



**LA MATANZA
TRADICIONAL DEL
CERDO EN DÓLAR**





Expedo Molina Salmerón. (El de la tía Juana)

Con este artículo acerca de la matanza tradicional del cerdo en Dólar deseo homenajear a Expedito (El de la tía Juana).

Preguntando a las personas que han convivido con él en el pueblo, sobre sus valores, estas han sido sus respuestas: Expedito era muy trabajador y siempre disponible para lo que hiciera falta, prudente, amante de su familia, sencillo, persona cercana, lo que diríamos una buena persona.

Esta forma de vida ha calado tan hondo en sus hijos que han dicho que para ellos su padre ha sido y será un hombre maravilloso.

Dice de él, alguien que lo trató muy de cerca; “Expedito era un buen esposo, un buen padre y un buen cristiano”

El pueblo de Dólar te va a echar mucho de menos.

Este homenaje lo hago extensivo a todos los “mataores” de marranos que ha habido en nuestro pueblo.

En los años cincuenta y hasta los sesenta Dólar era un pueblo de unos dos mil quinientos o tres mil habitantes.

Su economía se basaba en la agricultura - como principal fuente de ingresos. Era minifundista, predominando el trigo y la cebada.

Estaba repartida en pequeñas parcelas y existiendo además el arrendamiento de la tierra.

Por otra parte, predominaba la ganadería lanar (oveja) y en menos cuantía la (cabra).

Con un clima continental riguroso. Inviernos muy fríos, abundantes heladas y nieve.

El verano, en cambio, corto y calor intenso; con amplias oscilaciones entre el día y la noche. Las precipitaciones solían ser irregulares; el verano muy seco, llegando las tormentas en primavera y otoño.

No hace muchos años la matanza del cerdo era una tradición muy común en muchos pueblos de España, especialmente en Andalucía.

Esta tradición no está prohibida en ninguna Comunidad Autónoma, aunque el control es exhaustivo. La familia que desea matar un cerdo al estilo tradicional debe pedir **Autorización a su Ayuntamiento;** ponerse en contacto con un **Veterinario colaborador de la matanza** que se encargará de recoger las muestras oportunas para hacer los análisis pertinentes.

Antes de consumir la carne se debe estar seguro de que no tiene **Triquina**, un parásito que se aloja en el intestino y en los músculos del ser humano. Los efectos pueden ser muy graves.

Durante siglos, la matanza se consideraba como una fiesta y un trabajo compartido que servía para asegurar a las gentes del campo los víveres para el resto del año.

Hoy las costumbres han cambiado. La población rural ha envejecido y la alimentación **Saludable** no casa con ciertos embutidos del cerdo.

Concretamente en Dólar se podría afirmar que todos los que tenían tierras iban criando - durante todo el año - los cerdos que pretendían sacrificar.

Los encargados de cuidar de los cerdos eran los **porqueros**. Muy temprano y al sonido de una caracola de mar los animales salían de cada casa labriega para unirse a la piara.



Foto de Internet

Pasaban el día pastando por el campo o la vega - dependiendo de la estación del año solar - y regresaban anocheciendo.

Cada cerdo entraba en la marra-nera o (zahurda) formada por: una habitación construida con barro y piedras. El suelo de barro y paja. En una parte de dicho habitáculo estaban colocadas dos piletas de hormigón. Una, destinada al agua y la otra para la comida.

Su alimento principalmente consistía en un amasado de restos de hortalizas, maíz, papas cocidas, habas, garbanzos, harina de cebada, restos de comida... etc.

Una vez saciada el hambre, el cerdo se revolcaba entre el barro y la paja todo lo que le venía en gana.

Y así un día y otro hasta que le llegaba su San Martín.

- ¿Te suena este dicho muy popular?

- Se decía esta expresión porque en muchos pueblos de España las matanzas empezaban el once (11) de Noviembre, día de San Martín. Aunque muchas veces se esperaba hasta San Andrés, que se celebra el treinta (30) de Noviembre, para matar el cerdo.

