

La matanza extremeña: un estudio etnoarqueológico

ÓSCAR DÍAZ HERNÁNDEZ
Licenciado en Historia. Arqueólogo

1. INTRODUCCIÓN

A lo largo del tiempo hemos mantenido la idea del Arqueólogo como el aventurero dedicado a desenterrar el pasado, coger el pincel y la paleta, y con algo de acción, andar de un lado para otro tentando a la suerte para conseguir descubrir algo que no se había visto antes. Sin embargo, el tiempo, acumulador de información, nos ha hecho descubrir las acciones que tuvieron lugar en el pasado mediante los avances de la ciencia. Los arqueólogos nos dedicamos a buscar los registros que nos ayuden a saber quienes éramos; encontramos los registros, los estudiamos y realizamos experimentaciones para conocer si nos aproximamos a la realidad de otro tiempo pasado.

En muchas ocasiones la interpretación del pasado solo depende de una observación detallada de las actividades humanas y sus consecuencias. La observación de las propias actividades o de los vestigios materiales dejados en su realización nos permiten conocer como llegaron a existir una serie de materiales, como se modificaron y como adquirieron las características que nosotros vemos (Binford, 1998).

Ahora la interdisciplinariedad en los trabajos desarrollados en el mundo científico nos lleva a valorar satisfactoriamente otro tipo de estudios además de los arqueológicos, como los etnoarqueológicos, estudios estos últimos dedicados a observar las actividades humanas desarrolladas en la actualidad por grupos con modos de vida semejantes a los desarrollados en el pasado.

De esta manera, si pretendemos estudiar por ejemplo los patrones típicos de comportamiento de una sociedad agrícola y ganadera sedentaria del pasado prehistórico, es decir, saber cómo obtenían los alimentos, cómo los procesaban, de qué instrumentos disponían y qué tipo de relaciones grupales e intergrupales se generaban, intentaremos extraer información mediante el estu-

dio de grupos culturales que practiquen aun labores típicas de sociedades rurales agrícolas y ganaderas.

Por ello, al participar en una serie de matanzas del cerdo típicas de la tierra para observar los diferentes procesos de obtención y consumo de alimentos, las herramientas empleadas, la distribución de las actividades y todos los factores que derivan de las mismas, podremos conocer mucho mejor a la gente que nos precedió y que llevó a cabo ese buen hacer.

Comprenderemos mejor el papel del sexo masculino en las sociedades pasadas; la influencia en la sociedad que ejerce el fuego y los cambios en los modos de vida mediante la comunicación entre los miembros de un grupo o entre los diferentes grupos. Entender los ritos y creencias del pasado de aquellas sociedades en las cuales el animal era el emblema protector de la tribu o del grupo.

2. PUNTO DE PARTIDA: EL TIEMPO Y EL ESPACIO

La Matanza extremeña se ha convertido en un auténtico ritual que configura una muestra fundamental de la cultura, ligada a las tradiciones y a los modos de vida, de unos hombres y mujeres anónimos que constituyen una comunidad territorial. Esta matanza es el reflejo de una sociedad de raíz campesina que aprovecha los recursos de la zona y que ve en la cría del cerdo una salida en tiempos de escasez, que fueron en esta tierra casi usuales (Llamazares, 2001).

La Matanza se desarrolla en el invierno, preferiblemente en los meses de noviembre, diciembre o enero. Es la época en la que cesan las lluvias otoñales y aumentan las heladas y nieblas. La elección del tiempo de la matanza viene determinado precisamente por eso, por el ambiente frío y las fuertes heladas, que además de dejar sembrados los campos y riberas de hielo, escarcha y carámbano, es el ambiente idóneo para que los productos que se almacenan alcancen el estado perfecto para ser consumidos con posterioridad.

El cerdo ya ha sido engordado a lo largo del año y previamente se procede a su remate final durante «la montanera», época en la que pueden consumir la bellota y correr por el campo libremente.

