palanca del 'porro' para llenar las tripas con el embutido, o a la manivela de la máquina de

picar carne, y se les hacía a cada uno «su» pequeño chorizo, como un juguete más (inicio a la especialización por edad y sexo).

### Estratificación social

En el aspecto social, estas fiestas familiares conservan sin embargo un reflejo de la estructura de clases que constituye comunidad.

En la matanza la estructura se revela a nivel de familia extensa, sus amigos íntimos, que vienen a 'echar una mano' como invitados, los que durante el año ganan un jornal en la casa, y en la matanza van a ayudar 'sin interés' y finalmente los que perciben remuneración por hacer la matanza (chinflante, gandingueras).

Más se produce también una lectura que revela niveles de clase o por lo menos de competencia y prestigio: los pequeños propietarios serranos preferían matar dos cochinitos más pequeños a uno grande, lo cual (aparte de que varíe el número de jamones, paletas, etc.) era signo social: «fulanito 'sólo' ha matado un guarro». Del mismo modo, el que acostumbraba a matar y un año no lo hacía, estaba revelando su declive económico.

Por razones ya aludidas, estos rasgos eran más visibles en los minifundios de la Sierra Central. En la actualidad, las matanzas, aunque desprovistas de la mayor parte del ceremonial antiguo, se realizan sin distinción de clases.

## CONCLUSIONES

### Un evento anual

Todo lo que asegura la manutención y supervivencia de la comunidad lleva implícito el culto, la angustia por su falta y la alegría por su abundancia. Diremos así que los ritos ergonómicos de La Sierra, referentes al animal más significativo de la economía de la comarca, se polarizan, sobre todo, en torno a la matanza casera. Ésta debe incluirse entre las fiestas populares que Pellón clasifica como familiares, a través de cuyo ritual se enfatizan los engranajes de la vida social «donde la magia, la superstición y la religión se funden para hacer realidad el acto de la fiesta»<sup>34</sup>. En efecto, la parte festiva que contienen estas faenas se encuentra enmascarada en una

serie de usos, de muchos de los cuales se nos escapa el significado, pese a lo cual hemos de ocuparnos, en lo posible, del desciframiento de sus códigos simbólicos.

Ya examinamos muchos de los rituales que contiene la matanza, como el fuego —chamuscado del cerdo—, comidas 'de adviento', comidas colectivas, actos de solidaridad dentro de la familia extensa, juegos y bromas, utilización de objetos que adquieren por sí mismos un valor simbólico (banco del sacrificio, cuchilla peculiar para las especias), confección de prendas para su exclusivo uso en esas faenas y, sobre todo, el acto de señalar con sangre a las jóvenes que participan en la matanza.

Es pues una ceremonia anual, en una época muy concreta (diciembre a marzo), en la cual, familiares y amigos se reúnen para procurarse —y propiciarse— la parte más importante y suculenta del sustento del hogar. Implícitamente latan en las faenas de la matanza los viejos rituales del sacrificio de animales, la purificación por el fuego, el ajuar específico, la reunión en los ratos de asueto, el jolgorio de los jóvenes y la reafirmación de un culto a la amistad y a la familia extensa, que se ejemplifica, sobre todo, en torno al fuego del hogar.

A esa serie de ritos, símbolos y condicionamientos debe la matanza casera su indudable carácter de fiesta familiar.

### Panorama actual. La disolución de una cultura

Las fiestas, como expresiones de la acción simbólica, con sus ceremonias y costumbres, desaparecen de una comunidad determinada, cuando se pierden, o cambian, los soportes materiales socio-económicos que las hicieron posibles.

En La Sierra, el fin de la autosuficiencia, la emigración, el cambio de los hábitos de ocio, la pérdida o cambio de valores y la consiguiente transformación de las mentalidades han acarreado la desaparición de la mayor parte del acervo folklórico (como las Cruces de Mayo, fiestas del pino, o 'pirulito' por San Juan, hogueras de la Candelaria, juegos infantiles callejeros, y un largo etcétera). Los ritos de la matanza casera, en tanto que fiesta, han sufrido idéntico proceso.