Las matanzas en Dólar se hacían en torno a la festividad del Santo Patrón, San Andrés.

La ceremonia de la matanza duraba tres días.

Cada miembro de la familia jugaba un papel muy importante y único. Los hombres se encargaban de tener la leñera repleta de troncos de encina, chaparros y piornos para mantener el fuego encendido los tres días que duraba la matanza, preparar las cebollas que se iban a necesitar y encargar las bebidas para esos días. Sólo había que hablar con Jesús Álvarez de Alcuía de Guadix. El vino se podía pedir por media arroba o por arroba. Por último, tendría que quedar con el mataor en el día y la hora para matar.



Foto de internet

Las mujeres, por su parte, compraban el testamento; que estaba formado por todas las especias que se necesitaban para los diferentes embuti-



Foto de Internet

dos y algunas tripas que podrían faltarles. Otra de sus obligaciones consistía en hablar con la señora que iba a picarles la carne y las cebollas. si no tenían máquina propia. El día anterior a la matanza se juntaban a pelar las cebollas, picarlas y cocerlas; una vez cocidas las metían en sacos y les ponían encima peso para escurrirlas.

Una vez que la sierra se cubría de abundante nieve y las heladas hacían su aparición era el momento preciso para fijar el día y la hora de la matanza con el mataor.

PRIMER DÍA

Al amanecer de ESTE DÍA, los hombres abrigados y con botas de regar, encendían el fuego y ponían unas calderas de cobre llenas de agua a calentar. Estaban pendientes de atizar el fuego y que no faltase la leña.



Foto de internet

Antes de que llegue el mataor, las mujeres y niños, con ropas apropiadas, muy bien abrigados y con botas de agua se van incorporando a las labores preparatorias de la matanza.

Lo primero que hacen es tomar el **Desayuno**, consistente en café de puchero, leche de cabra y dulces caseros.

Las mujeres, para que no se enfriase el agua, ponían una capa de "salvao" sobre las calderas de agua hirviendo.

Para aprovechar la sangre que caería del marrano, se colocaba un barreño con sal y una de las mujeres se encargaría de moverla para evitar que se cuajase. Se preparaba una cesta de mimbre cubierta con un trapo blanco a donde iban las tripas del cerdo.



Foto de Encarna y Manolo

Los hombres y niños preparan la mesa y colocan en una viga el camal donde más tarde se colgará al marrano.

Por fin, ha llegado la hora. El mataor hace su aparición, vestido con un mono azul, botas de agua y sus herramientas perfectamente colocadas en un cajón de madera con dos palos finos en el centro y otro por encima, en forma de portería, para poder transportarlo.



*Foto de Encarna y Manolo
(El trueno)*

Entre varios hombres y el mataor con su pincho clavado en el hocico del marrano lo colocan encima de la mesa. La cabeza debía sobresalir para poder hincarle el cuchillo.



Foto familia de Expedito

Una de las mujeres, arrodillada debajo de la cabeza, se iba a encargar de no parar de mover la sangre para evitar que se cuajase. Ataban una cuerda a la mano delantera del cerdo y se pasaba la cuerda por debajo de una de las patas de la mesa para evitar que al pincharlo le diese un manotazo a la mujer o la sangre saliera toda desparramada. Cada uno de los presentes cogían una de las patas o manos para sostener muy bien al animal. A los niños se les hacía participar cogiendo el rabo.

Cumplidos todos estos requisitos, el mataor apuñalaba en el gaznate con gran precisión y rapidez al animal.

Una vez que el cerdo había dado toda la sangre, se pasaba a una artesa para pelarlo con



Foto familia de Expedito

ayuda del agua hirviendo; quitándole todos los pelos y cerdas. Para esa función el mataor llevaba unas cucharas metálicas que se



Foto familia de Expedito

empuñaban y arrancaban todos los pelos hasta dejar la piel blanca. Las pezuñas de manos y patas las solía quitar el mataor con el gancho de la propia cuchara. Operación muy fácil para él y muy difícil para los no acostumbrados.