Aprovechando este tiempo de matanza, en el mes de diciembre, participamos en una de las matanzas típicas extremeñas de Alconchel, un pueblo de 2.300 habitantes situado al suroeste de la provincia de Badajoz, a 44 Km de la capital de provincia y a 25 Km de Portugal. Alconchel, además de conservar un



largo legado histórico representado por su majestuoso castillo que corona la localidad por su lado norte desde el Cerro de Miraflores. conserva también muchas de las tradiciones culturales de la tierra extremeña (Díaz, 2000). Nosotros nos fijamos en la Matanza.

Cualquier matanza se realiza por lo habitual en la casa de la familia que la lleva a cabo y a ella asisten tanto lo propios componentes de la unidad familiar de la casa como el resto de parientes y amigos del pueblo. El proceso se lleva a cabo en la calle, en el patio y en el corral, como suele ser habitual en toda matanza tradicional que se preste.

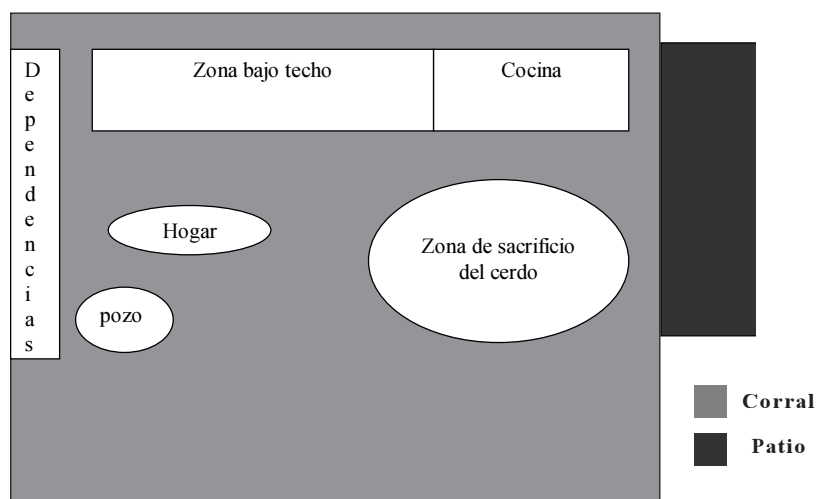
La casa rural extremeña es fiel reflejo de la arquitectura popular que aun reflejan los pueblos blancos y limpios de esta tierra. Las casas de Alconchel se encuadran en ese grupo denominado *casas de llano* comunes en la baja

Extremadura y dentro de ellas abundan las *casas de colada o de largo pasillo*. Las características generales de este tipo de casas son, en un principio, la base cuadrada, con dos lados rectangulares separados en el centro por un largo *pasillo* que parte en la entrada y alcanza el patio y corral. A ambos lados del pasillo se encuentran las habitaciones y estancias mientras que en el fondo se encuentra el corral separado de las habitaciones por el patio.

Su propia estructura suele albergar una cocina, el pozo y otra serie de dependencias en su patio y corral. Muchas de estas dependencias son las que precisamente actúan de zahúrdas para criar a los cerdos o son utilizadas para otros fines, de tal manera que no es raro encontrar en ellas los «archiperres» de la propia matanza o de la «era», en caso de ser casa donde se llevan a cabo labores agrícolas.

La compartimentación interior de la casa se realiza mediante la construcción de anchos muros de carga, realizados mediante la técnica del tapial y relle-

nos de *ripio* (escombros), que soportan el resto de la construcción. Encima del primer o segundo cuerpo de esta casa o encima de ambos se extiende una segunda planta de la casa que aquí se conoce como «doblar», ideal para curar los productos de la matanza al contar muchas de ellas con techos de madera lo que permite colgar los productos. La cocina está constituida por una gran chimenea que sobresale al exterior como una muestra significativa más de nuestra arquitectura popular (Pérez & Díaz, 1999).



