

## GANADO PORCINO: MODALIDAD DE EXISTENCIA Y PAPEL EN EL SENO DE UNA COMUNIDAD RURAL DE GALICIA

POR

J. Antonio Fidalgo Santamariña (\*)

### INTRODUCCION

De las principales contribuciones de carácter etnográfico, relativas a las formas de conducta que se han venido objetivando en las relaciones que nuestros campesinos establecen con las cabezas de ganado porcino durante el período de crianza, engorde («ceba»), y matanza anual en el seno de sus hogares, parece desprenderse la existencia de una uniformidad de comportamiento por todo el ámbito no urbano de Galicia. Pero cuando nos detenemos a estudiar, más en detalle, tales formas de actuación por las diferentes áreas culturales de Galicia, fácilmente se detectan significativas variantes del modelo general de acción, resultantes lógicas de la distintiva configuración que han ido adquiriendo las formas de relación de sus habitantes para con este tipo de animales domésticos.

En esta investigación se trata de especificar las distintivas modalidades de acción que se objectivan en el desarrollo de las relaciones que se establecen con la especie ganado porcino, así como el pluriforme papel desempeñado por este tipo de animales domésticos en el seno de una comunidad rural del término municipal de Friol, en la provincia de Lugo.

Para la consecución de estos objetivos procederé ajustándome a la siguiente estrategia a seguir:

I. — Identificación y rasgos básicos de la comunidad a la que hacen referencia los datos observados.

---

(\*) Miembro de la Sección de Etnografía del Instituto «Padre Sarmiento» de Estudios Gallegos del C.S.I.C.

II. — Constantación de los principales procedimientos de acción que estos paisanos ponen en práctica para el abastecimiento de las cabezas — de ganado porcino, así como para su crianza y cuidados durante el período de permanencia en el seno de sus hogares.

III. — Descripción de los procedimientos específicos relacionados con la tradicional institución de «A Matanza» en la comunidad de estudio.

IV. — Enumeración de aquellas funciones más significativas que siguen desempeñando estos animales en la estructura de la comunidad rural en la que se ha llevado a efecto el estudio.

Para la recopilación de la información me he servido de los procedimientos y técnicas al uso en el ámbito de la Antropología, siendo la «observación participante» y la «entrevista dirigida» las más utilizadas. Salvo en aquellas ocasiones en que el respeto a los informantes me lo impidió, las informaciones y comentarios han sido registrados en cinta magnetofónica y complementadas mediante series de fotografías que consiguen rasgos, comportamientos y detalles significativos de sus variadas modalidades humanas de acción para con este tipo de animales domésticos.

Deseo, igualmente, dejar constancia de que en todas aquellas ocasiones que crea conveniente, la transcripción de respuestas, comentarios, partes de entrevistas, segmentos de grabaciones, etc., será hecha directamente guardando la mayor fidelidad a las versiones espontáneas de los hechos, y despreocupándome de que su construcción sintáctica esté e no reñida con las normas de la gramática de la lengua.

## I. — LA COMUNIDAD: LOCALIZACIÓN Y RASGOS BÁSICOS DISTINTIVOS

La comunidad parroquial de *Santiago de Transmonte* se asienta en unos reducidos valles circundados de montes que se sitúan en el 43° 06' latitud N. y el 4° 07' latitud W <sup>(1)</sup>, en el extremo noroccidental del término municipal de Friol, en la provincia de Lugo. Su extensión aproximada y límites con las parroquias colindantes han quedado especificados por sus propios habitantes en respuesta a la tercera pregunta del Interrogatorio del Catastro del Marqués de la Ensenada, donde se expresa lo siguiente:

---

(1) La posición geográfica esta referida al M = O° de Madrid. Cfr. SERVICIO GEOGRÁFICO DEL EJERCITO: *Cartografía militar de España*, Plano director, Hoja 72-IV, «Puebla de Parga», Talleres del Servicio Geográfico del Ejército, 1950.

«Al capítulo tercero dijeron que la mencionada feligresía y término de su comprensión tendrá de Levante a Poniente la cuarta parte de una legua de monte, del Norte al Sur, igual distancia; y de circunferencia una legua que se caminará en una hora y cuarto; linda por el Levante con Sta. Eulalia de Pena; por el Poniente con San Pelagio de Seijón, por el Norte con San Mamed de Piedrafita y por el Sur con San Pedro de Narla; principiando su demarcación por el lado Sur con el marco de Piedra do Couto, en derechura al de Charlón, de allí al Seijo de Sá, fuente do mouro al puente pequeno, fuente Abad y a la peña Cabalgada, de ésta al marco de la Cruz do Crego, pontella de Porto Areas, fuente de Vilariño, pena de Canciños y en derechura a la peña Veytureira y al referido marco de piedra do Couto primeira demarcación» (2).

Quienes desde cualquier punto lejano del Estado Español se propongan acercarse alguna vez a la comunidad, les bastará con llegar a la ciudad de Lugo, capital provincial, y continuar 5 Kms. por la carretera N. 540 hasta alcanzar el asentamiento de «As Arieiras» en donde tomarán el desvío que les conducirá después de 20 kms. de sinuosa y estrecha carretera, hasta el asentamiento de Friol, capital del distrito municipal del mismo nombre. Desde aquí se encaminará por una deteriorada carretera local que va adentrándose en dirección Noroeste (3) por el antiguo «camiño da feira» hasta alcanzar, después de otro recorrido de 12 kms., el asentamiento parroquial de «A Muraza» el único con carretera de la comunidad.

Tal situación de aislamiento geográfico y marginación social, derivados de la carencia de carreteras y demás medios que sirvan de conexión con el mundo exterior, así como de las peculiaridades del espacio territorial sobre el que se asienta y vive esta colectividad transmonteña, constituyó siempre, uno de los factores que más ha influido en la configuración del rasgo que mejor ha venido caracterizando la modalidad de existencia de este pequeño grupo de campesinos friolanos: su *necesidad de autoabastecimiento en todo, tanto a nivel de la comunidad global, como de sus respectivas aldeas y unidades domésticas particulares.*

---

(2) ARCHIVO DELEGACION DE HACIENDA DE LUGO: *Catastro del Marqués de la Ensenada correspondiente a la feligresía de Santiago de Trasmonte, 1752*, «Interrogatorio». En el capítulo 3 del modelo de «El Interrogatorio que han de satisfacer bajo juramento, las justicias peritos y demás personas, que harán comparecer los intendentes del pueblo», se formula la siguiente pregunta: «Qué territorio ocupa el término, cuanto de Levante a Poniente y del Norte al Sur: y cuanto de circunferencia por horas y leguas, que linderos y confrontaciones y que figura tiene poniéndola al margen».

(3) Con referencia al asentamiento de Friol, capital municipal.

Su economía se fundamenta en una modalidad de producción mixta agrícola-ganadera con una acentuada carencia de medios técnicos y financieros que imposibilita la introducción de cambios substanciales en el tradicional sistema socioeconómico de autoconsumo y economía de subsistencia.

*La producción agraria* todavía sigue al servicio de la alimentación familiar y de los animales domésticos existentes en cada hogar, y se efectúa básicamente mediante un tipo de rotación bienal que alterna los cereales de invierno (trigo, centeno, avena) con nabos y ferraña y las patatas y maíz. En mucha menor cantidad se realizan los restantes cultivos agrícolas de coles forrajeras («horta»), repollo, judías, cebollas, ajos, lechuga y demás cultivos hortícolas orientados al autoconsumo doméstico.

*La producción ganadera* sigue centrada, básicamente, en el ganado bovino que se encuentra sometido a un régimen mixto de estabulación y pastoreo y orientado a la producción de carne, leche y trabajo. La segunda especie en importancia es el ganado porcino, de cuya modalidad de existencia y papel en la comunidad voy a ocuparme en este trabajo. Menor importancia económica le será atribuída a los exponentes que aún quedan de la especie ovina, así como a las escasas colmenas que siguen proporcionando una exquisita miel, fundamental en la alimentación de los niños y ancianos, y para la aplicación de pluriformes remedios caseros.

A esta producción mixta agrícola-ganadera sobre la que sigue montada la economía doméstica de la comunidad, hay que añadir los *nuevos recursos* que últimamente han aparecido y que inciden positivamente en el nivel económico de algunas unidades domésticas transmonteñas. Se trata, concretamente, del montaje de tres granjas avícolas que otras tantas familias vienen explotando en los últimos años, y de las periódicas laborres de acondicionamiento del monte parroquial repoblado de pinos, y de tala y arrastre de las partidas de pinos que vienen proporcionando un número jornales nada despreciable a varios miembros adultos de la comunidad.

Otro tipo de industrias no existe en esta comunidad, ni en las colindantes. No hay fábrica de ningún tipo, ni taller en el que poder reparar la maquinaria agrícola o cualquier otro aparato mecánico, o eléctrico, que los campesinos últimamente han adquirido. Sólo un molino público y dos tabernas pueden ser descubiertas por el observador en el interior del territorio comunitario.