El empobrecimiento de las costumbres matanceriles es más visible en: a) La obsesión del tiempo: «el tiempo es oro». Hoy se intenta terminar la matanza en dos días, cuando antiguamente se empleaban no

<sup>34</sup> Eloy Gómez Pellón, «Notas para el estudio etnohistórico del complejo festivo asturiano», vol. III de *La religiosidad popular*, Fundación Machado. Anthropos, 1989, pp. 147 y 148.

menos de tres. b) La pérdida del ajuar: el plástico sustituye a maderas, corchos y chapas. El guarro se chamusca —en ciertos sitios— con soplete de butano. c) La pérdida del asueto: no se dedica tiempo alguno a reuniones, bromas, ni cosa alguna que no resulte «utilitaria».

En cambio, y tras un período de total declive, durante los años sesenta y setenta —época de fuerte emigración y de mayor incidencia de la terrible peste porcina africana— las matanzas caseras han recuperado su auge económico, al que no es ajeno la vuelta periódica de estos emigrantes, con el deseo de recuperación de sus raíces, e incluso la demanda turística<sup>35</sup>.

### VOCABULARIO DE LA MATANZA SERRANA Y SU ENTORNO

**Afrecho:** AFFARCTUM 'quebrantado' > and. extr. cast. (rec. incorp.). 'Salvado, cáscara del grano después de molido'<sup>36</sup>.

**Cahtañetah:** KARYON > CASTA-NEA > 'en forma de castaña' Ac. local. 'Glándulas salivares del cerdo'.

**Cernidera:** CINIS 'ceniza' > cast. cernadero > Ac. local. 'Delantal a cuadros hecho especial para la matanza'.

**Cimbleá:** CYMULA 'ramita' > leon. cimblear, 'vibrar una vara'. 'Hacer vibrar una vara moviéndola adecuadamente'<sup>37</sup>.

**Cocho:** Onomatop. COCH, COCH > gall. león. cast. (rec. incorp.). 'Cochino, cerdo, guarro'. Lo mismo en Asturias.

**Concejí:** CONCILIUM 'reunión' > Acepción local. Alájar. 'Porquero que llevaba diariamente al campo las piasras de cerdos'.

**Corato:** CORIUM 'pellejo animal' > ast. corar 'degollar el cerdo'. Voz autóctona. 'Piel del cerdo, una vez raspada'.

**Cuín:** Onomat. CUCH o similar > cuy 'conejo de Indias' > leon. cuín. 'Cerdo pequeñito por ser joven o porque no ha crecido'<sup>38</sup>.

**Curto:** CURTUS 'acortado' > gall.-port. y cast. en 2.ª ac. 'Animal que ha perdido el rabo o carece de él'.

**Cháira:** PLANUS 'plano' > gall.-port. chan/chao 'llano'<sup>39</sup>. 'Cilindro de acero para evitar el filo de los cuchillos'.

**Chamaretá:** FLAMMA 'lengua de fuego' > gall.-port. y leon. chama

'llama'. 'Llamarada intensa y de corta duración'<sup>40</sup>.

**Chinflante:** Árabe SIFRA 'cuchillada de zapatero' > chifla. Es voz autóctona. 'Matador, el que sacrifica a los cerdos'.

**Desentresihá:** TRANS + ILIA 'a través del vientre' > leon. desentrelliza. 'Quitar la grasa de la tripa del animal muerto'<sup>41</sup>.

**Embusá:** Cruce con un derivado de BOTO 'odre'<sup>42</sup>. Voz de Sal. Extr. y La Sierra. 'Embutir, llenar las tripas con la miga de carne'.

**Empeyah:** PILULA < PILA 'bola' > cast. pella > and. empella. 'Pellas de manteca de las que se hacen los chicharrones'.

**Enzarzáh:** \*SARCITUM 'hecho a trozos'. 'Dícese de las castañas secadas en el zarzo' (Ved zarzo).

**Ehcamondá:** ESCA > 'comida' > escamocho 'desperdicio de comida' + el leon. mondar 'podar'<sup>43</sup>. Limpiar algo a fondo sumergiéndolo en agua caliente'.

**Facho:** FACULA < FAX 'antorcha' > gall.-ort. facho 'antorcha en una emi-nencia, como señal'<sup>44</sup>. Ac. autóct. 'Gran fuego de hogar'.

**Galafateh:** Orig. osc. Ac. autóctona. 'Dícese de los cochinos desme-drados, que apenas crecen'.

**Ganchoh:** De un célt. \*GANSKIO 'rama'<sup>45</sup>. Es ac. particular. 'Utensilios metálicos curvados, con los que se sujeta la canal del cerdo, mientras deshace el matarife'.

