

Olga Cruz Moya firma 'Estudio etnográfico de la matanza del cerdo en el ámbito rural almeriense', basado en entrevistas, encuentros y asistencias a sacrificios

Pertenece a la convocatoria de Publicaciones Externas de 2006 del IEA

Primer libro que intenta fijar para el futuro el rito de la matanza

I-F. ALMARZA / FOTOS: IDEAL / ALMERÍA

NO parece el tiempo más adecuado para hablar al tratarse de una tradición, de un rito, de un fenómeno socio-económico y cultural ligado sobre todo a la época que va desde los primeros fríos otoñales hasta bien entrado el mes de febrero. Pero el papel que ha tenido en la vida de los almerienses, como en la de los españoles, y la situación en la que se encuentra en estos momentos -entre la conservación de su sentido original, el avasallamiento industrial y la recuperación de su aliento consustancial- permiten entrar en esta cuestión. Se trata de la matanza. La sola palabra encierra tal mundo, y tal mundo propio, que no hace falta añadir más. Cualquier persona sabe que se trata de la matanza del cerdo, ese animal del que, pese a la cantidad de sinónimos que tiene relacionados con la sujeción, se aprovechan hasta sus andares.

Y se ha dado otro motivo más para abordar este tema: la aparición del libro 'Estudio etnográfico de la matanza del cerdo en el ámbito rural almeriense', de Olga Cruz Moya, publicado por el Instituto de Estudios Almerienses (IEA). Tal vez sea el más llamativo de los ocho seleccionados



EMBUTIDOS. El hombre se suele limitar a dar a la máquina.

por la convocatoria de Publicaciones Externas, correspondiente al año 2006.

MATANZA

Necesidad y fiesta

«La matanza es una de las tradiciones más características y de mayor raigambre histórica del medio rural. En su realización entran a formar parte técnicas, instrumentos, saberes y creencias profundamente imbricados en la cultura de cada pueblo e incluso

exclusivas de cada familia. A pesar de su importancia, únicamente ha merecido una atención parcial en los estudios etnográficos que se han llevado a cabo en Almería hasta la fecha y aún se carece de un estudio monográfico que dé cuenta de los pormenores de esta práctica ancestral», señala la autora, que intenta con su trabajo ocupar un poco ese vacío al mismo tiempo que fijar «por escrito una práctica secular cada vez más desu-

sada». Y lo hace con una aproximación a la actividad en sí misma y desde una perspectiva etnográfica y lingüística, es decir, con atención al vocabulario específico de cada zona.

La autora considera que la matanza, desde tiempos antiquísimos, no solamente era una necesidad sino también una fiesta de carácter ritual con participación de toda la familia e incluso de amigos, que se llevaba a cabo una vez al año. Constituía igualmente un recurso básico para proveer la despensa doméstica y garantizar el sustento alimenticio durante ese mismo periodo, tanto para sectores acomodados como para sectores con menores recursos.

PREPARATIVOS

Siguen las arrobas

La obra dedica un capítulo a comentar la cría del cerdo, sin bien se dan casos en los que se compraba para su consumo inmediato

La apertura del animal es la única faena prácticamente igual en la provincia

sacrificio. Las sobras de toda la alimentación familiar fue durante mucho tiempo el principal alimento del cerdo, que, tal como precisa la investigadora, aunque coman de todo, no todo contribuye a ganar peso, que, por cierto, se medía y se mide por arrobas (una, 11 kilos) y que, a la hora del sacrificio, solía variar entre las seis y las catorce mientras que el animal no solía sobrepasar el año.

Tan compleja es en cierto modo la matanza que necesita de una serie de preparativos

FUNDAMENTOS ABAJO

► **Base:** La publicación tiene como fundamentos los materiales de primera mano (testimonios directos, fotografías y objetos en general) que ha recogido la propia autora, Olga Cruz Moya, en entrevistas y en contactos con personas que mantienen la matanza o que ya han dejado de practicar esta actividad durante las asistencias a matanzas concretas en distintos pueblos de la provincia así como este seguimiento de la misma matanza en estas localidades. Ha tenido en cuenta también varias publicaciones sobre el habla en determinadas localidades.