Todos los habitantes llevan los escasos excedentes agrouecuarios a las ferias-mercado de Parga y Friol en donde se reúnen los campesinos del área para efectuar las transacciones agrícolas y ganaderas habituales. Los habitantes de Transmonte han hecho de estas dos ferias locales, distantes de la comunidad a 8 y 14 kms. respectivamente, sus lugares habituales de

venta de aquellos productos domésticos excedentarios, o que, sin serlo, la propia necesidad esta obligando a vender para poder adquirir aquellos otros no producidos en el hogar —ropa, calzado, piensos, fertilizantes, moblaje doméstico, etc.—y que también son imprescindibles para su existencia diaria.

## II. — EL GANADO PORCINO: FORMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MODALIDAD DE EXISTENCIA EN LA COMUNIDAD DE ESTUDIO

Todas las unidades domésticas transmonteñas han contado, desde siempre <sup>(4)</sup>, con algunos ejemplares de ganado porcino para su autoabastecimiento cárnico y para reposición de aquellos que venden en las ferias-mercado de la zona. Su número no es constante en los hogares, a diferencia del número de vacas que generalmente lo es. Una casa puede carecer de cerdos en un momento por haberlos dado muerte en la cíclica matanza anual, y disponer, en otro, de más de dos docenas con motivo de haber parido una cerda madre cuando los lechones de otra ya son aptos para vender. Pero salvando estas esporádicas situaciones, lo frecuente es hallarnos de tres a seis cerdos en el seno de estos hogares campesinos; y si el cómputo llega a efectuarse entre Junio y Agosto, en aquellas casas dedicadas a tiempo total a la actividad agropecuaria muy probablemente se encontrará una crianza de lechones («ranchos do leite») orientados a la venta, entre dos y cuatro cerdos jóvenes («bacarotes») destinados al engorde para la matanza anual, y la cerda madre encargada de reponer nuevos ejemplares para el hogar.

Los diferentes tipos que aparecen corresponden a la variedad celta, largewite, alóctona e híbridos de razas diversas, y su existencia en el seno

---

<sup>(4)</sup> No entra dentro de mi propósito la revisión de las hipótesis sobre el origen, en Galicia, de estos animales. Su existencia extendida entre los pobladores celtas en la época de «apogeo de los castros» la acredita Jesús Taboada; y desde ella, ha venido contribuyendo a la creación de nuestro común fondo étnico. De la época celta se han registrado en diferentes áreas geográficas de Galicia varias esculturas graníticas de este tipo de «verracos». Cfr.: Taboada, J.: «La cultura de los verracos en el noroeste hispánico», en *Cuadernos de Estudios Gallegos*, T. IV, Santiago de Compostela, (1949), pp. 25-26. El mismo autor, veinte años más tarde, nos proporciona otra de sus aportaciones sobre el tema, al expresar que «las más viejas especies del puerco — se está refiriendo al noroeste peninsular — proceden, al parecer, del jabalí centro y sudeuropeo, cruzadas con tipos domésticos de Asia Menor». Taboada, J.: «La matanza del cerdo en Galicia», en *Revista de Dialectología y Tradiciones populares*, T. XXV, c. 1.º y 2.º, Madrid, (1969), p. 89.

de estos hogares rurales han hecho surgir significativas modalidades de acción que los campesinos objetivan en sus relaciones para con ellos. Serán las que hacen referencia al aprovisionamiento doméstico de estos animales y a su ciclo vital en el seno de los hogares transmonteños, las que ocupen primeramente nuestra atención.

### 1. — Estrategias de aprovisionamiento

Son dos los procedimientos que acostumbran poner en práctica para el aprovisionamiento del ganado porcino existente en cada hogar: a) *La compra* en las ferias-mercado de la zona; b) *la crianza* en el seno de la unidad doméstica.

a) *En el abastecimiento por compra*, son los días de feria <sup>(5)</sup> los momentos preferidos para reponer el hogar de uno o dos «bacarotes», aunque no se descarte su adquisición en casa de algún vecino o conocido, que desea deshacerse de alguno. Con todo, el lugar del mercado en donde se concentra la multitud de oferta y de demanda, es concebido como el más apropiado para comprar, porque posibilita escoger tamaños, comprobar calidades, comparar precios, y practicar el tradicional regateo transaccional hasta que las dos partes implicadas en la operación de compra-venta coincidan en la asignación del justo valor de mercado.

Mientras que el espacio ferial asignado al ganado bovino, apenas es frecuentado por las mujeres, en la «feira dos porcos» son ellas las protagonistas principales, como continuarán siéndolo, en sus respectivas unidades domésticas, en la mayor parte de las actividades y tareas relacionadas con esta clase de animales. Durante el acto de la compra, será la mujer la más preocupada por si saldrá buen comedor, rasgo básico con el que ha de contarse para poder lograr de él un buen componente de «a ceba». Además de «que sean bos comedores», tendrá cuidado de «que coman de todo» a fin de evitar posteriores desencantos. He aquí la versión de una informante al respecto:

---

(5) Para poder efectuar estas transacciones las unidades domésticas han contado tradicionalmente con diferentes ferias-mercado frecuentadas por sus componentes. En el propio municipio de Friol, al que pertenece la comunidad, se han venido realizando hasta hace poco, cinco ferias-mercado que correspondían a las de Friol, capital municipal, los días 4 y 21 de cada mes; Roimil, el día 16; Cotá, el día 18; Guimarey el día 26; de todas ellas solo perduran las del 4 y 21, en la capital municipal. Igualmente continúan siendo muy frecuentadas las dos ferias que se realizan en la localidad de Puebla de Parga, el segundo domingo del mes la primera, y el día 28 la segunda.

«Mírase moito, mírase a ver si salirán bos comedores xa que nalgunhos casos veñen acostumbrados a outras comidas e cando chegan a casa non comen e, entonces, non poden engordar...».

Los vendedores tratan de mostrar estos rasgos proporcionando intermitentemente a sus cerdos, algunas berzas, trozos de remolacha forrajera, granos de maíz, etc., que evidencian la naturaleza de tales características exigidas, al tiempo que contribuyen a mantenerlos quietos dentro de un espacio ferial. Veamos cómo continuaba expresándose la informante anterior:

«Para mostrar que comen ben aínda hoxe hai quen lles tira berzas, patacas, graus de millo e eso, para telos quietos, pero tamén para que vexan como comen...».

El acto de compra-venta constituye, en esencia, un proceso formado de interacciones entre las partes implicadas en la transacción cuyos intereses contrapuestos se van atenuando a través de un complejo regateo que, en el mejor de los casos, redunda en la coincidencia definitiva en la asignación del valor del mercado al animal, con el consiguiente cierre del trato <sup>(6)</sup>. Seguidamente, o bien se adelanta una fracción («a señal») del pago indicativa de que el animal ha sido adquirido, o se hace el pago total de lo pactado. Por su parte, el vendedor le marcará con una señal convencional expresiva de que el animal ha sido vendido. Cuando llega el momento de retornar al hogar, el nuevo dueño lo traslada hasta la unidad doméstica sirviéndose de los procedimientos al uso — coche, tractor, carro, a pie — por esta área campesina.

b) *El abastecimiento por crianza doméstica* consiste en reponer este tipo de animales a partir de las cerdas madres que, en sucesivos partos, proporcionan nuevas camadas de cerdos de las que se extraerán los necesarios para el autoconsumo doméstico. Este procedimiento de reposición y crianza en el hogar, sigue siendo el preferido por los campesinos del área debido a la capacidad que conlleva para atenuar el riesgo, siempre presente cuando se carece de los suficientes excedentes económicos, de

---

(6) Omíto la reproducción de los diálogos recopilados en varias ferias de esta zona sobre estos actos transaccionales de ganado porcino, por seguir similar esquema al presentado por los otros autores que se han ocupado del tema con anterioridad. Obsérvense, por ejemplo, los reproducidos por Carré, L.: «As feiras na Galiza», en *Revista de Etnografía*, Museo de Etnografía e historia de Porto, (1964), II, 1, pp. 113-114; o el consignado por Taboada, J.: «La matanza delcerdo en Galicia», en *ob. cit.*, pp. 94-95.

tener que conformarse con una «ceba» deficitaria, o menor de la acostumbrada, con la consiguiente merma en el autoabastecimiento anual de carne. Por el contrario, al contar con un número suficiente de crías en la propia unidad doméstica, se tiene la posibilidad de destinar parte de ellas al consumo, mientras las demás siguen destinándose a la venta en las ferias-mercado de la zona.