Al marrano se limpiaba muy bien con agua fría y para quitar algún pelo quedado se utilizaban unas navajas de afeitar.

A continuación, se procedía a colgarlo de la viga preparada. Para ello el mataor hacía un corte en los tendones de las patas por donde introducía el camal.



Foto de Benito

El mataor lo abría en canal dando un corte a lo largo de la panza para extraer las tripas y echarlas al cesto de mimbre preparado con anterioridad. Este momento se aprovechaba también para sacar el conjunto de entrañas (higado, pulmones, lengua, riñones y corazón).

El mataor cortaba al cerdo justo por el espinazo; en canal. Así quedaba colgado toda la noche al sereno de modo que con el frío la carne se ponía rígida para facilitar el despiece del día siguiente.

Acabadas todas estas operaciones se les daba aguardiente y algunos dulces a quienes habían intervenido.

Una buena fuente de llamada "pajarilla") con es lo que una de las preparar. Asadura viene latina (assare, que significa asar).



Foto de Internet

asadura (también pimientos y tomates mujeres empieza a de una palabra

Ese conjunto de entrañas que había sacado el mataor ahora están siendo troceadas y puestas en la sartén. Además, envuelta en papel de estraza la madeja que se ha formado al ir moviendo la sangre es puesta sobre las ascuas. Se la daban a comer a los niños que le gustaba.

Una vez que la fritá está lista, llega la hora del **Almuerzo**; se reúnen en torno a una mesa previamente preparada por la cocinera, En unas fuentes de barro repartidas por la mesa, tenedor en mano y un buen trozo de pan...cada uno iba pinchando donde más cerca le cogía; con el jarro de latón lleno de vino blanco, así, trago de vino va y una buena pinchá de fritá acompañándola de su mojeteo con su pan correspondiente, iban degustando semejante manjar; después se sirven una buena taza de café de pucherillo con leche de cabra junto a los roscos de vino o manteca preparados para dicha ocasión.

Hecho el descanso pertinente cada miembro del grupo continuaba su trabajo. Así, bien comidas, las mujeres empiezan a distribuirse el trabajo. Unas van al río a lavar las tripas del marrano y otras se quedan en la casa preparando la carne y los avíos.



Foto de Juan Antonio Huete

A los niños le daban la vejiga del cerdo para que la sobaran y pudieran obtener un globo que les serviría de juego y entretenimiento durante el resto del día.

Vemos que todos han comido la casquería del marrano.

- No os ha llamado la atención nada en particular?

- A mí, sí. Todavía no ha ido el veterinario para realizar las pruebas pertinentes.

Llegará cuando pueda ya que lleva esta labor en varios pueblos de alrededor. Lo que si exige es que se le pague la cuota establecida.

Si se diera algún caso de Triquinosis toda la culpa sería de la familia. El veterinario no asumiría ninguna responsabilidad.

Las tripas se lavaban muy bien con sal y vinagre y despues se enjuagaban abundantemente.

Terminada su labor en el río regresaban a casa y se disponen a preparar el aliño de la morcilla.



Foto de Ana Belén

La matancera para hacer la masa de la morcilla mezclaba en un lebrillo los siguientes ingredientes:

- Para un marrano, cuatro arrobas de cebollas cocidas y picadas.

- Manteca en rama, pan frito, almendras fritas, pimientos choriceros rojos secos y fritos, más ajos; todo esto bien picado.

- La sangre del marrano.

- Pimienta, orégano, sal, matalahúva y cominos. (Se puede echar picante para quien le guste). Otros añaden a esta masa: canela molida, clavo, pimentón y nuez moscada.

Cuando esa masa se había mezclado muy bien, la matancera la probaba y añadía algún ingrediente -si veía que faltaba-; en caso contrario, llegaba la hora de ponerse a llenar las tripas.