► **Ámbito:** Olga Cruz Moya ha elegido catorce localidades que abarcan las comarcas más significativas de toda la provincia. Beires, Cherín (límite entre Almería y Granada) e Íllar para la Alpujarra, Adra (Poniente), Benitagla (Sierra de los Filabres), Abrucena (Sierra Nevada), Doña María (Río Nacimiento), Albox, Lúcar y Palacés-Zurgena (Alto Almanzora), Vélez Rubio (Los Vélez), La Cañada y Viator (Bajo Andarax) y Garrucha (Levante).

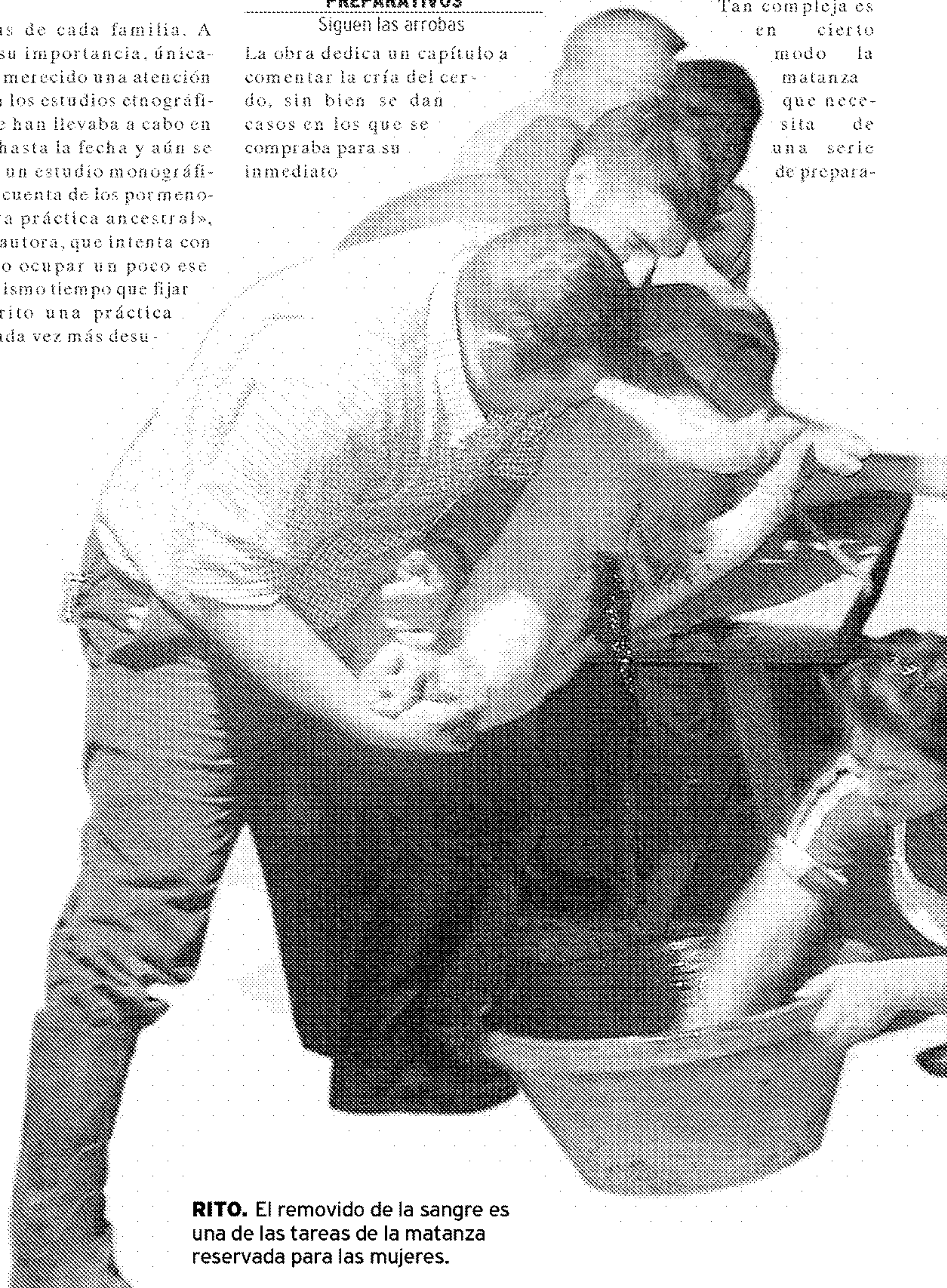
► **Encuesta abierta:** En todas las entrevistas intervinieron varios informantes, tanto residentes en el lugar visitado como personas llegadas de otros puntos más o menos cercanos con el objetivo de matizar las definiciones y para aportar