**Gandinquera:** Gótico WANDJAN 'dar vuelta' > and. gandinga 'despojos de reses' > gandinguero 'el que trafica con ellos'<sup>46</sup>. Es ac. autóctona. 'Matancera, mujer que arregla y guisa la matanza'.

**Gomeá:** Gall. ENGOUMEAR 'agazaparse'<sup>47</sup>. Voz de And. Occ. 'Llamar a los cochinos para que coman las bellotas recién vareadas'.

**Gorgoyoneh a:** Onomat. gall. GORGOLO 'lugar donde nace el

<sup>40</sup> Francisco Torrinha, *Diccionario portugués-latino*, Porto, 1939, p. 246. Menéndez Pidal, R., *El dialecto leonés hablado en Maragatería y tierras de Astorga*, Oviedo, 1962, p. 257.

<sup>41</sup> Corominas, cit. II, p. 646.

<sup>42</sup> Corominas, cit. II, p. 567, lo da para embutir, pero no incluye embusar, que documenté en las áreas citadas.

<sup>43</sup> Corominas, cit. II, p. 670. Ya viene en DRAE 1837. De uso normal en Santander, Salamanca y Andalucía.

<sup>44</sup> Leandro Carré, *Diccionario galego-castelan*, 8.ª ed., p. 481. A. Garrote: *El dialecto leon. de Maragatería*, Madrid, 1947.

<sup>45</sup> Corominas cit., III, p. 68.

<sup>46</sup> Martín Alonso, *Enciclopedia del idioma*, Madrid, Aguilar, 1982, p. 2103. *Etim.* de Corominas, III, p. 73.

<sup>47</sup> X. L. Franco Grande, *Diccionario galego-castelan*, Vigo, 1968, II, p. 418. En el sentido de agaraparse, vigilar, el porquero. Para And. Occ., J. Carlos Capel, *Manual de la matanza*, cit., p. 258.

<sup>35</sup> A. J. Carrero Carrero, *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, fascículo 25, p. 398. Ed. Mediterráneo, 1998.

<sup>36</sup> Rodolfo Recio, *op. cit.*, p. 787.

<sup>37</sup> *Etim.* DRAE 1984, p. 316.

<sup>38</sup> Corominas, cit., t. II, p. 303.

<sup>39</sup> Corominas, cit., II, p. 311.

agua'<sup>48</sup>. 'Dícese del agua que hierve formando pompas y ruido'.

**Ihtierco:** STERCUS 'excremento' > cast. vulg. estiérco. Vulgarismo extr. y and. 'Abono orgánico, estiércol'.

**Jace:** FASCIS 'haz' cast. id., forma aspirada con paragoge. 'Haz de leña menuda, carquesas, etc.'<sup>49</sup>.

**Jerventón:** FERVERE 'hervir' > cast. y leon. herventar, forma vulg. y asp. 'Acción de tener una cosa en agua hasta dar un hervor'<sup>50</sup>.

**Jupeá:** Semijergal JUPE 'esfuerzo, trabajo'<sup>51</sup>. Es voz autóctona. 'Hocicar fuertemente los cerdos la puerta de la cuadra o corral'.

**Jurrío:** Falsa aspiración sobre el leon. URRIAL 'voz para llamar a las ovejas'<sup>52</sup>. 'Grito con que guían los porqueros a la piara'.

**Lieva:** LEVARE 'elevar' > ant. gall.-leon. lievar 'llevar' & gall. levada 'corriente de agua'<sup>53</sup>. 'Acequia, conducto para riegos'.

**Luthre (morcilla de):** LUSTRA-RE 'purificar' > cast. lustre 'brillo'. 'Morcilla escaldada, llamada así —según pueblos— quizá por el brillo que adquiere al sacarla del agua caliente'.

**Macho (morcilla de):** MASCULUS 'masculino' > cast. macho en su ac. 'macho cabrío'. 'Morcilla de lustre, llamada así —según pueblos— por llevar el mismo condimento que la que se hace de cabra'<sup>54</sup>.

**Matachín:** \*MATTARE 'matar' > gall.-port., leon. y cast. id. 'Según pueblos, el que se dedica a matar los cochinos'<sup>55</sup>.

**Mermeyah:** Disimilación sobre el cast. marmella 'cada uno de los apéndices del cuello de ciertos animales' < MAMILLA 'teta'. 'Dícese de los cerdos que tienen muy desarrolladas las marmellas'.

**Mueyeh (lah):** MOLLIS 'flexible' > cast. muelle > extr. mueyes. 'Tenaza

metálica de una sola pieza, para las brasas del hogar'.