## 2. — La modalidad de existencia en la zona de estudio

Resulta interesante ocuparnos del ciclo vital de estos animales domésticos en el seno de estos hogares campesinos, para poder comprobar como las diferentes fases de su existencia en ellos, — nacimiento, crianza, adultez, matanza anual —, constituyen un prolongado proceso evolutivo creador de expectativas varias, y objetivador de concretos modelos específicos de comportamiento para las relaciones que se establecen con ellos. Serán las mujeres quienes más cercanas se encuentren de ellos en cualquiera de los momentos significativos de su existencia en el hogar. Ellas son las que se preocupan de prepararles su alimentación diaria, de proporcionársela tres veces al día como a cualquier otro componente humano del hogar; de someterlos a una vigilancia intensiva en unos momentos, y a una alimentación y cuidados especiales en otros; de mostrarlos a los visitantes amigos y hablar de ellos comentando sus peculiaridades cual si de seres humanos se tratase, etc. Pero vayamos por partes, observando lo que sucede, y de qué manera, en las sucesivas fases de su ciclo vital en esta comunidad campesina sometida al estudio sistemático:

a) *El nacimiento*: Cuando una cerda madre comienza a desarrollar el comportamiento típico, previo al parto, de recopilar pajas con la boca y transportalas hasta ese reducido espacio de la cuadra en el que se dispondrá a parir, también los miembros del hogar intensifican su vigilancia para poder atenderla en ese momento, y cuidar de que no mate las crías. Alguno de los miembros del hogar (?) permanecerá por varias horas en atenta vigilancia del animal, tanto si el parto ocurre de día como en cualquier momento de la noche, hasta que crías y madre se acostumbren. Atenciones y tiempo de vigilancia se hallan condicionados por la naturaleza del comportamiento que la madre desarrolle con las crías. Cuando ha finalizado este momento de especial vigilancia, una luz encendida en la cuadra será

---

(?) Generalmente la mujer, por ser también ella la que más tiempo acostumbra a permanecer en el hogar.



necesaria, pero suficiente, para facilitar los movimientos de las crías recién nacidas y evitar que la madre las pise. Pasados dos días en que la madre y crías ya han aprendido a convivir juntas, ya se le puede retirar la luz, y demás cuidados específicos, dejándolas desorrollar una coexistencia normal por un período aproximado de cuatro semanas.

Los campesinos del área se alegran cuando su cerda madre les ha traído una buena «rolada de crías», lo que conlleva el haber proporcionado abundancia en número y uniformidad en la forma. Tal como ellos mismos expresan:

«Nas roladas que son boas non hay ranchos desiguales, non son unhos pequenos e outros grandes... nas roladas boas os ranchos son ben feitos, iguais todos».

En cuanto al número que se atribuye a los diferentes tipos de *roladas*, he aquí una estructuración de las opiniones más generalizadas por la zona de estudio:

- «Hasta nove ranchos pódese decir que a rolada e pequena...»
- «Si traen nove, des, ou once ranchos, entonces pódese decir que xa é unha rolada regularceta, xa é unha rolada mediana...»
- «Unha camada que estea entre os des e os catorce ranchos xa ben sendo unha camada boa, e por encima de catorce ranchos pódesele chamar moi boa...»

Pero también existen informantes que consideran como «boas roladas» a las que contienen entre ocho o diez lechones, siendo conceptualizadas como «moi boas» las que superan la docena, y como «medianas» y «cativas» a partir de ocho hasta la unidad.

Se espera de la cerda madre que no proporcione un mayor número de crías, al de mamas disponibles para su alimentación. Con ello, se evita el tener que acudir al incómodo procedimiento de la alimentación con biberón, que ocasionaría un trabajo y atención suplementarios considerados no rentables, si bién de obligado cumplimiento:

«A cría a mao da moito traballo — expresa un informate —. Casi non compensa porque é longa e da traballo (...) hay que darlles o biberón hasta que poidan beber o leite nunha vacía. Pero ánque da traballo non se lles deixa morrer, nin se lles provoca a morte».

Una muerte provocada por falta de atención a estas crías excedentarias constituiría un reto a la buena disponibilidad de la suerte que todo campesino de la zona procura mantener con todos los medios disponibles a su alcance.

b) *La crianza*: Los lechones recién nacidos inician su desarrollo junto a la madre, con la que van a permanecer los primeros treinta días aproximadamente. Un poco antes de haber transcurrido este primer mes ya se separan intermitentemente para iniciar el aporte diario de alimentación complementaria. Se les dispone una «vacía» construída en piedra, madera, cemento, etc., en la que se depositan piensos compuestos, leche, granos de maiz, trigo y patatas, remolacha u otros productos agrícolas varios; en crudo o cocidos. Los lechones inician a ingerirlos como alimentación complementaria a la leche materna, hasta que cumplido el primer mes se les separará definitivamente de la madre para apurar su engorde y poder venderlos no más cumplir los dos meses de edad.

Sólo excepcionalmente se retornan de la feria para continuar su engorde porque no es económicamente rentable. He aquí una versión sobre el tema:

— «Cando se levan os ranchos a feira non se quere volver con eles para a casa porque cada día que pasa comen mais e ocasinan un gasto maior. Si non se lles sigue dando de comer non medran e, desde agora, o que se ven gastando en mantelos xa non o aumentan no precio...»

En aquellos casos en que el valor de mercado difiere tanto del valor esperado que obliga a su retorno al hogar, las esforzadas campesinas adquieren clara conciencia de su condición deprimida, y de abandono por parte de las diferentes instituciones y organismos públicos. Obsérvense los siguientes ejemplos de expresiones que reflejan esta situación:

— «Pasamos os traballos criándoos e coidándoos o millor que se pode para logo non valer un real...»

— «Quéreno ganar todo eles... non paga a pena crialos... «Non merece a pena traballar porque o Estado tennos abandonados...»

En la mayoría de las unidades domésticas, suelen excluirse de la venta algunos ejemplares que serán destinados a cumplir los objetivos de reposición («cría») y engorde («ceba») iniciando, con ello, su período de juventud en el hogar. Es a partir de ahora, que los pequeños «rel» se van convirtiendo en jóvenes «bacarotes», también denominados «rancholos» o «ranchos do monte». Cual jóvenes imprudentes, en esta fase pueden originar relaciones interdomésticas de tipo conflictivo al entrar en fincas

y horadar tierras durante sus esporádicos recorridos por los caminos de las aldeas de la parroquia <sup>(8)</sup>.

Es ahora el momento más adecuado para castrarlos, por medio de una rudimentaria operación que efectúa el «capador», paisano experto en el oficio que lo ejerce con una elemental cirujía, y por un módico precio de 300 ptas. <sup>(9)</sup>. Algunos aún continúan identificándose con el redoble de su típico arpegio profesional. Se trata, en este caso, de los capadores foráneos, cada vez en menor número porque apenas existe quien desee continuar con el oficio dada la competencia de los «expertos» locales que lo hacen gratis, y de la progresiva introducción del veterinario al que cada año se le reservan más ejemplares para castrar.

Constituye esta fase evolutiva, un prolongado período de espera por ese posterior buen trato que les será dispensado en la etapa siguiente de engorde final. Como tal fase de espera, constituye la más dura de todo su ciclo vital en el hogar. La ama de casa se despreocupa un tanto de estos jóvenes «bacarotes» limitándose a proporcionarles su justa ración alimenticia diaria, y reservando sus esmeradas atenciones para la siguiente fase de adulted.

c) *El engorde*: Progresivamente los cerdos «bacarotes» se van convirtiendo en «a ceba», iniciando así su período de adulted y del engorde de cara a la matanza anual. Su régimen de estabulación, desde ahora permanente, solo será interrumpido por esporádicos paseos para evitar cualquier tipo de parálisis derivado del progresivo engorde y falta de ejercicio. Si aún no se ha realizado, debe agujereárseles el hocico con un alambre que, al juntar los cabos y entrecruzarlos con unos alicates, forma una especie de anillo («o arillo») que evitará horaden la cuadra levantando el estiercol en la búsqueda del frescor.

Es al iniciarse el mes de Septiembre, que la ama de casa vuelve a retomar su interés por estos animales y a dispensarles excelentes cuidados, iniciando así su engorde para la matanza anual. Desde ahora se les proporciona una abundante dieta alimenticia en la que nada les va a regatear por haber aprendido de sus mayores que «O porco non se lle da; préstaselle».

---

<sup>(8)</sup> La costumbre de echar los cerdos a pasear por los caminos de la aldea para que se alimentasen de hierva, bellotas que caen de los robles, etc., se fue eliminando a medida que las unidades domésticas dispusieron de mayores posibilidades de alimentación siendo casi inexistente en la actualidad.

<sup>(9)</sup> Esta cantidad corresponde al año de 1982, fecha con que aparece datada la siguiente información:

«Agora tamén algunhas casas danllos a capar o veterinario, pero aínda capa mais o capador que cobra trescentas pesetas por cada un que capa».