datos complementarios de tal manera que resaltaran más los usos propios de cada zona. Las encuestas fueron totalmente abiertas con explicaciones y aclaraciones tan amplias como cada informante deseara o necesitara.

► **Preguntas:** El cuestionario incluyó 34 preguntas desde la que interrogaba por el nombre más corriente dado al cerdo hasta por las comidas tradicionales para los días a lo largo los cuales se lleva a cabo la matanza.

► **Dos ejes:** Las preguntas llevaban, por una parte, una progresión temporal de las tareas desde lo preparativos hasta los complementos tras el segundo día de matanza y, por otra, la temática, que abarcaba desde las denominaciones para el animal hasta los métodos para evitar que se puedan estropear los embutidos.

► **Nombres:** Cerdo es la denominación general, pero se utiliza comúnmente chiro en la parte nor-oriental de la provincia, marrano es más frecuente en la sur-occidental y chiro en el sur. Marranera, por su parte, es la denominación más común para el habitáculo en el que se cría el cerdo dentro del corral. No obstante, en La Cañada se utiliza chiquera, garita en Viator y cochiquera en Lúcar. En Adra solamente existe la cuadra, en la que conviven todos los animales domésticos.



RITO. El removido de la sangre es una de las tareas de la matanza reservada para las mujeres.

DATOS

- **Título:** 'Estudio etnolingüístico de la matanza del cerdo en el ámbito rural almeriense'.
- **Autora:** Olga Cruz Moya, licenciada en Filología Hispánica por la UAL y doctora por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, en la que en estos momentos es profesora asociada en el Área de Lengua Española.
- **Edición:** Instituto de Estudios Almerienses (IEA), número 5 de la Colección Etnografía y Cultura Popular. Con una tirada de 500 ejemplares.
- **Contenido:** Recorrido por el ritual de la matanza día por día. Lleva cuadros comparativos y 10 páginas de un glosario.

El 'blanquillo' o 'blanco' es un embutido exclusivo de Almería

tivos que tienen que hacerse los días anteriores a la propia matanza y que abarca desde el aprovisionamiento de leña hasta la preparación de la cebolla sin olvidar la provisión de pan e incluso algunos platos especiales al mismo cerdo en relación con la alimentación y la próxima utilización de sus tripas.

PRIMER DÍA La morcillas

Olga Cruz Moya dedica un capítulo a referir las tareas que se realizan el primer día de la matanza, que comienza al amanecer, con alguna copita de licor para combatir el frío, y termina con la elaboración de las morcillas, con a veces algún que otro enfado por la rotura de las tripas durante la cocción. Ofrece un cuadro con los ingredientes de ese embutido en cada pueblo. Entre esas dos faenas se producen, claro está, la muerte del cerdo, su pelado y la apertura de su cuerpo. La investigadora habla desde los sistemas para sujetar al animal hasta las técnicas para el pelado, aunque en este sentido recoge el dicho 'quien repara en pelo no come tocino'.

