

# LA MATANZA CASERA EN BEDMAR: AUGE Y DECADENCIA

*José Manuel Troyano Viedma*

## Resumen

Se reflexiona sobre el origen y desarrollo de la matanza casera del cerdo a través de los tiempos. A continuación se describe como se realiza la matanza tradicional y popular en un pueblo de la comarca de Sierra Mágina, Bedmar. Para terminar exponiendo los factores y causas que están llevando a la desaparición de esta tradicional forma de matar el cerdo.

## Summary

The origin and development of the domestic matanza of the pork through the ages is studied here and how this traditional and popular matanza is done in a village of Sierra Mágina, Bedmar. Some of the causes that are causing the disappearing of this traditional way of killing the pork are given.

**S**i tuviéramos que responder a la pregunta, ¿cuándo surge la *matanza casera*, podríamos pensar que tal y como hoy la conocemos se remontaría a unas décadas o un siglo poco más o menos. Sin embargo sus orígenes hay que localizarlos, salvando la distancia, con el principio de la Humanidad o por lo menos con el inicio de la sedentarización por parte del Hombre. Éste tenía que proporcionarse ante todo el alimento necesario para su subsistencia, dedicándose en su principio, sólo y exclusivamente a las tareas de carroñeo y luego de caza, una vez que tienen los instrumentos precisos y la capacidad técnica necesaria para llevar a cabo con éxito tal actividad.

La aparición de la agricultura y la subsiguiente sedentarización del Hombre planteó un grave problema: El de asegurarse unas reservas cárnicas suficientes. Ello era lógico pues se restringía considerablemente el tiempo dedicado a la caza, y como en una cadena de acontecimientos, esto motivó la aparición de la Ganadería, la cual siguió unos pasos previos: De un primer momento en que se cazaban los animales se pasó a otro en el que se vio la posibilidad de tenerlos en cautividad, por último se buscaron aquellos que resultaban más económicos, tanto en cuidados como en manutención.

Llegados a este punto entremos en otra pregunta básica, ¿por qué el *CERDO*?. La respuesta a esta cuestión, desde mi punto de vista es sencilla ya que es un animal con una alimentación omnívora, alimentándose desde cualquier tipo de frutos silvestres -(granillo, ...)- hasta de los despojos de la comida del Hombre. Esta característica unida a los pocos cuidados que precisan en su crecimiento y desarrollo y el saber que se dispondrá de una gama variada de productos cárnicos,

al ser todo en él aprovechable -("Del marrano desde el hocico hasta los andares")-, hacen de este animal una especie extendida por todo el mundo; sin embargo, todo el mundo árabe carece del cerdo como fuente cárnica debido a su religión, que se lo prohíbe. El origen de este tabú, según explica Marvin Harris en su libro *Canibales y Reyes*, viene de la imposibilidad de mantener a un animal totalmente inútil para el trabajo en una zona desértica en la que escasea el alimento incluso para el hombre.

Toda la anterior explicación dada para encontrar un remoto comienzo de la *matanza*, la podemos aplicar a una época más próxima a nosotros, tratando de construir una línea ininterrumpida de esta práctica casera. Esta época sería la Edad Media, en la que en una primera etapa en que la caza estaba más extendida, pasamos en la Baja Edad Media a un desarrollo agrícola y a la disminución del tiempo de caza; no obstante, el hecho más notable que hemos de destacar es el carácter rural que toma desde este momento y que el posterior desarrollo urbano acentuará considerablemente, quedando desde entonces como una práctica rural, que en la actualidad la caracteriza y la define.

En concreto, en la villa de Bedmar, hemos de señalar la importancia del cerdo en los comienzos del S. XVI, tal y como lo podemos constatar en las *Ordenanzas Municipales de Bedmar y Albanchez de 1540* [TROYANO, 1978. Pp.: 13; 19; 22; 28; 30.], donde en las Ordenanzas números V, XIX, XXVII, XXVIII, XXIX, XLII, XLVI y XVII se estipulan las obligaciones de los "porquerizos" del Concejo con respecto al cuidado de este ganado, el cual se pide a los vecinos que tengan siempre atados, salvo cuando van en la manada del Concejo camino de los pastos, por lo general, rastrojeras y monte bajo y por ello en la Ordenanza XXVII se estipula que: "*los rrestrojos se an de comer primeramente por los puercos e después de salidos aquellos se an de comer por los ganados leçeros...*". Los cerdos podían pacer en ellos desde la siega hasta "*Santa María de Agosto*". De lo dañino que puede ser este ganado, da muestra la Ordenanza número XLII, en la que se castiga con la multa de 5 mrs. por cabeza a todo puerco encontrado en una viña "*después que començaren a brotar y teniendo fruto*" o con 200 mrs. a toda manada de ganado menor-(ovejas, cabras, puercos, ...)- cogido paciendo en las Huertas, hazas y heredades del término de Bedmar.