Foto de Mari Carmen López

Para esta labor se necesitaban dos mujeres. Una metía las tripas en el embudo de la máquina o en el de la jeringa metálica. Procuraba que se fuesen llenando bien las tripas, que no tomasen aire, y después las iba atando con hilo de algodón.

La otra echaba masa en la máquina y le daba a la manivela para que saliera por el embudo. O llenaba la jeringa con la masa, la sujetaba muy fuerte con ambas manos y apretando con su parte delantera del cuerpo hacía que la masa saliera por el embudo.

Hechos los roscos de morcilla se pasaban a cocerlos en una caldera de agua hirviendo. Había que estar muy pendientes por si aparecía alguna tripa con aire. En este caso, con una aguja fina de hacer punto, se pinchaba la tripa en varios lugares para que saliera el aire y no se reventara.



Foto de Mari Carmen López

La **Cena** estaba asegurada. Morcilla al gusto;



Foto de Internet

asada en las ascuas, cocida de la caldera o a vuelta y vuelta puesta en una sartén.

Todo ésto regado con el vino de garrafa y unos cuantos roscos de manteca, de vino o fritos...hacían que se fueran a descansar hasta el siguiente día de nuestra matanza.

SEGUNDO DIA

A primera hora la familia tomaba el **Desayuno**, cada uno cuando y como podía; café de puchero, leche de cabra y dulces caseros. Instantes después llegaba el mataor a deshacer y despiezar al marrano.

Ya le habían preparado lebrillos y cestas de esparto cubiertas con trapos blancos para que fuese separando las distintas partes del marrano. El fuego seguía encendido y las calderas llenas de agua hirviendo. Deshuesada la carne, sacada la manteca, troceadas las costillas y sacado y troceado el espinazo, les llegaba la hora a los jamones y paletillas. Una vez recortados muy bien, los frotaba muy fuerte para que salieran las gotas de sangre que pudieran haberse quedado dentro.

Todo ello lo iba separando en lebrillos distintos para luego poder picar la carne con la máquina y pasar a hacer los embutidos.

Una vez que el mataor terminaba su labor, se le invitaba a una copa, algún que otro rosco y se le pagaba lo acordado.

Siguiendo los consejos de Manuel "el Guerrero", dedicado toda su vida a elaborar nuestros productos, paso a decirlos la masa de cada uno de ellos:

SALCHICHA.

- Carne magra, con un poco de panceta, bien picadas. -
- Sal, pimienta, ajos crudos, perejil y picante.
- La matancera amasaba todo eso e iba probando. Cuando le parecía que estaba bien, se empezaba a embutir.

LONGANIZA:

- Carne magra con panceta, pimientos choriceros cocidos. Todo bien picado.
- A la masa se añadía matalahúva, ajos y perejil.
- La matancera tenía la última palabra.

SALCHICHÓN.

- Carne magra, un poco de panceta. Picados.
- Sal y pimienta.

GUTIFARRA.

- Cabezas de cerdo cocidas y algunas cortezas (no muchas).

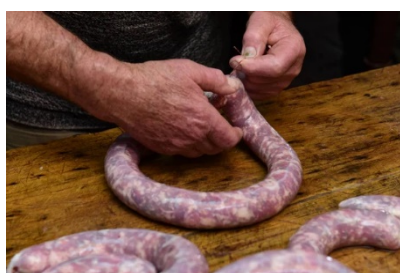


Foto de Internet

Se pican y se va añadiendo: pimienta, perejil, ajo, sal, una poquita de canela molida y algunas personas le añaden huevos cocidos.

- Como siempre la matancera tenía la última palabra.

Los embutidos se colgaban en unas cañas para que se orearan con el frío. Una vez curados se conservaban en aceite en unas orzas.

Acabada su labor, se le invitaba a una copa, algún que otro rosco y se le pagaba lo acordado.

Ahora quedaba mucho trabajo que hacer a los miembros de la familia.