Reconstrucción del espacio donde se desarrolla la matanza

Dentro de este tipo de casas el escenario previo a la matanza es colocado desde muy temprano (tan temprano que aun el día no clarea) por la familia que organiza el evento: en un lugar del patio queda establecida la zona de muerte del cerdo con una banqueta de madera; en otro lugar está instalado el fuego exterior realizado con leña gorda de encina y las taramas necesarias para que el fuego esté a punto a la hora de chamuscar al cerdo una vez muerto; en otro lado del corral aguardan paciente y ordenadamente las artesas, calderos y demás aperos de la matanza esperando su turno de intervención. En el interior de la cocina están colocados los panes picados para las migas y las coles, que constituirán los manjares tradicionales de la convivencia. Encima de la mesa de la cocina observamos las botellas de anís y los dulces típicos, los *prestines*, las

perrunillas y las flores, realizados a base de manteca y miel entre otros ingredientes.



Figura 1.-Algunos de los útiles

Todo está en silencio en este primer momento. Tan solo se oye el chirrido de las taramas al arder; todo está preparado para la fiesta, ya que la matanza siempre ha tenido un referente familiar y festivo al significar un momento de abundancia que permitía prever un futuro al criar al cerdo a lo largo del año o mejor dicho, el *guarro* o el *cochino*, que es como le llaman los paisanos. La matanza casera tradicional supone el aprovechamiento racional de los productos derivados con el propósito de cubrir parte de las necesidades alimenticias anuales.

3. LAMATANZA

LA MUERTE DEL CERDO

Cuando el sol empieza ya a mostrar parte de su luz comienza el sacrificio



Figura 2.-Los cerdos

de los animales. El grupo de hombres se desplaza hacia las zahúrdas, lugar donde el cerdo, sin saber que tal día como hoy servirá para otros fines, ha sido engordado durante el año o donde permanece horas antes de su muerte tras ser transportado desde la dehesa donde se crió felizmente con su grupo aprovechando el alimento que les aportan

las encinas con su fruto, la bellota, esa bellota que se convierte en sabor en la carne del animal. En este momento el cerdo presta sus patas traseras para que



Figura 3.-Muerte del cerdo

le sean amarradas con una soga lo justo para poder llegar por su propio pie al lugar del sacrificio.

Situados delante del escenario de la fiesta, sus dos protagonistas son preparados para ser llevados a la banqueta donde serán sacrificados. Los hombres de nuevo, arrastran al primero de los cerdos al lu-

gar donde dejará de gruñir; allí se encuentra el matancero que le da el corte preciso y le introduce su largo cuchillo hasta que comienza a derramar sangre; un silencio sepulcral recorre por un momento el patio de la casa mientras la sangre derramada se recoge en uno de los barreños al mismo tiempo que una de las mujeres presentes la va removiendo en un solo sentido para que no coagule. Cuando este momento intenso toca a su fin y de nuevo se comienzan a articular las palabras, la col, colocada en el orificio de muerte, corta la poca sangre del animal que aun gotea.



Figura 4.-Procesamiento de la sangre del animal



Figura 5.-El chamuscado.
Manera tradicional y moderna

chamuscados para quedar limpia la carne del animal. Es momento también de tomar unas copitas de anís seco o dulce por aquello de entrar en calor en una mañana de helada.

Mientras, las mujeres, comienzan a realizar las tradicionales *migas* en la cocina, a preparar la sangre del guarro y a preparar los aliños de los embutidos.



Figura 6.-Trabajo dela mujer en la cocina

Posteriormente el cerdo comienza a ser chamuscado para raspar su pelo exterior y quedar su carne blanca. Mientras unos lo chamuscan con retamas, técnica más antigua y tradicional que al parecer le aporta un sabor especial a la carne, otros utilizan un chamuscador más moderno de gas butano, más rápido. El resto de hombres comienzan a raspar los pelos

Las migas parecen encontrar su origen en la cultura musulmana; se trata de pequeños trozos de pan duro aliñados con aceite y ajo que se fríen en el caldero junto con pequeñas cantidades de agua. Las migas constituyen el manjar del primer alto en el camino tras el esfuerzo; se suelen acompañar con café y con aceitunas machadas.