En su dieta diaria entrarán toda la variedad de productos agrarios cultivados en la zona. Son básicos, de entre ellos, los nabos, berzas, patatas, remolacha forrajera, salvados y harinas de maíz, avena, etc., que se les proporcionan en la encaldada diaria servida tres veces al día, en frío o en caliente, con ingredientes cocidos o crudos, según las preferencias y la disponibilidad de tiempo existentes en cada unidad doméstica de que se trate. A esta dieta habitual se añaden frecuentemente otras suplementarias de levadura, salvados, patatas troceadas, etc., nunca reparando en dispendios de cara a una mejor «ceba» anual con la que autoabastecerse de carne.

Sometidos a este tipo de alimentación, reclusos en el «cortello dos porcos», y liberados de todo tipo de esfuerzo y ejercicio, su única misión es la de engordar, e ir aumentando progresivamente de volumen y peso hasta el momento de realizar «a matanza» anual <sup>(10)</sup>.

### III. — LA MATANZA ANUAL DE CERDOS EN LA COMUNIDAD

Hallamos en la comunidad los dos tipos básicos de matanza de cerdos existentes por toda Galicia rural: la «matanza de cedo» que se realiza en los meses de Noviembre y Diciembre, y la «matanza de tarde» que se retrasa a los meses de Enero y Febrero <sup>(11)</sup>.

Esta institución de «a matanza» se nos presenta como un proceso evolutivo que comprende varias fases en las que los diferentes actores intervendrán ajustándose a los modelos de acción compartidos tradicionalmente. Aparecen: 1) una primera fase con un conjunto de tareas preparatorias que finalizan en el «convite» introductorio a la matanza; 2) una fase central que abarca las labores de sangrado, depilación, evisceración, lavado de tripas, despiece, salado de los cerdos, y culmina con la comida festiva de «os roxos»; 3) la matanza concluye en una fase final que abarca las tareas de preparación de la «zorza», confección, secado y conservación

---

<sup>(10)</sup> La prolongada constancia que la ama de casa ha de tener en su atención diaria, y las inevitables molestias de unas relaciones desequilibradas tan prolongadas, han dado lugar a dichos y refranes del tipo: «Sogros e porcos sólo despois de mortos», indicativo de esa asimetría interaccional tanto entre suegra y nuera en esta área cultural de residencia patrilocal, como entre la mujer y esta clase de animales domésticos de la que nos ocupamos.

<sup>(11)</sup> Aquí voy a referirme sobre todo a la «matanza de cedo» por ser la de mayor importancia en esta comunidad rural y, por ello, la que más detenidamente he tratado de observar; pero los procedimientos que se describen se efectúan de modo análogo en la matanza de tarde.

de los chorizos, y la disposición de las piezas de carne a secar. Observemos, en detalle, este proceso evolutivo de «A Matanza»:

1. — *Las tareas preparatorias de la matanza anual de cerdos*: Consisten en el almacenamiento de la cantidad de sal necesaria para hacer el salado de las piezas de carne, el acondicionamiento de aquellos utensilios domésticos — cuchillos, cuerdas, tinajas, banco del sacrificio, baño de salar, etc. — que van a ser utilizados, concertar con el matachín el momento de efectuar la matanza con aquellos colaboradores que participarán en la labor, la preparación de «a ceba» manteniéndola en ayunas las últimas veinticuatro horas con objeto de aliviar su intestino, elegir y acondicionar el espacio en el cual llevar a cabo las diferentes tareas de «a matanza», disposición de la cantidad de paja o/y agua en condiciones adecuadas para su eficaz utilización, y, por último, el abastecimiento doméstico de aquellos ingredientes no autóctonos que van a ofrecerse en el *convite* inicial, y en la comida final a los familiares y vecinos asistentes a los mismos.

Cuando todos estos preparativos han concluído, también nos encontramos en el momento durante el que se dará muerte y prepararán los cerdos componentes de «a matanza». El matachín y ayudantes «termadores» (12) irán llegando al hogar donde les será ofrecido una copa de aguardiente, y queso fresco y curado con abundante pan.

Este «convite» introductorio con el que se inauguran las tareas de «a matanza» por esta zona, constituyen un verdadero ritual de entrada en esa unidad doméstica que demanda la ayuda, y en la iniciación de actividades en relación con un animal que simboliza, junto con la «meda vella», la abundancia en el hogar. Los asistentes aceptan la invitación que consumen generalmente de pie, y en amena conversación sobre los diferentes temas de actualidad en la aldea.

Una vez que ya se ha invertido un tiempo prudencial en esta refacción introductoria, los participantes presentes se dirigen al espacio doméstico en que se van a sangrar los cerdos. Uno de ellos conducirá al animal desde el «cortello» hasta ese lugar, al que acude dócilmente engañado. Los asistentes emiten su parecer sobre el animal haciendo referencia a la buena

---

(12) Joaquín Lorenzo, y los que después de él trataron el tema, llaman a estos colaboradores los *agarrantes*. Cfr. Xaquín Lourenzo: «Etnografía. Cultural material», en OTERO PEDRAYO (Dtor.): *Historia de Galiza*, Akal editor, Madrid, 1979, T. II, p. 309; Taboada, X.: «La matanza del cerdo en Galicia, ob. cit., p. 97; Mariño Ferro, X. R.: «Matanza» en *Gran Enciclopedia Gallega*, Silverio Cañada editor, T. XX, p. 183, cl. 2, etc.. Aquí se opta por utilizar el término *termadores*, en base a una mayor fidelidade al lenguaje empleado por los informantes, quienes expresaban: «Hay que collelos e termar deles». «...termar duro deles»... etc.

crianza y cuidados que la ama de casa le dispensó. Constituyen juicios, que bien podemos considerar estandarizados, los reproducidos con las siguientes expresiones y similares:

«Están ben criados», «están moi bos», «están ben bos», «están ben gordos», «están ben tratados», «son ben feitos», «e boa ceba», «non os dades comido», «ben vos chega», «coidáchelos ben», etc.

A tales juicios, todos ellos positivos, responderá la ama de casa con otras expresiones correlativas, pero ahora de signo contrario, manifestando con ellas concretos defectos y problemas relativos a estos animales durante todo el período de su existencia en el hogar. Son algunas de ellas:

«Quedáronme pequenos porque os atrasou a gripe», «son cativos», «son pequenos», «saliron pouco comedores», «son cativos porque non se lles dou fruto» y similares.

Puede que ni los colaboradores, nin los miembros del hogar, asuman totalmente lo que dicen, ni que hablen con total y abierta sinceridad; que aquellos observen visibles fallos y éstos tratasen de superarlos con los mejores alimentos y cuidados. Los resultados no van a alterarse porque las frases vienen exigidas por esta situación momentánea ritualizada. Esta ruptura de equilibrio situacional, derivada de la emisión de juicios positivos del exterior, debe ser contrarrestada con la autocrítica doméstica denunciadora de los fallos internos. Así debe suceder para retornar a la situación de equilibrio inicial, y así sucede habitualmente. Con ello, el escenario queda preparado para el desenvolvimiento de las tareas que configuran la nueva fase del desarrollo de «a matanza».

2. — *La fase central de «a matanza»*: Comprende un conjunto pluriforme de tareas que se inician con el *sangrado* dando muerte a los cerdos a la que sigue, como ya indiqué, su *depilación*, *evisceración*, *lavado de tripas*, *el despiece* y *salado*, concluyendo en una comida denominada «*os roxós*» (los chicharrones).

a) *El Sangrado*: varios de los informantes expresaron que anteriormente a la Guerra Civil de 1936, estas labores de «sangrar a ceba» y de prepararla eran nocturnas:

«Antes, a matanza facíase de noite. Principiábase sobre das nove ou das des da noite e pasábase traballando hasta as duas ou as tres da noite. Todo a lus do candil. Meu pai iba matar a Ramada e xa

salía de noite da casa. As cativas eran as que alumaban, poñíanse con candiles de gas ou velas e alumaban: «aluma aquí...» «clarexa por aquí...» e así...

Algunos todavía recuerdan como el matarife se encargaba de llamar a los «termadores» que deberían de acudir con él a colaborar:

«O pai do ferreiro da Muraza cando iba a unha casa a matar, iba berrando pola xente que lles iba axudar a matar os porcos. Ese mataba polas duas ou tres da mañá e daciálle as cativas que alumaran: «movédevos meca... e alumade por aquí, ou por alí; e pasabamos a noite alumando e traballando».

Al amanecer, ya todo estaba preparado para acudir al río a lavar las tripas:

«Po outro día, as nove ou as des de mañá xa esta todo listo e ala, o río cas tripas, a lavar as tripas, e a esperar o día seguinte para salar a ceba. Leváballe o día en pleno (se refiere a sua casa) a dous homes. ¡Hay sí, ...eche certo!...»

Pero los tiempos cambian y actualmente, estas tareas han pasado a ser realizadas habitualmente por la mañana:

«Agora mátase pola mañá, entre as nove e as once é a millor hora de empezo para concluir polo medio día, e poder lavar as tripas cando a auga aínda non esta moi fría.»