Habla asimismo del ojo y de la habilidad del mataor o matarife, de los instrumentos que se utilizan y del nombre de los órganos y de las partes internas del cerdo con la aportación de cuadros con el vocabulario propio de cada municipio encuestado. Destaca que, frente a las



AÑOS 50. Imagen de una matanza en Vélez-Rubio.



HASTA LA EMPUÑADURA. El libro dice que la mano del matarife o mataor tiene que ser firme con el cuchillo, la faca, la alfaca o la hijuela.

diferencias en todos los apartados, es prácticamente el mismo procedimiento que se sigue para abrir el animal en todas las localidades estudiadas.

SEGUNDO DÍA 'El blanquillo'

El despiece del cerdo y la elaboración de los distintos tipos de embutidos así como la curación de jamones y paletillas constitu-

yen las tareas de la segunda jornada, que la autora califica como más intensa que la primera. Describe el orden que se sigue en ese despiece y los trabajos que se realizan paralelamente para completar la matanza. Se detiene la publicación en los procesos de elaboración de los chorizos con una tabla que recoge los ingredientes que utiliza cada uno de los

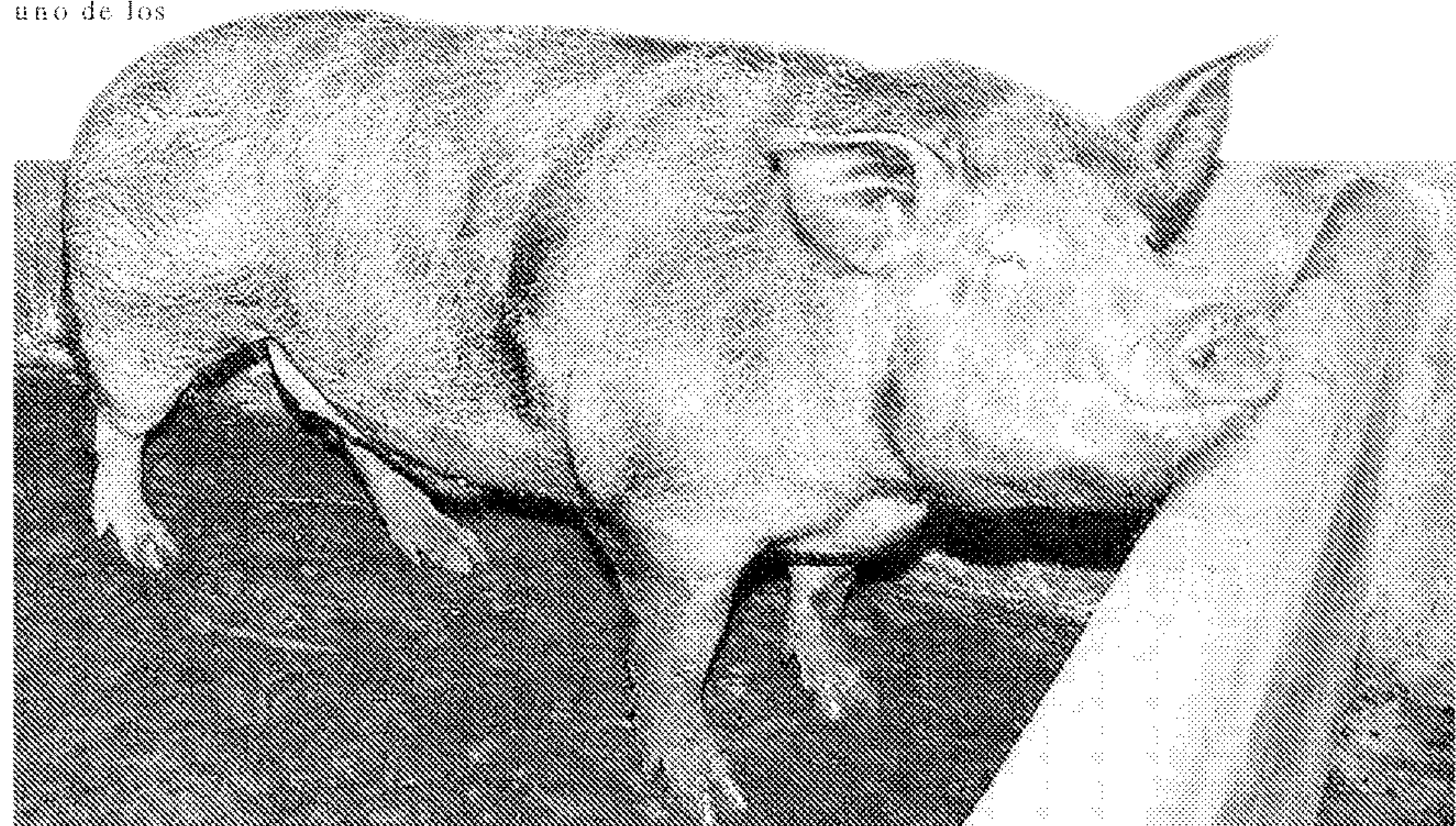
pueblos al mismo tiempo que enumera los distintos tipos de embutidos. Olga Cruz Moya sostiene que, al parecer, el embutido denominado 'blanco' o 'blanquillo' es exclusivo del ámbito rural almeriense y que no puede igualarse con la butifarra al no llevar sangre en su composición, lo que provoca un color entre gris y sonrosado y de donde le viene el nom-