**Pilá (castaña):** PILARE 'despojar' > port. pilar 'esmagar com pilão' > gall.-leon. y cast. (rec. incorp.). 'Castaña seca, pilonga'<sup>56</sup>.

**Pirino:** ¿PIRUM 'en forma de pera'? > leon. piro / pirino 'cerdito pequeño'. Voz usada en Valdelarco y otros pueblos<sup>57</sup>.

**Porro:** PORRUS 'ajo puerro', por la forma esférica. 'Máquina de embusar de madera, usada en La Sierra' (Ver texto).

**Rahpetah:** Germ. HRESPAN 'arrancar' > cast. raspar<sup>58</sup>. Autóc. 'Hierrecillos con los que se raspa al cerdo mientras se chamusca'.

**Refugo (de):** REFUGARE 'hacer huir de nuevo' > gall.-port. y leon. refugar 'desechar'. 'Castañas de baja calidad o tamaño, que se dejan para el cerdo'. También usado en And. y Extr.<sup>59</sup>.

**Resencio:** RE - SENTIRE 'percibir por los sentidos' > leon. > extr. 'Rocío nocturno y del amanecer'<sup>60</sup>.

**Tableroh:** TABULA 'tabla' > cast. tablero. Ac. autóctona. 'Artesas de madera de distintos tamaños, para echar el despiece del cerdo'.

**Támbalo:** Creac. expr. TAMBALEAR. Rioja, León, Extr. y And. 'Talanquera de palos sobre sillas, etc., para orear embutidos al fuego'.

**Taramah:** Prerrom. TAMO 'paja menuda' > metátesis s/. el leon. tá-mara 'leña menuda'<sup>61</sup>. 'Leña del ramaje menudo de castaños, robles, etc.'. También usado en gall., extr. y puntos de Castilla.

**Tuero:** TORUS 'protuberancia' > leon. > cast. (rec. incorp.). 'Leño grande que se pone detrás para formar la lumbre del hogar'<sup>62</sup>.

**Zarco:** \*SARCITUM 'hecho a trozos' > leon. 'Algorfa con suelo enrejado, para secar las castañas con la hoguera hecha en la habitación de abajo'.

<sup>48</sup> Joaquín Lorenzo Fernández, «Notas lingüísticas gallegas» en *RDTP*, IV (1948), cuaderno 1.º, pp. 79 a 93.

<sup>49</sup> Arcaísmo usado también en el resto de Andalucía, Salamanca, Ribera del Duero, Céspedes de Torres y Extremadura.

<sup>50</sup> J. Lamano y Beneite: *Dialecto vulgar salmantino*, Salamanca, 1915, p. 503.

<sup>51</sup> J. Villarín García: *Diccionario del argot*, Madrid, ed. Nova, 1979, p. 92.

<sup>52</sup> A. R. Fernández y González: *El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre*, Oviedo I.E.A., 1959, p. 366).

<sup>53</sup> X. L. Franco, *op. cit.*, I, 516. A. Rato y Hevia, *Vocabulario de frases y palabras bables*, Madrid, 1891, p. 8.

<sup>54</sup> Según pueblos se llaman de lustre, de macho, o también morcillas tontas. Todas llevan grasa mesentérica y sangre.

<sup>55</sup> *Etim.* de Corominas cit., III, 878. Ya en *DRAE* 1837.

<sup>56</sup> Francisco Torrinha, *op. cit.*, 854.

<sup>57</sup> A. García Lomas, *El lenguaje popular de las montañas de Santander*, id., 1949, p. 238, da *pirz* 'colon del cerdo'.

<sup>58</sup> Corominas, cit. IV, p. 788. Es voz de Puertomoral.

<sup>59</sup> Verardo García Rey, *Vocabulario del Bierzo*, Madrid, Archivo de Tradiciones Populares, 1934, p. 138. Refugallo 'desecho de las cosas'.

<sup>60</sup> J. Lamano, *op. cit.* p. 601. D. Berjano Escobar, «Ensayo de un vocabulario del dialecto de la Sierra de Gata», en *Revista de Extremadura*, t. XI, 1909, pp. 481-485.

<sup>61</sup> Lorenzo Novo Mier, *Diccionario xeneral de la llingua asturiana*, Gijón, 1979, p. 259. *Etimología* de Corominas, cit. V, p. 400.

<sup>62</sup> Corominas, cit. V, p. 685, documenta el asturiano Colunga.