Tras el descanso, vuelven las tareas en torno al cerdo. Primero, el matancero lo abre en canal y le va sacando sus distintas partes que son separadas en artesas de acuerdo con el destino de la misma. Las tripas son puestas en barreños para ser lavadas.

LAS HERRAMIENTAS

Ya hemos destacado que antes de comenzar todo el proceso, se preparan los útiles necesarios para las diferentes labores y procesos de la matanza. Es



Figura 7.-Algunas herramientas

necesario contar con una **banqueta** o mesa para sacrificar al cerdo y el **chamuscador**, aunque este último puede ser sustituido por retamas ardiendo. Para la posterior separación de las carnes del cerdo son utilizadas las **artesas**, cajón de madera de morfología cuadrilonga que en sus cuatro lados se va estrechando hacia el fondo y cuya longitud varía de 1

a 2 m. de largas y medio metro de anchas. Como recipientes se utilizan de igual modo los **baños** de barro. La carne que se va a embutir es picada en la **máquina** mediante placas con agujeros más gordos o más finos según el grosor que se le pretenda dar a la misma; ésta máquina servirá también para la propia labor de embutir. El preparado de las migas y coles, además de otros productos derivados, se realiza en los **calderos**. Las ollas, los peroles y los mismos calderos son colocados al fuego en las parrillas o las **trébedes**.



Figura 8.-Procesamiento mecánico de la carne

Pero sin duda son los diferentes tipos de cuchillos los que se llevan el mayor interés dada su variedad en cuanto a sus diferentes funciones. Si bien es cierto que el matancero suele traer sus propios cuchillos para matar y descarnar al guarro, son comunes en cualquier matanza raspadores, afiladores, hachas y diversos tipos de cuchillo para cada oficio. En concreto documentamos en la matanza objeto de nuestro estudio, cinco cuchillos raspadores, cinco cuchillos

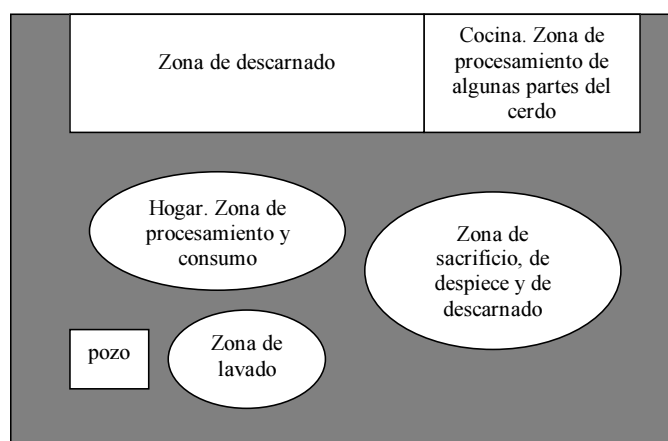
de hoja fina y estrecha de los cuales alguno se usa para matar al guarro, un hacha, dos afiladores o lo que es lo mismo cuchillos cuya hoja es un tubo de piedra de afilar, un cuchillo con hoja en forma de «L» no afilada y un cuchillo de hoja ancha no afilada.

Esta amplia lista de herramientas varía de unos sitios a otros en cuanto al número, pero suelen estar representados en cualquier matanza al menos uno de cada uno de los útiles descritos, sobre todo porque sin ellos no se completaría con éxito el proceso de la matanza.

DISTRIBUCIÓN DE LAS PARTES DEL CERDO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS FUNCIONES EN EL ESPACIO

Las partes que se desprenden del descarnado del cerdo son distribuidas de manera racional en distintas artesas o recipientes para ser procesadas de acuerdo a su destino final; la división de partes conlleva a su vez una diversificación de funciones que se distribuyen a lo largo de los diferentes ámbitos del espacio donde se desarrolla la matanza.