bre. En el libro se anota que puede dejarse para una tercera jornada la fritura de las tajás de orza y se precisa que deberá esperarse unos veinte días para sacar los jamones y las paletillas de la sal y colgarlos en un lugar frío y seco, donde, tal como añade la publicación por boca de los encuestados, deben curarse durante un año al menos.

Reparto claro de tareas

IDEAL ALMERÍA

La matanza es una actividad con una distribución clara de tareas entre hombres y mujeres, que no se interfieren, aunque se realicen de un modo paralelo, como matar el cerdo por el hombre y remover la sangre por la mujer. Solamente el salado y adobado de embutidos se hace de manera indistinta porque el requisito es que lo lleve a cabo una persona que 'tenga buena mano'.



ANTECEDENTES. Un cerdo en la pociña mientras los días que dura su engorde para el sacrificio.

La comida mezcla la primera degustación con el rechazo

IDEAL ALMERÍA

Como todo ritual que se precie, la matanza no podría dejar de lado el aspecto culinario que se sigue durante las jornadas en las que se lleva a cabo y más al tratarse de una actividad relacionado con el sustento alimenticio. El carácter de provisión de la despensa familiar durante un año que tiene la propia y el empacho que puede producir el tener durante varios días las manos en la masa explican las comidas tradicionales que se consumen en cada uno de los catorce pueblos encuestados.

El libro de Olga Cruz Moya señala que es frecuente degustar las morcillas recién sacadas de la caldera en la cena del primer día mientras que también resulta frecuente, en el primer almuerzo después de haber matado, que se cocine la carne que se le corta en primer lugar al cerdo. Precisa, no obstante, que las recetas son diferentes

en cada localidad. Pero al lado de esta frecuencia, el libro recoge comidas en las que aparecen otros alimentos e incluso en algunos se matiza que sin cerdo. Habla asimismo de la congregación de todos los miembros de la familia en torno a la sartén de la matanza. La publicación apoya estos datos con un cuadro con las comidas de cada día de la matanza y con fotos familiares.

A la historia han pasado ya prácticamente los casos de contaminación por ingerir carne en mal estado. La autora asegura que actualmente se cumple con rigurosidad la exigencia sanitaria de la vacunación debida del animal. Recuerda, por otra parte, que cuando la vacunación no estaba tan extendida, se llamaba al veterinario para que diera el visto bueno o, una vez matado, se le llevaba un trozo de carne para que la analizara. Los entendidos aseguran que «se nota cuando está malo».