Pueden observarse diferentes procedimientos de sangrado, cuya aplicación se va adaptando a las preferencias del hogar y del matarife director de la acción. Tres son los principales: la llevada a cabo sobre un banco, directamente en el suelo, y en suspensión.

— *En el sangrado sobre un banco*, el cerdo es agarrado fuertemente y colocado sobre el «banco de mata-los porcos». Los «termadores» le sujetan por las patas traseras, delanteras y cabeza, manteniéndole totalmente inmovilizado. Mientras tanto, el matachín, al tiempo que contribuye a inmovilizarle, punza con su mano derecha el mortífero «coitelo de mata-los porcos» desde la garganta al corazón.

— *En el sangrado sobre el suelo*, se conduce al cerdo hasta el espacio asignado para darle muerte, se le prende el hocico de un resistente cordel

del que tiran fuertemente dos hombres hasta equilibrar la fuerza opuesta del animal que presiona hacia atrás. La coyuntura es aprovechada por el «matón» para introducir el afilado cuchillo desde la garganta directamente al corazón. El animal se va desangrando y perdiendo progressivamente sus fuerzas hasta desplomarse definitivamente sobre el suelo.

— *En el sangrado en suspensión*, al animal se le cuelga de una de sus patas traseras, sirviéndose de una «roldana» que pende del techo y de la que descende una cuerda que finaliza en un gancho. Un «lazo corredio» que previamente se ha dispuesto en la pata del animal sirve para penderle del gancho sin que se suelte. Al tirar del otro extremo de la cuerda, el cerdo queda suspendido en el aire sin punto alguno de apoyo para desplegar su fuerza, circunstancia que será aprovechada por el matarife para punzar cómodamente desde la «papada» hacia el corazón el alargado «coitelo de mata-los porcos».

Cualquiera que sea la técnica a emplear en cada unidad doméstica, se repetirá con todos los ejemplares de la matanza anual. Cada procedimiento tiene sus adeptos y exige, por su naturaleza, diferente número de colaboradores «termadores». Es el tercero de los enumerados el que menos colaboradores precisa, lo que favorece su progresiva difusión en este medio rural en el que cada año es más difícil reunir a los «termadores» necesarios para practicar los dos primeros.

Ya es habitual, en la actualidad, por toda esta área rural, el despreciar la sangre que se pierde esparciéndose por el suelo. En los tiempos tradicionales era corriente aprovecharla para la confección de las «morcillas» y de las «filloas de sangre», tan abundantes y ricas en otras áreas geográficas de nuestra Galicia rural <sup>(13)</sup>.

b) *La depilación*: Se puede decir que en la tarea de depilación y limpieza hallamos intrínsecamente relacionados los tres medios — natural,

---

(13) Constituyen las «filloas» unas hojuelas redondas preparadas con harina amasada con sangre, leche y huevo batido que se frie a vuelta y vuelta en una sartén untada con grasa para cada una.

Las «morcillas» admiten muchos más ingredientes como agua, azúcar, sangre, frutas varias, higos, nueces, sal, pimienta, huevos batidos; todos en proporciones adecuadas y bien mezclados antes de introducirlos en las tripas. El número de morcillas que de un cerdo pueden hacerse, nos lo reproduce la informante en la siguiente cuarteta que amablemente me ha recitado:

«Y no me preguntes  
Que no te contesto  
Catorce morcillas  
Se hacen de un puerco».



animal, humano — entre los que se desarrolló su habitual forma de existencia. El mundo natural representado por el fuego y el agua, y el mundo humano constituido por los hombres y mujeres colaboradores, se asocian en las tareas del pelado para actuar sobre el mundo animal representado en «a ceba» objeto de la acción.

Aparecen en la comunidad dos formas básicas de llevar a cabo el pelado de los animales: la «escaldadura» caracterizada por un más abundante empleo del agua y una mayor intervención de la mujer en la realización de la labor, y el «chamuscado» en el que se hace un mayor empleo del fuego e intervención del varón en las tareas del pelado.

— *El procedimiento de la «escaldadura»* admite diferentes variantes de acción, a partir de un modelo básico consistente en la utilización de agua a una temperatura aproximada de 95° C <sup>(14)</sup>, como medio de ablandar la epidermis de los animales para facilitar la extracción del pelaje. *En una de sus variantes*, el cerdo se introduce en una vasija naviforme («baño») en la que se ha vertido agua caliente; se deja permanecer un momento moviéndole constantemente tirando de unas cuerdas convenientemente dispuestas entre el animal y la base del recipiente. Cuando ya se mantuvo el tiempo suficiente se retira y depila esa parte con rapidez. Sobre aquellas áreas corporales que aún lo precisen, una mujer continua regándolas con agua caliente mientras el depilado continúa. Idéntico procedimiento se repite con el otro lado del animal. *Otra variante* consiste en introducir la mitad anterior del cerdo en un recipiente con agua caliente, ahora redondo, y someterle a movimientos constantes de arriba-abajo para que ablande sin cocerse. Cuando ya es suficiente se retira e inicia el raspado de esa parte. El procedimiento se repite con la mitad posterior del animal. Existe, por último, un *tercer procedimiento* que se viene practicando desde antiguo, y en el que no es necesario contenedor de agua para introducir en él al animal. En esta variante, el animal se tiende sobre el banco de la matanza, o sobre unas tablas dispuestas en el suelo. Se le cubre con una vieja manta sobre la que se vierte agua caliente hasta dejarla totalmente empapada. A continuación, se van dando series de golpes con un palo sobre la manta para ajustarla a la configuración del cuerpo del animal. El calor que se concentra sobre la piel la dejará apta para realizar el depilado. Sobre las áreas corporales no suficientemente maduras, se continuará vertiendo agua para facilitar su depilación total. Idéntico procedimiento se repetirá con el otro costado del animal.

---

(14) Varios informantes insistían en que no sirve agua hirviendo, ni tampoco hervida, porque en lugar de ablandar la piel para facilitar el pelado, la cuece y produce ampollas en la misma.

*El procedimiento del «chamuscado»* substituye, en una buena parte, la utilización del agua por llamas ígneas provenientes de la combustión de helechos, pajas, o de gas butano a partir de una lámpara de soldador. Utilizando el fuego natural, la técnica del «chamuscado» consiste en cubrir al animal de pajas, (o, en su caso, helechos) a las que se le prende fuego que va quemando su sedoso pelaje y ablandando su epidermis. Cuando las pajas se han consumido, se procede a limpiar el costado y a raspar esa parte quemada con los cuchillos convenientemente afilados. Con sucesivos hacecillos («fachucos») de paja se seguirán quemando aquellas zonas que aún lo precisen. El procedimiento se repite con el otro lado del cerdo, concluyendo la labor frotando todo el cuerpo del animal con un paño empapado en agua tibia hasta dejarlo completamente limpio.

Una variante de esta técnica tradicional, consiste en la utilización de un soplete que se conecta a una bombona de butano. Una vez prendido el fuego se gradua convenientemente la llama y se flamea el animal quemándole el pelaje. Un final raspado con afilados cuchillos será suficiente para dejar apto al cerdo para la fase de evisceración. La reciente introducción del flameado con gas butano ya parece estar perdiendo adeptos por estas zonas de amplia difusión inicial, porque los inconvenientes que, al parecer, conlleva, no superan las ventajas atribuídas en el momento de ser aceptada. Los paisanos comprueban que la llama del butano, «queimas pero non quita as sedas», y que la carne «queda quemada e dalle un sabor que non é o do porco», lo que redundará en un retroceso en la difusión de la innovación.

En cualquiera de los procedimientos enumerados la labor del pelado requiere destreza y rapidez derivada del pronto enfriamiento del animal sometido a la acción del agua, del fuego, o de ambos. Durante todo el trabajo se tendrá especial cuidado en que ciertos miembros — pezuñas, orejas, hocico, rabo, etc. — queden completamente limpios. El matachín, manteniéndose siempre en actitud de vigilante, y de mando, irá recomendando a los diferentes ayudantes en la realización de la labor, el perfecto cumplimiento de las tareas asignadas a cada uno.

c) *La evisceración:* Concluida la labor del depilado externo es preciso colgar el animal para proceder a *la evisceración*. El matachín continua el corte elíptico pectoral que ya se inició antes de pender del «cambril» o «chamberil» al animal, a través del vientre hasta el hueso coxal. Procede luego a desligar el colon y el recto de los cartílagos unitivos del entorno, y tirando de ellos, realiza la extracción de las vísceras que irán a depositarse en una tinaja que uno de los ayudantes dispone bajo el vientre del animal y sujeta fuertemente. A continuación se extraen ambas capas de grasa

laterales que se tienden sobre una mesa para que enfrien antes de ser utilizadas en la confección del «unto», un ingrediente imprescindible para la realización del caldo gallego. Todas estas acciones se llevan a cabo con las manos no dejando intervenir, a penas, instrumentos cortantes.