Las primeras fases de la cadena operativa se han desarrollado en torno a la mesa donde se mató y descarnó al cerdo y en torno a la cocina, donde se procesaron las migas y se preparan los aliños. Ahora las posteriores fases de la



Distribución de las partes del cerdo.
Diferentes ámbitos de las fases de la Cadena Operativa

cadena operativa se desarrollan también en diferentes ámbitos provocado por la separación de las diferentes partes del cerdo y su diferente proceso de preparación.

Las diferentes partes del cerdo son separadas de acuerdo a su calidad, no solo en cuanto a gusto sino también en cuanto a valor nutricional. El matancero aparta en primer lugar las tripas del cerdo; por otro lado el hígado, los riñones, los pulmones y el corazón; posteriormente saca los jamones, las paletas, los solomillos y los lomos. Por otro lado está el tocino, la cabeza entera del cerdo incluidas sus orejas y las costillas. Todo ello lleva aparejado un proceso diferente y en diferentes espacios.

**PARTES DEL CERDO OBTENIDAS EN LA MATANZA
PARA EL CONSUMO**

Partes para el consumo directo*	Productos derivados*
Careta y orejas	Jamón
Costillas	Paleta
Tocino	Lomo
Panceta	Chorizo rojo
Solomillos	Chorizo blanco
Carne magra	Salchichón
Rabo	Caldillo
Espinazo	Morcilla (Sangre)
	Morcón

*Partes del cerdo consumidas mediante su procesamiento en el fuego

**Productos que se obtienen de la curación directa de la carne como en el caso de jamones y paletas o la curación de la carne mezclada con especias en una tripa, como en el caso de los chorizos, los lomos, los salchichones.

En torno al pozo, para aprovechar su agua, se lleva a cabo la limpieza de las tripas del guarro; en otras matanzas esta limpieza de las tripas se realiza en el río, la ribera o el arroyo más cercano. Se limpian de excrementos, se les desprende la manteca que las cubre, se vuelven para que la parte interna que ha estado en contacto con la suciedad quede al exterior al embutir y se cortan. Una vez lavadas se introducen en un baño con agua templada, sal, vinagre y abundantes rodajas de naranja y limones.



Figura 9.-Procesamiento de las partes del cerdo. Limpieza de las tripas

En otro lugar se lleva a cabo la limpieza de los jamones y paletas, incluido su desangrado. Mientras, el resto de partes del cerdo son descarnadas apartando las mantecas de la carne, esta última es picada en pequeños trozos que se introducirán posteriormente en la máquina de embutir para hacer chorizos y salchichones. En diferente ámbito son troceados los huesos del cerdo



Figura 10.-Reunión del grupo en torno al fuego

mediante golpes de hacha (costillas, espinazo etc.). La carne de peor calidad se prepara para morcillas o mondongos mediante el procesamiento de la grasa, junto a la sangre y vegetales.

En torno al fuego exterior se empiezan a preparar las coles con el espinazo troceado o con las partes más pe-

recederas del guarro y se comienza a preparar la verdadera fiesta de la matanza mediante el asado de unas buenas presas de carne adobada a la brasa y un buen vino de pitarra de las cosechas del pueblo. El hogar sigue representando el espacio de relación entre los miembros de la comunidad como se ha observado desde que el hombre comienza a dominar el fuego.

El descubrimiento y mantenimiento del fuego debió producirse gracias a un largo proceso de ensayo-error mediante el uso del instrumental lítico que levanta chispas, la fricción de dos palos, el uso de las maderas adecuadas etc. Al principio debieron ser pocos los homínidos que lo usaban pero paulatinamente el fuego fue utilizado por todos y de este uso masivo resultó su socialización (Carbonell & Sala, 2002). El uso del fuego interviene en el crecimiento de nuestro género, en el cambio de hábitos alimenticios, en el lenguaje y posiblemente en el arte y la simbología.