En 1751, la villa de Bedmar disponía de 500 fanegas de montes poblados con Encinas y 1.000 de Monte bajo para pastos de su ganado, entre los que destacan las 554 cabezas de ganado porcino-(si se tiene en cuenta que Bedmar está habitada por 402 vecinos en 1752)-[TROYANO, *Bedmar...*; Pp.: 214 y 220]. A la vista de los datos que nos suministra el *Catastro del Marqués de la*

*Ensenada*, podemos concluir que estamos en la época álgida de la matanza casera en el Bedmar de la segunda mitad del S. XVIII.

Ya en el S. XX, hemos de explicar con mayor detalle la trayectoria seguida por la *matanza casera* son el fin de comprender mejor la situación de declive por la que atraviesa. Hasta la Guerra Civil[1936-1939] era costumbre general en el mundo rural-(Comarca de Sierra Mágina)- realizar la matanza, con el fin de avituallarse para el resto del año-("Con una Misa y un Marrano al año, sobra Misa y falta Marrano")- a partir de la festividad de San Martín-("Todos los cerdos tienen su San Martín"). Esa generalización matancera se rompe de manera brusca en los años 40 como consecuencia de los coletazos de la Guerra: Ruina, desolación, familias rotas, años de Hambre-(1945)-, .... Será con la recuperación de los años 50, cuando se inicie un proceso de recuperación de la tradicional matanza casera, previa cría y engorde del cerdo, aunque duró poco, pues en los 60, período caracterizado por el auge generalizado de la *emigración*, asestará un golpe casi definitivo a la matanza casera, entre otras múltiples razones que veremos más adelante, pues el mundo rural se queda sin mano de obra joven. Tras una estabilización posterior y un cierto ascenso, nos encontramos a mitad de la década de los 70, con que el urbanismo va influyendo en la vida de los pueblos, ayudado por la industrialización. Hoy, la sociedad urbana muestra a los pueblos una gran variedad de productos cárnicos-(Empresas cárnicas EL POZO, a nivel nacional; Productos cárnicos SIERRA MÁGINA(Huelma) a nivel comarcal o Hermanos GARCÍA(Bedmar) a nivel local)-, unido a las dietas alimenticias, que tienden a eliminar las grasas por completo, junto a la construcción de casas más modernas que no dejan lugar alguno para la *cochiguera, pocilga, gorrinera o marranera*, asestan el golpe definitivo a la matanza casera, la cual superó con éxito las prohibiciones temporales que impuso la Iglesia en la Edad Media y Moderna: *Luchas entre doña Carnal y doña Cuaresma*, pero a finales del siglo XX, veo muy difícil su recuperación, pues en 1987, en Bedmar se criaron 45 cabezas tan solo y en los años siguientes la tendencia ha ido hacia abajo[TROYANO, 1995. P.: 220].

La *matanza casera* en Bedmar, como en toda Sierra Mágina, se divide en una serie de etapas que se caracterizan por su duración y por las faenas que en ellas se llevan a cabo. La primera abarcaría desde la elección del cerdo hasta el día antes de la matanza, es decir, todo el proceso de engorde del animal. Aquí se pueden incluir los requisitos que el cerdo debía de reunir, sobre todo con respecto a la raza, la edad y el peso del animal en su primer mes de vida. Dentro del proceso de engorde tendríamos que citar el régimen: extensivo, si se encuentra en libertad; intensivo, si se encuentra estabulado, siendo este último el que más

predomina. De su duración nos ocuparemos cuando analicemos los factores de degradación de las faenas típicas de la matanza casera.