La tarea continúa con la extracción de la «papada», la lengua, el corazón y los pulmones («boches»), que han de lavarse en agua tibia antes de colgarlos a secar. Dos profundos cortes, uno en transversal en la base del cuello, y otro longitudinal a lo largo del esternón, concluyen esta tarea de extracción de las vísceras, que ha de repetirse con los demás ejemplares de «a ceba».

Mientras se desarrolla la labor, niños y mujeres asistentes serán objeto de bromas varias por parte del matarife y demás colaboradores varones, al tiempo que todos ellos incrementan el conocimiento de su propio cuerpo y naturaleza humanos, por su analogía con el del animal muerto <sup>(15)</sup>.

d) *El lavado de tripas*: No más concluir con la evisceración, se inicia el «desentretañido» y lavado de tripas del animal. Llaman «desentretañir as tripas» a la tarea de separarlas de sus membranas unitivas (del «crespón» o «tez») antes de transportarlas al río a lavar. Durante el proceso se separarán el bazo, matriz, vejiga, estómago («bandullo»), el hígado y los riños («riles») <sup>(16)</sup>. Seguidamente el ama de casa, en compañía de otra persona familiar o vecina, ha de transportar hasta el río las tripas con objeto de practicarles un minucioso lavado.

<sup>(15)</sup> «Abre o porco e verás o teu corpo» constituye un popular refrán frecuentemente evocado por el matachín y demás asistentes mientras realiza esta tarea de evisceración de «a matanza».

<sup>(16)</sup> Aún existe la creencia de que tocando con el bazo («paxarela») a la madre embarazada va a salirle una mancha al niño.

La vejiga ha tenido tradicionalmente por esta zona aplicaciones varias: se empleó como contenedor de la sangre cuajada utilizada en prácticas curativas de carácter popular; como recipiente en el que una vez seco y terso se guardaron los chorizos del cerdo, como globo inflado con el que aún juegan los niños de esta zona rural, como contenedor del «prosoiro» empleado en la confección de los quesos artesanos.

E aquí la fórmula de realización del «prosoiro» que reproduzco por sua importancia etnográfica, así como por el papel que ha desempeñado en esta área rural hasta el momento, aún recientemente en algunos hogares, de ser substituído por el cuajo («auga dos queixos») que se adquiere en las farmacias de la zona:

«Collíase unha vexiga dun porco que xa se tiña inflada e seca no fumeiro e dentro dela metiánselle mondas das tripas, pelas do bendrullo, un pouco de soro ou de leite callada, mais ou menos según a cantidade de prosoiro que se precisase. Votábase tamén un pouco de fermento (residuos del «prosoiro» del

Se procura buscar un enclave en el que exista la suficiente corriente de agua para arrastrar los diferentes elementos de deshecho. Las mujeres van lavando los segmentos de tripa introduciéndolos en el agua y exprimiéndolos con la mano para facilitar la expulsión de basura interior. Las tripas delgadas hay que pelarlas quitándoles el peritoneo protector sirviéndose de un palillo de brezo roto en forma de horquilla de pelo. La tripa se hace pasar por el interior del ángulo que ahora se aprieta para separar esa «telilla» protectora, se las pone del revés utilizando el «pao de viralas tripas», o directamente con la mano, y se repite idéntica operación por este lado. La mujer comprueba el perfecto lavado de cada una insuflando aire en su interior para observar si queda algún elemento adherido, en cuyo caso, hay que realizar un segundo lavado adicional resfregándolas sobre una piedra («lavadoiro») para que nada les quede. Al regresar a casa se depositan en un recipiente con un poco de agua con sal en proporciones adecuadas que ha de cambiarse diariamente hasta su utilización en la confección de los chorizos.

Para con las tripas gordas y el estómago («bandullo» ó «bendrullo») el tratamiento es el mismo, salvo que al retornar a casa hay que escaldarlas hirviéndolas en agua con sal para mejor pelarlas. Cuando todas estas tareas han sido realizadas también el primer día de «a matanza» toca a su fin. Sólo resta cumplir con las costumbres establecidas desde antiguo, de llevar la prueba del hígado a las unidades domésticas con las que se sigue manteniendo una estrecha amistad y relaciones recíprocas de trabajo <sup>(17)</sup>.

e) *El despiece y salado*: Al día siguiente del sangrado, el matachín reanuda su trabajo para llevar a cabo las tareas relativas al despiece y salado de las diferentes partes de los cerdos componentes de «a ceba» anual.

*El despiece* se efectúa siguiendo el siguiente esquema básico de trabajo: extracción de pezuñas, lacones, tabique membranoso pectoral, cabeza, esternón («solana»), jamones y, por último, los tocinos a los que pueden

año anterior), e sal abondo. Despois, atábase ben a vexiga con un cordello, colgábase dunha viga así un pouco retirada para que non pingase sobre da xente, e deixábase a serenar un ou dous anos antes de emplealo...

Al momento de querer utilizarlo, «Abrese a vexiga e vaise collendo un pouco daquel presoiro e vótase nunha taza; vótaselle por encima un pouco de soro e ponse a quentar ó lume. Esprímese a pelica aquela para que solte todo o zumo e cando xa está morna vótase un pouco dese soro no leite; así como unha copa para cada catro litros de leite xa chega para que prenda e sapresoire o queixo... Si sobra algún déixase para apresoirar o queixo seguinte».

<sup>(17)</sup> Costumbre muy arraigada tradicionalmente pero que ahora va en declive por la escasa importancia que a este órgano se le concede por parte de los habitantes de la zona.

dejar unidos los costillares o no, según las preferencias de cada hogar. La preparación específica de cada pieza transcurre entre bromas y comentarios sobre los diferentes temas de actualidad en cada aldea rural <sup>(18)</sup>.

*El salado* de las diferentes piezas también se llevará a cabo de un modo sistemático. Primeiro se cubre la base del «saleiro» ó «baño» <sup>(19)</sup> con una buena capa de sal y se colocan los jamones y los lacones formando el primer estrato de carne. Los huecos existentes entre las piezas se pueden llenar con sal de la mantanza anterior (*sal vella*) para aprovecharla. Con una segunda capa de sal recientemente adquirida (*sal nova*) se cubren las piezas de carne procurando equilibrar el nivel del nuevo estrato utilizando piezas menores. Se siguen superponiendo nuevas piezas de carne hasta configurar un nuevo estrato análogo al anterior. Las capas se suceden hasta quedar toda la carne inmersa en sal entre la que permanecerá por un período aproximado de veinte días, hasta extraerlas para curar.

f) *Comida de «os roxós»*: La fase central de la matanza culmina en una tradicional cena, de carácter festivo, conocida como «*Os Roxós*», «*a comida dos roxós*» ó «*a festa dos roxós*», a la que asisten el «matachín» junto con aquellos parientes y vecinos con los que la unidad doméstica anfitriona más se relacione. Constituyen «os roxós» un momento excelente tanto para la potenciación de las relaciones paternofiliales como para reproducir y seguir confirmando aquellos lazos de solidaridad y de amistad con las demás casas parientes y amigas:

- «O día de os roxós e un día sinalado para chamar os fillos»
- «Os roxós chámase o matachín; o que mata os porcos sempre ven... tamén veñen algúns familiares e os veciños ou amigos de maior trato...»

---

<sup>(18)</sup> Con frecuencia se suelen comentar los cambios ocurridos en los últimos quinquenios en relación con el engorde y matanza actuales. Los asistentes comentan como antes, (con anterioridad a la década del setenta), existía mayor preferencia por cerdos viejos, grandes, gordos y con mucha grasa, mientras ahora se prefieren los jóvenes, medianos y sin grasa. Pero he podido comprobar como el necesario autoabastecimiento de la cantidad suficiente de carne para el año, obliga, con frecuencia, a subyugar esa preferencia por la carne de animales jóvenes, al mayor rendimiento que la carne de un cerdo más viejo les ofrece.

<sup>(19)</sup> Recipiente rectangular de piedra («baño»), o de madera («saleiro») en el que se deja permanecer la carne inmersa en sal entre quince y veinte días. El «baño» suele estar en una alacena abierta en una pared con ranuras a ser posible hacia el norte, para favorecer la entrada y refrigeración del aire necesario para curar la carne al extraerla de la sal. El moderno acondicionamiento de las cocinas domésticas tradicionales eliminó muchos de estos baños graníticos naviformes substituyéndolos por el saleiro, ucha de madera que se coloca en cualquier espacio doméstico adecuado al efecto.

La comida de «os roxós» se realiza el día del despiece por la noche, y sólo en circunstancias no ordinarias se relegará a otro momento más propicio para los invitados. Se inicia a partir de las diez de la noche prolongándose hasta bien avanzada la madrugada. Sus ingredientes básicos continúan siendo diferentes carnes del cerdo en cuyo honor se realiza: Costillares, esternón, lomo, filetes, chuletas, jamón, lacón, etc., constituyen otros tantos componentes del plato principal de la fiesta de «os roxós», que se irán escogiendo según preferencia, y presentado asados, cocidos o fritos, según corresponda, y siempre acompañados de patatas asadas y/o cocidas. Todo ello regado con abundante vino tinto, y con un buen suplemento de café, aguardiente, coñac, cigarrillos y cigarros farías, para concluir este tradicional convite familiar.