La cocinera se disponía a preparar el **Almuerzo** que consistía en la Olla de la matanza, elaborada con col, morcilla, tocino fresco, espinazo, etc. Esta se acompañaba con vino blanco de garrafa, pan y se utilizaba para comérsela una cuchara metálica, de las hondas para que no se derramara el líquido. Cada uno iba comiendo de la fuente más cercana. La carne se dejaba para el final, se troceaba y se iba mojando con el pan; es lo que se decía comerse la pringá. Café, copa

y fruta del tiempo o algún dulce casero. Después de un rato de charla se continuaba con las labores.



Foto de Internet

Para conservar el lomo y las costillas, había que preparar el adobe consistente en dejar durante tres o cuatro días con vinagre, sal, pimienta, orégano y ajo. A continuación, hay que freirlas y guardarlas con ese mismo aceite en orzas apropiadas.

Los jamones, las paletillas, los brazuelos, las manos del cerdo, y los huesos del espinazo se salaban en el suelo, cubriendo de sal gorda todas las piezas con unos sacos por encima y sobre éstos algo de peso. Así permanecían durante unos diez días. Una vez terminada la salación se limpiaban y se colgaban en un lugar fresco y bien ventilado de la casa. Se solía repetir el estrujarlos por si aún quedaba algo de sangre.



Foto de Internet

Y llega la hora de la **Cena**.

Otra vez reunidos en torno a la mesa, la cocinera preparaba en parrillas las quijás del marrano más hechas o menos, según el gusto de cada uno. Eso mismo hacía con las orejas.

Ni que decir tiene que no faltaba el vino ni el pan ni su postre.

Charla y retirada para afrontar el

TERCER DIA.

Este día no se empezaba a trabajar tan temprano como los días anteriores. Sobre las nueve o las diez de la mañana se tomaba el **Desayuno**; café de puchero, leche de cabra y dulces caseros.

El tercer día se utilizaba para la limpieza de todos los utensilios utilizados en los días anteriores. Se fregaban muy bien con agua caliente, jabón y estropajo. Los dejaban secar y los guardaban hasta la siguiente matanza.

Se apagaba el fuego, las brasas se recogían y se llenaban los braseros para mantener caliente la casa.

Hasta se blanqueaba el humero que había quedado como un tizón de tanta leña quemada.

Al mediodía, para **Almorzar** la cocinera solía hacer arroz con los huesos del morrillo del marrano.

Su vino blanco, café, fruta del tiempo o algún rosco de manteca o de vino preparados para estos días de la matanza.

Para la **Cena** no se quedaban los invitados. Al terminar la faena se retiraban a sus casas. Solamente se quedaban los miembros de la familia; que hartos de carne y pringue se hacían unos huevos fritos con papas.



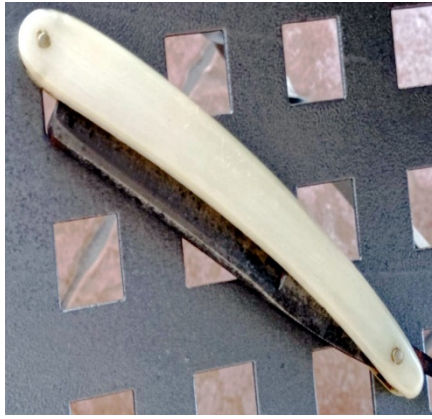
Foto de Ana Belén

OTRAS FOTOS APORTADAS PARA ESTE DOCUMENTO

Fotos de Ana Belén



Fotos de Encarna y Manolo (El trueno)



Fotos de Juan Antonio Huete



Fotos de Expedito



Fotos de Mari Carmen López Aybar



Quiero manifestar mi agradecimiento a todos los que han colaborado para que este humilde trabajo haya sido posible.

Gracias a Juan Quintana González por su ayuda en la elaboración de este documento.

En Fuengirola a 28 de septiembre de 2023

JOSE ENRIQUE AYBAR HARO