El fuego sirvió para cocinar las porciones de carne a consumir inmediatamente en el interior de la cueva o abrigo tras la caza en el exterior de los caballos, ciervos, bisontes o rinocerontes. Esto haría pasar a los homínidos largos ratos en grupo y en torno al hogar, lo que acentuó aun más la cohesión social del grupo que usaba el fuego. La reunión del grupo en torno al fuego favorecería el desarrollo del lenguaje y la articulación de varios fonemas cada vez más adecuados para expresar los sucesos cotidianos. La tradición cultural se iría transmitiendo de manera diversa entre las nuevas generaciones a las que se les iría incorporando el espíritu de pertenencia al grupo. Esa cohesión del grupo generaría nuevas estrategias organizadas de caza con lo que paulatinamente se iría abandonado el carroñeo.

Es evidente que otros tipos de artefactos más sofisticados empiezan a sustituir al hogar, pero en el caso que analizamos, éste vuelve a jugar un papel que nos remonta a periodos en el que, tras la caza y el transporte de las partes más nutrientes del animal, el fuego permitía cocinar las porciones de carne a consumir inmediatamente: por ello observamos también un instrumento, en este caso de hierro por lo avanzado de la tecnología, que sirve para asar y calentar los alimentos (Carbonell & Mosquera, 2001). Las charlas al calor del



Figura 11.-El despiece



Figura 12.-El procesamiento de las carcasas

fuego, con un buen vino y con unas buenas presas de carne magra, se reavivan y fundamentan uno de los resultados de la propia matanza, de la caza o del uso del fuego, la comunicación y la convivencia.

En el caldero del fuego de la cocina se prepara el *caldillo* aprovechando el hígado, los riñones, los pulmones y el corazón del cerdo. Este hogar se constituye como el escenario primordial para el repaso a los principales acontecimientos familiares o las bromas típicas de parientes y amigos. Al mismo tiempo se comienza a aliñar la carne que ha sido picada previamente con la máquina y que acabará convirtiéndose en chorizos y salchichones tras un amasado medido realizado por alguno de los hombres; esta carne aliñada aguardará varias horas o incluso hasta el día siguiente, cuando se proceda a la llena de chorizos, salchichones y morcones.

La matancera preparará los lomos para ser embuchados y junto a los chorizos, salchichones, morcones y morcillas son colgados en el techo de la despensa o el «doblaio» donde se irán curando con el paso del tiempo y unas fuertes heladas. En muchas ocasiones, los braseros y las candelas permiten una mejor curación de la chacina pues regulan la temperatura de la dependencia donde se encuentra ubicada. Los jamones pasarán un tiempo en un saladero enterrados en sal para su mejor curación y más tarde serán igualmente colgados en el mismo lugar que las demás partes de la chacina.

CONSUMO DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO

A CORTO PLAZO	A MEDIO PLAZO	A LARGO PLAZO
Costillas	Chorizos	Jamones
Solomillos	Salchichones	Paletas
Pestorejo	Morcillas	Lomos
Caldillo (hígado, corazón, pulmones ...)	Morcones Tocino	
Parte de la carne magra	Panceta	

Estas diferentes partes de la cadena operativa son comunes en todas las matanzas, realizándose mediante pasos que se repiten año tras año, matanza tras matanza. Se trata de costumbres que han pasado de generación en generación, quizás sin una conciencia clara del por qué de cada uno de los pasos, pero

el hecho de haberlo vivido en casa desde antaño supone más bien el repetir lo que hacían los antepasados. Sea de una forma o de otra, lo cierto es que nada se deja a la improvisación y todo se distribuye de acuerdo a criterios tradicionales como las necesidades de la casa, el clima y las técnicas de curación y conservación, consiguiendo con ello productos para ser consumidos a corto, medio y largo plazo; o de acuerdo a criterios culturales como los diferentes tipos de trabajos a los que se lleva chacina para comer, las diferentes fiestas en las que se consumen productos del cerdo (muy comunes en las romerías) y los diferentes regalos de algunas partes del cerdo a personas a las que se les reconoce una categoría superior como reconocimiento a lo que se considera un favor por su parte (el médico, el cura, el alcalde ...).