La segunda etapa, que sería la matanza propiamente dicha, se subdivide en otras tantas. La primera de estas empezaría el día de antes con los preparativos de recipientes, especias, útiles como la "artesa", caldera, etc., así como el cocer la masa de las morcillas, siendo lo habitual cebolla, aunque se pueden hacer también de arroz, mucho menos de calabaza. La segunda de esta subdivisión empezaría al día siguiente con la muerte del cerdo y donde aparecen los protagonistas de esta faena tan singular, como son el matarife o matachín, que se encargará de matarlo y después del despiece del animal; la mondonguera o matancera, que tiene entre sus misiones principales la de mover la sangre mientras se degolla al animal, el lavado de las tripas y el hacer la masa de chorizo y longanizas. Ambos se pueden considerar como profesionales, que ejercen su oficio en determinadas épocas del año: Diciembre, primeras carnes y en Febrero, segundas carnes.

Con la sangre se realizan las morcillas una vez envuelta con la cebolla. El siguiente paso es su cocción. Mientras se ha realizado esta tarea ha tenido lugar la limpieza del cerdo y la recogida del vientre que será lavado por la mondonguera, utilizándose después algunas de esas tripas para embutir las morcillas. Todas estas tareas junto con la realización de los chorizos, son las que necesitan una mayor cantidad de personas para llevarlas a cabo y por eso cuando se realizaba la matanza en casa de mi abuelo Joseados-(José Viedma Tortosa)- había una frenética actividad, pues todo tenía que estar a punto para el sacrificio del cerdo, una vez que mi abuelo decidía que éste estaba a punto, por lo que fijaba con el matarife-(don Julián Linde)- la fecha de la matanza, con el fin de comprar las cebollas y tenerlas cocidas para mezclarlas con la sangre del marrano y obtener así la *morcilla*, como ya hemos dicho antes. El cerdo, ajeno a todo este ajetreo hociqueaba en la pocilga sin saber lo que le esperaba al amanecer del día siguiente cuando llegaran el matarife y su ayudante, cargados con una cesta de esparto muy larga llena de ganchos y cuchillos, que ellos llamaban la "*herramienta*". Mi abuelo les invitaba a tomar una copa de aguardiente antes de iniciar la tarea-(con el fin de matar el gusanillo)- al tiempo que liaban un pitillo o cigarrillo y hablaban de cuántos cerdos se matarían ese año en el pueblo o sobre las incidencias ocurridas en la matanza anterior. Desde las primeras horas de la madrugada las mujeres trabajaban en la cocina calentando el agua en la caldera grande-(la que el día anterior sirvió para cocer las cebollas, las cuales ya se encontraban puestas a escurrir en un saco de cáñamo con algo de peso encima)- y lavando los cacharros los cuales habrían de estar limpios para la matanza. Mientras tanto, en el corral, el matarife con un gancho en la mano, corría detrás del guarro diciendo:

"marrano, marrano ven aquí" hasta que lo enganchaba y comenzaba a tirar de él andando hacia atrás, apoyándose mucho en los pies y poniendo cara de hacer mucha fuerza-(muchos cerdos pasaban de los 100 kilos de peso)-, mientras que el gorrino, quizás consciente de lo que le esperaba, chillaba de una manera tal que daba miedo. Dominado el marrano, éste se ponía sobre la mesa de la matanza y los familiares venían con el lebrillo, el cual ponían debajo del cuello del gorrino, mientras que el matarife le metía por allí el cuchillo largo y fino. El marrano después de chillar muy fuerte, respiraba muy hondo y se quedaba como descansando, aunque de cuando en cuando respiraba a golpes fatigados; algunas veces movía una pata o intentaba cabecear. Y la sangre, por el lado del cuchillo, salía gorda, con mucho humo, a mucho chorro, sobre el lebrillo. Allí era batida continuamente para que no se cuajase mientras que *"el guarro se iba quedando poco a poco sin gota de vida, hasta quedar como dormido, con los ojillos entornados y la boca a medio abrir y babosa"* según el bien decir de García Pavón[IBÁÑEZ, 1987. P.: 102]. De la mesa se pasaba el cerdo a la artesa, donde el agua hirviendo se derramaba por el cuerpo, con el fin de afeitarlo, para una vez limpio abrirlo en canal y después colgarlo en el portal de la casa, en cuyo techo existía un agujero preparado para tal finalidad. Allí, colgado, permanecía hasta el día siguiente, a la espera del análisis de la carne enviada al veterinario. Después todo eran prisas, pues se había de embutir la morcilla de cebolla y el calderillo de la morcilla de sangre, mientras que los más menudos de la casa jugaban con la zambomba o vejiga inflada del cerdo[TROYANO, nº 8. 28/II/1995. P.: 58]. Así terminaba el segundo día de matanza.