Las molestias y gastos que «os roxós» vayan ocasionar en cada hogar anfitrión, serán plenamente compensados por esa mayor solidificación de los lazos de amistad y de convivencia que se establece entre los asistentes, y por la seguridad de que los demás harán lo mismo en los restantes hogares. Renovada tantas veces como casas entren en relación, a comida de «os roxós» seguirá constituyendo por toda esta zona, junto con las del carnaval, Santo Patrón, bautizos, bodas, etc., un importante factor de fomento y de solidificación de los lazos de solidaridad y convivencia interdomésticos <sup>(20)</sup>.

3. — *La fase final de «a matanza»* comprende una última serie de tareas, relativas a la preparación y aderezo de la zorza, y a la confección, secado y conservación de los chorizos domésticos.

*La zorza* se prepara cortando la carne a emplear en pequeños trozos con el cuchillo, o con una «máquina de facer os chorizos»; se les añade sal, pimentón dulce y picante, ajo y agua, todo en proporciones adecuadas

---

(20) No pudiendo afrontar los dispendios de carne de cerdo que las dos comidas invernales próximas de «os roxós» y del «antroido» ocasionarían, muchos de los hogares han adoptado la estrategia de reducirlas a una sola que se hace, bien sea en tiempo de matanza, o en tiempo de carnaval. Cuando así sucede, el momento de la comida se programa teniendo en cuenta circunstancias domésticas y de los invitados asistentes, pudiendo efectuarse un día diferente al de despiece y salado del cerdo la primera, o del martes de carnaval la segunda. Como consignan los informantes:

«O que programa facer os roxós non fai o Antroido, porque non se poden facer as duas, que se gasta moito».

«Os roxós fanse cando ven millor; si non poden vir os fillos o día propio cámbianse para outro día que veña millor... así tamén pasa co día do Antroido que non sempre se fai o mesmo día...».

que las amas de casa saben distribuir muy bien. Con una buena amasada se mezclan todos los ingredientes y se dejan a serenar durante cuatro o cinco días, no olvidándose de realizar un «remexido» diario durante el mencionado período de maduración.

Cuando ya sirve para ser embutida, se introduce en las tripas utilizando el «embudo dos chorizos» cuyo tubo se introduce por un extremo de la tripa sosteniendo ambos con una mano, mientras con la otra se empuja la zorza hacia adelante que irá descendiendo hasta llenar toda la tripa.

En la última década se ha generalizado el embutido con la «máquina de encher os chorizos» con la que se aminora el tiempo, y se facilita esta labor.

Una vez que se concluyó el embutido de la zorza se dividen las tripas en segmentos de aproximadamente 12 centímetros de longitud y se atan con un fino cordón, quedando así confeccionadas las riestras de chorizos. Se colocan en una vara larga, y se cuelgan en el cañón de la chimenea para curarlos. Se suele colocar entre las riestras de chorizos unas ramitas para evitar su contacto mútuo y favorecer el curado.

Después de un período de aproximadamente quince días en que han permanecido sometidos a la acción lenta del calor de un fuego convenientemente distribuído, ya se hallan en condiciones de practicarles alguno de los procedimientos de conservación que nos aparecen en esta área rural <sup>(21)</sup>.

Cuando las riestras de chorizos curados se retiren para someterlos a alguno de sus procedimientos de conservación habituales, también las diferentes piezas de carne que aún permanecen en el baño de sal, se encuentran en condiciones de ser extraídas y colgadas del techo de la cocina, u otro lugar, seco y ventilado, del hogar en el que van a permanecer curándose. La ama de casa irá cortando sucesivos trozos de cada una de ellas con los que tratarán de hacer frente a las necesidades domésticas del momento.

---

(21) Por limitaciones de espacio, no se consignan estas variadas técnicas de conservación de los chorizos, que aparecen en la comunidad. Solo mencionaré algunos de estos procedimientos utilizados a saber: a) Conservación en el interior de un saco, b) en el interior de la vegiga del cerdo, c) entre «manteca» de cerdo, d) entre el aceite de un recipiente, e) cerrados herméticamente en recipientes («botes») y, sólo recientemente, f) en estuches de plástico.

#### IV. — EL PAPEL DEL GANADO PORCINO EN LA COMUNIDAD

La preferencia por el ganado bovino que se constata en las unidades domésticas agropecuarias trasmonteñas no ha restado, en nada, esa tradicional importancia que también se le vino asignando al ganado porcino, cuya contribución al autoabastecimiento cárnico de los hogares, y al incremento significativo de los ingresos anuales, por la venta de ejemplares, y carne excedentaria, es bien conocida por todos los paisanos. Pero su papel en la zona trasciende, con mucho, este ámbito de lo estrictamente económico, para proyectarse a la esfera de lo social, y de lo simbólico-ideacional, por su excelente influjo en la génesis, potenciación y solidificación de los lazos de amistades y convivencia comunitarios, y por su contribución al equilibrio de las relaciones contractuales que estos paisanos establecen con los santos y fuerzas espirituales que pueblan su mundo, como próximamente observaremos.

He aquí, para poner término a este estudio, una sintética relación de aquellas funciones más significativas atribuibles a este tipo de animales domésticos, en ésta y demás comunidades rurales del término municipal de Friol:

1. — *El ganado porcino ha venido constituyendo, desde tiempos inmemoriales, la única fuente de autoabastecimiento y reserva de carne y grasa en el seno de las unidades domésticas de las aldeas del área de estudio.*

Asentados, sus hogares, por un ámbito rural en el que la carnicería más cercana se halla entre diez y quince kilómetros de distancia y hasta donde tradicionalmente había que llegar andando, por carecer de los más elementales medios de transporte, la carne y la grasa de cerdo constituyeron, tradicionalmente, ese elemento imprescindible en la dieta alimenticia diaria de estos campesinos trasmonteños, y cuya función aún no han dejado de cumplir en la actualidad. Junto al pan y a las patatas, la carne de cerdo continúa siendo la dieta diaria de todos los campesinos de la zona. Considerada como imprescindible, ninguna unidad doméstica tratará de liberarse de la crianza o adquisición de aquellos ejemplares necesarios para su autoabastecimiento anual de carne y derivados. No obstante la difusión generalizada y fácil asequibilidad de toda la gama de aceites vegetales, que han desplazado en buena parte, la utilización de la manteca de cerdo en la elaboración de las comidas diarias, todavía no se ha conseguido su erradicación, ni que haya dejado de constituir un ingrediente básico en la



elaboración de los principales menús domésticos vigentes en todo este perímetro rural lucense carente de olivares.

2. — *Es a partir de las cerdas madres existentes en las diferentes unidades domésticas, que sus propietarios han venido disponiendo periódicamente de un buen número de ejemplares para orientar a la venta en las ferias-mercado de la zona, y para destinar al autoabastecimiento de la suficiente carne de cerdo anual.*

De este modo, al tiempo que se perciben periódicamente unos sustanciosos ingresos por la venta de aquellos animales excedentarios, se está evitando esa necesidad de tener que adquirirlos en las mismas ferias, para constituir «a ceba» anual propia, con el consiguiente ahorro económico que tal estrategia origina.

3. — *Su continuada permanencia en el hogar durante el ciclo vital, ha contribuido a que su existencia aparezca más asociada al ámbito de las actividades femeninas que masculinas dentro de la específica división de trabajo existente en la zona.*

La vida doméstica de la mujer trasmonteña se encontró siempre más cercana a estos animales que la del hombre preferentemente orientada a la atención del ganado bovino que como él pasa más horas fuera del hogar. Es la mujer la encargada de recopilar los ingredientes en los campos de cultivo — berzas, nabos, remolacha, etc., — con los que preparará la «encaldada» tres veces al día, la que les vigile, cuide y engorde para la matanza anual. También van a ser ellas, los principales miembros activos durante el proceso evolutivo de las diferentes fases de «a matanza». A la mujer correspondió calentar el agua, transportarla y distribuirla sobre el cuerpo del animal mientras se realizan las tareas de pelado, recoger y remover la sangre durante el acto de darles muerte, y demás tareas asociadas a las partes húmedas e internas de estos animales como lavado de tripas, clasificación de la carne para el embutido y separación de las partes grasientas para los chicharrones, preparación de la zorza y confección de chorizos, etc., mientras a los hombres se les reservan las partes secas y externas del animal, cuales son sujetarlos, darles muerte, prepararlos, extraer las diferentes piezas e introducirlas en el baño de sal.