DIVISIÓN DE FUNCIONES

Dos criterios fundamentales observamos en la división de funciones en la matanza: las tareas especializadas y las tareas de hombres y de mujeres. Ambas cosas podrían englobarse en el criterio de especialización, pero preferimos separarlas, pues con el criterio de tareas especializadas nos referimos a las tareas que desempeñan el matancero, la matancera o la mondonguera y el veterinario, mientras que las tareas de hombres y mujeres son más diversas y no tan especializadas, ya que podrían ser desempeñadas por unos o por otros indistintamente.

El matancero es el encargado de matar al guarro, aunque esta es una tarea que puede ser desempeñada por cualquier otro hombre. Sin embargo lo que sí lleva a cabo el matancero en exclusiva es el descuartizado del cerdo y la preparación de los jamones. El matancero pues es el que lleva a cabo y dirige tal momento de la cadena operativa. Él adquiere el control del grupo por su especialización.

La matancera es la que controla el proceso de limpieza de las tripas, las carnes y los aliños que corresponden a cada embutido, las formas de picarlas según su destino y el embuchado de los lomos con las telas que cubrían las mantecas.

El veterinario desde su puesto juega un papel importante en esta segmentación de la cadena operativa ya que representa un momento decisivo dentro de la misma; aunque no depende de él, indirectamente al veterinario se le asigna el papel de juez decisivo que determina si la matanza continua o ha de parar. Él se encarga de analizar científicamente la lengua o alguna parte del hígado del cerdo para determinar si existe algún tipo de enfermedad en el animal

que pueda ser perjudicial para la salud de los individuos que llegarán a consumir los productos obtenidos de la matanza. En caso de obtener un resultado positivo en la muestra, todo se vendrá abajo en el seno de la familia o familias cuya subsistencia dependa del cerdo; por el contrario, si el resultado del análisis es negativo, la fiesta continuará hasta llevar acabo todo el proceso de la cadena operativa.

Pero lo verdaderamente significativo es la división de tareas y espacios entre hombres y mujeres. Hemos observado en la cadena operativa de la matanza fases propias del trabajo de los hombres, tales como la preparación y el sacrificio del cerdo, quizás por el criterio de mayor fuerza de éstos respecto a las mujeres; del mismo modo, las tareas de descarnado del cerdo y de sus diferentes partes también las realiza el hombre, al igual que el proceso de picado de la carne para los chorizos y salchichones con la máquina de embutir. Todo el trabajo y las acciones del hombre están asociadas al espacio al aire libre.



Figura 13.-División sexual del trabajo.
Distribución de tareas.



Figura 14.-Trabajo de hombres



Figura 15.-Trabajo de mujeres

Las fases de la cadena operativa asociadas a las mujeres son las relacionadas con la limpieza de las tripas, el removido de la sangre, el proceso de preparación de las carnes, embutidos y demás productos para su consumo y los aliños. Quizás oficios relacionados con el empleo de poca fuerza física y con su sentido de la responsabilidad social; si bien sí que están relacionados muchos de ellos con el espacio interior, en la cocina, junto a la candela, espacios más bien domésticos.