El tercer día comenzaría con el despiece del animal, tras conocerse los resultados del análisis realizado por el Veterinario, que previamente había recibido en su casa unas muestras -cortadas por el matarife- del hígado y del corazón del cerdo. El despiece se hace siguiendo un orden: primero se separa la cabeza, a continuación se saca el espinazo y las costillas que han sido separadas, les siguen los lomos y los mantos, que se encuentran entre las costillas y el tocino-(*dame tocino de panza, pero que no tenga pelos que me da repugnancia*). Por último se recortan las paletillas y los jamones, quedando dos hojas de tocino, a las que se le quita la panceta y las papás, que irán al embutido del chorizo, mientras que el hígado y las partes más feas, junto con carne de pato se hacía la "gutifarra" o morcilla blanca. En este día era importantísimo el embutido del chorizo, donde se pone a prueba los conocimientos de la matancera a la hora de mezclar los aliños-(especias)- con la carne de lomo y la panceta.

Todas estas faenas culminan con una cena familiar o "botifuera" en la que participan todos aquellos que han tomado parte en las distintas tareas de la matanza y en la que se prueban algunos de los productos elaborados y se

seleccionan los "presentes" para enviar a amigos y familiares, que en su matanza hicieron lo propio con nosotros.

Pero ¿qué factores han influido en la degradación de la matanza casera?. A modo de resumen y siguiendo el magnífico trabajo de Manuel J. Rodríguez sobre el tema, señalaré las siguientes:

a) La desaparición paulatina del cerdo ibérico en nuestra región —(hoy solo se localizan en el norte de las provincias de Córdoba y Huelva y en Extremadura)—. Hoy el más común es el "Blanco Belga" de las granjas de Vilches(Jaén), producto de la mezcla del Lage White(del condado de York en Inglaterra) y el Landrade(Belga).

b) De los rebaños para pastoreo —(S. XVI)—, pasamos a las cerdas de cría de los particulares, los cuales vendían los lechones y hoy, no se crían, sino que cuando llega la matanza se va a una granja y se compra.

c) Las enfermedades, que de mayor a menor gravedad, son: la peste africana, que no tiene curación posible y hay que recurrir al sacrificio de todos los animales existentes en la explotación, así como la desinfección de todos los locales o cochiqueras. La peste porcina y las neumonías.

d) De un año que se necesitaba para engordar un cerdo hemos pasado a tres-cuatro meses debido a la utilización de piensos compuestos. La gente se ha acostumbrado a comprarlo para la matanza y quitarse de molestias inútiles.

e) La pérdida del carácter social de la matanza, ya que en este acto se reunían muchas personas que en otros tiempos no tenían posibilidades de reunirse.

f) La desaparición de esas dos profesiones claves para la matanza, es decir, la de matarife y matancera.

g) El desprestigio social del cerdo en tanto que la ingesta de sus productos tiende a hacer engordar a las personas, y por lo común, los médicos prohíben la toma de cerdo a sus pacientes enfermos.

h) La abundante oferta de productos cárnicos existentes en el mercado al alcance de todos.

Por último, señalar que lo que más gusta de la matanza son los chorizos y su realización no necesita de la realización de una matanza casera, pues se compra la carne, se aliña y se embute en cualquier casa[RODRÍGUEZ, 1987. Pp.: 346-348].

Todos esos factores harán que dentro de un tiempo -corto- hablemos de la matanza tradicional y popular como una costumbre desaparecida del marco rural de Bedmar y su Comarca de Sierra Mágina.

**BIBLIOGRAFÍAS.-**

- IBAÑEZ, P.: *La Mancha en García Pavón*. Ciudad Real, 1987.
- RODRÍGUEZ PÉREZ-CASERA, J. M.: *Procesos de degradación de la matanza casera en la provincia de Toledo*. En Actas de las IV<sup>as</sup> Jornadas de Etnología de Castilla-La Mancha[Albacete, 1986]. Toledo, 1987. Pp.: 343-348.
- TROYANO VIEDMA, J. M.: *Ordenanzas de Bedmar y Albanchez del año 1540*. I.E.G. Jaén, 1978.
- *Bedmar. La Fuerza, la dignidad y la fe de un pueblo*. Granada, 1995.
- *La matanza del cerdo en Bedmar(Recuerdos de mi niñez)*. En Revista TORREÓN DE CUADROS. N°.: 8. 28 de Febrero de 1995. P.: 58.