4. — *Dentro del sistema de valores tradicionalmente vigente en el seno de estas comunidades rurales de la zona, la mayor o menor abundancia de carne de cerdo en un hogar ha sido utilizada, frecuentemente, como*

*criterio de estatus diferencial con respecto a las demás unidades domésticas componentes de la estructura rural agropecuaria.*

Los «untos sobrepostos» y las «medas vellas» han constituído muestras observables de opulencia y bienestar en el hogar en que se encuentran, así como la carencia de «a ceba» y las «vacas postas» constituyeron la mejor prueba de la pobreza que le envuelve. Quienes han podido prescindir de los «untos viejos» y de algún jamón y tocino que continúan pendiendo del techo una vez realizada la nueva matanza anual, están mostrando, con ellos, a los demás miembros de la comunidad, la continuada situación de abundancia en que han venido manteniéndose sus hogares durante todo el período anual. Por el contrario, aquellos hogares en los que por falta de medios económicos no les fue posible llevar a cabo su tradicional matanza de cerdos, está mostrando ante los demás miembros de la comunidad, su radical condición de miseria existencial. Es tal el carácter de pobreza que la carencia de «a ceba» ha venido demostrando, por esta zona rural, que aún actualmente la mayoría de las unidades domésticas siguen aspirando a lograr unos buenos ejemplares para la matanza anual aún sabiendo que no van a poder consumirlos íntegramente en el transcurso del ciclo de producción agropecuaria.

5. — *También se comprueba, por toda la zona, que determinadas piezas y derivados del cerdo — jamones y chorizos especialmente — han venido constituyendo en este ámbito rural — junto al queso artesano —, los productos autóctonos básicos mejor presentables, y más frecuentemente presentados como alimento a cualquier persona, o grupo, que de una forma imprevista visiten el hogar y a quienes se les ofrece amigable hospitalidad.*

Tales productos autóctonos continúan resultando la más cómoda y eficaz solución doméstica con la que siempre se queda bien. Como los mismos informantes apuntan:

«Baixas un xamón, e véñache quen queira a casa sempre quedas ben».

«Pónse un pouco de xamón cruo e unhos chorizos, e nun instante arreglas unha merenda cando alguen che ven a casa...»

6. — *Puede consignarse además, que las diferentes piezas del cerdo han venido constituyendo — junto con los huevos caseros y/o los quesos artesanos — muy apreciados objetos de regalo tanto a los familiares y amigos como a quines se desea compensar por una ayuda o un favor recibidos de ellos.*

Aún son muy frecuentes actualmente las contribuciones al abastecimiento de carne de las despensas de aquellos hijos casados residentes en el mundo urbano, en donde no pueden *cebar*. De igual modo, se sigue conservando la costumbre de equilibrar favores y concretos servicios recibidos de aquellas unidades domésticas del área carentes de este tipo de animales, con el regalo de un lomo en el período de matanza, o de un jamón u otras piezas de las partes más apreciadas de estos animales domésticos. Si a todo esto añadimos esa práctica aún vigente de llevar «a proba da matanza» y de «chamar os roxós», a los parientes y vecinos, se comprende, además, como estos animales están contribuyendo al mantenimiento y potenciación de las relaciones de solidaridad y de amistad interdoméstica.

7. — *Como acabo de expresar, el ganado porcino sigue contribuyendo considerablemente al fomento y consolidación de las relaciones de solidaridad comunitaria, y continúa desempeñando un importante papel en el mantenimiento y potenciación de la cohesión familiar.*

Después de un cierto declive temporal en la realización de las tradicionales comidas de «os roxós», que ha estado a punto de ocasionar una ruptura con esta tradición secular en la zona, estos paisanos han vuelto a darse cuenta de las consecuencias que tal eliminación produciría en este ámbito de la cohesión familiar y solidaridad vecinal, entre los residentes en la comunidad. La comida de «os roxós» es la más apta de las fiestas familiares anuales, para fomentar y consolidar esta unión familiar y cohesión solidaria entre todas las unidades domésticas participantes en la misma, y lo propio sucede con la comida del carnaval. A diferencia de las fiestas anuales en honor al santo patrón de la comunidad parroquial, que vienen fijadas por la sociedad y sin posibilidades de cambio, la comida de «os roxós» ofrece esa posibilidad de variación adaptándola al momento más adecuado dentro del ámbito temporal destinado a su realización. En las fiestas patronales no se logra ese rapport necesario para el contacto eficaz entre familiares y amigos íntimos. Seguramente es por esto que, como ellos mismos expresaron:

«A xente volve a poñer un día para estar coa familia porque o día da festa do patrón pouco se está; ese día é un día de festa, e a xente invitada vaise pra festa; pero nos roxós non; como son no inverno, e de noite, estase moito mais entre a familia. Pasaron unhos cuantos

anos en que se deixou de face-los roxós; derretíase a grasa pero non se facía a comida para casi nadie, pero agora vólvese a facer os raxós e a chamar á xente. Este ano nós eramos unhas dezaioito personas á mesa».

Por otra parte, al constituir la carne de cerdo el ingrediente protagonista de esta comida, viene resultando lo suficientemente práctico el seguir conservándola, junto con la del carnaval en el que también el cerdo se convierte en un ingrediente alimenticio básico, como un factor estimulativo de las relaciones sociales interdomésticas.

8. — Concluiré esta enumeración de funciones consignando que *las piezas de carne de estos animales domésticos han venido constituyendo un elemento básico a utilizar en el equilibrio de las relaciones contractuales que estos campesinos han venido estableciendo con el mundo invisible de los santos, espíritus y fuerzas numinosas en quienes confían, y a los que piden su protección espiritual.*

Aunque en esta pequeña comunidad rural no exista el «porco das ánimas», cuyo importe de su venta se orienta, en otras áreas culturales de nuestra Galicia no urbana, a la celebración de misas de ánimas por los difuntos de aquellas unidades domésticas que contribuyen a su alimentación, las diferentes piezas de carne de cerdo han venido constituyendo elementos aceptables a presentar como ofrendas propiciatorias al Santo para que interceda ante una petición realizada, o de acción de gracias por haberla escuchado y concedido. El desequilibrio originado entre la comunidad terrena y la celeste por todos los favores recibidos de los santos y demás agentes espirituales, van a tratar de eliminarlo sirviéndose de estos animales domésticos.

Peticiones humanas y favores divinos hallarán su perfecto equilibrio en el cumplimiento de las promesas contraídas en su día, de depositar ante los altares e imágenes de los santos advocados, ese lacón, oreja, lengua, o cualquier otra pieza del cerdo que se haya decidido ofrecer en acción de gracias, o como compensación por los favores recibidos.

Perfectamente adaptado a las necesidades y posibilidades de los hogares de la zona, el ganado porcino sigue constituyendo por este ámbito rural, junto a las gallinas, al gato, y al perro, esa clase de animales residuales que permanecen en el seno del hogar aún cuando a sus propietarios, ya envejecidos y sin fuerzas, les resulte muy difícil su alimentación y cuidados.

Mientras engordan «a ceba», y mientras esperan junto a ella el regreso del hijo emigrado o la esporádica visita de aquél que está más próximo al hogar, estos campesinos seguirán sintiéndose útiles aún mucho después de haberse retirado del trabajo activo en su explotación familiar. Será por esto que hasta el día en que sus fuerzas ya no lo permitan, seguirán criando, cuidando a estos animales y engordando esa «ceba» que autoabastecerá su hogar de la suficiente carne que ya no pueden consumir, pero que precisan disponer para enviársela a los hijos emigrados, servirla a los demás miembros del hogar y a aquellos que de una forma imprevista lo visitan, o para donarla en compensación a quien se ha interesado en la solución de un problema doméstico, tanto si es un influyente componente de su comunidad terrena, como si se trata de un miembro de su ciudad celeste.

#### RESUMEN

A partir de las observaciones de campo efectuadas en una comunidad rural asentada en el término municipal de Friol, en la provincia de Lugo, se trata de especificar, en este trabajo, las modalidades distintivas de acción que objetivan estos campesinos friolanos, en las relaciones que establecen con el ganado porcino que vive en sus hogares. Se especifica, además, el papel significativo que esta especie de animales vino desempeñando entre los campesinos residentes en este municipio rural de la Galicia interior.

#### RÉSUMÉ

A partir des données des travaux sur le terrain réalisés dans une communauté rurale placée dans le territoire de Friol (département de Lugo), on essaie de spécifier, dans cette étude, les modes distinctifs d'action qui développent les paysans de Friol, par rapport à leurs inter-actions avec les cochons qu'ils élèvent dans leurs fermes. En outre, on souligne le rôle significatif qui a joué cette espèce dans le mode de vie des paysans résidant dans cette commune rurale de la Galice intérieure.

#### ABSTRACT

Starting from the field observations made at a rural community situated in the municipality of Friol, in the province of Lugo, this study tries to identify the distinctive interactions that take place between the peasants of Friol and the pigs, that live in their farms.

Furthermore, the important role this animal plays among resident farmers of this rural municipality of the hinterland of Galicia is specified.