Estos son criterios que se han observado ya desde las sociedades paleolíticas cazadoras-recolectoras; en muchas de las reconstrucciones del comportamiento humano de los primeros humanos, la división sexual del trabajo se asocia al engrandecimiento del cerebro en los homínidos y a un incremento de la dependencia de los niños al nacer (Boyd & Silk, 2001); gracias a los cazadores contemporáneos de grandes mamíferos o incluso a los cazadores deportivos de la actualidad que han podido ser estudiados, sabemos que la caza es una actividad ligada fundamentalmente a los varones, quizás por el esfuerzo físico que la necesidad de pasar largo tiempo en condiciones difíciles, lo que a la postre hace pensar que la pérdida de una hembra adulta podía ser extremadamente importante para la reproducción del grupo y no es necesario ponerla en peligro. La mujer sin embargo, en este tipo de sociedades, es la encargada de proveer la mayor parte de los alimentos en muchos casos ayudada por las crías. De tal manera su papel social es decisivo para la supervivencia. En las sociedades sedentarias en las que se combinan la ganadería y la agricultura con la caza, el papel de la mujer y de los hombres está más equilibrado pero siguen existiendo fenómenos de división sexual del trabajo no por fenómenos de desigualdad, sino más bien por el valor diferencial atribuido a las labores propias de cada sexo y el control de la actividad femenina por parte de los varones (Carbonell & Sala, 2002).

RESTOS GENERADOS A LO LARGO DE LA CADENA OPERATIVA

No son muchos los restos que se generan a lo largo de la cadena operativa de una matanza, sobre todo por el criterio de aprovechamiento de todas las partes posibles del animal; y en este caso, el cerdo representa el animal del cual todo se puede aprovechar.

Tan solo hemos observado algunos desperdicios que son acumulados en las áreas donde se han llevado a cabo las labores de la matanza. En el proceso de chamuscado del cerdo es habitual que los pelos se acumulen en el área junto con las pezuñas de las patas del animal que son también chamusca-

das y extraídas; ello se une a los restos de sangre derramados en el momento del sacrificio. Todo ello es pisoteado durante las distintas labores técnicas, con lo cual tienden a enterrarse; de igual modo, atendiendo a la excesiva importancia que se le otorga a la limpieza en una matanza, alguno de los miembros de la misma esparce una cantidad considerable de tierra sobre los restos. De cara a documentar algún registro en épocas posteriores, esto sería posible en este ámbito al que nos acabamos de referir, tan solo mediante minuciosos análisis de los sedimentos para documentar restos de pelo, de sangre o alguna pezuña del cerdo.

En torno a los hogares es donde mayor acumulación de restos podríamos encontrar debido al consumo inmediato de algunas partes del cerdo en ese lugar; Es aquí donde mayor número de gente también se acumula a lo largo del día. El tipo de restos se reduce sin embargo a algún hueso de costilla de cerdo, que son consumidas asadas, o a algún otro tipo de hueso de cualquier otra parte del animal al ser consumido junto a las coles.

En general, el número mayor de restos dejados a lo largo de la cadena operativa viene representado por los útiles empleados en la misma, que si bien no son dejados en ninguna de las áreas donde se han desarrollado las distintas fases de la cadena, si que perduran a lo largo del tiempo en la casa rural extremeña y tan solo son desechados cuando el resultado que se espera de ellos ya no es el deseado, con lo que se abandona sin destruirse. Ello determinaría una presencia de los mismo de cara a documentar, mediante registros arqueológicos, los procesos de adquisición de comida por parte de una comunidad concreta, ya que la mayoría de instrumentos descritos en el apartado destinado a las herramientas son utilizados exclusivamente para una matanza de estas características y no para otras labores.

4. FACTORES ECONÓMICOS, SOCIALES Y CULTURALES

La matanza tradicional extremeña ha estado ligada siempre a las necesidades básicas de subsistencia de los individuos de esta tierra, cuya carestía obligó a convertir al cerdo casi en un animal de compañía. Ello ha ayudado a afirmar que la personalidad cultural extremeña esta marcada por la cerdofilia quizás por el mismo criterio con que se utiliza el concepto de taurófila para caracterizar la personalidad cultural española (Marcos Arévalo, 1990).

También se llega a decir que el cerdo es el animal totémico de España, aspecto que observamos en Extremadura en la cultura de «verracos», extendida en la provincia de Cáceres, antigua «Vetonia». Por otra parte se ha tratado el

aspecto referente a la división entre los grupos porcófilos y porcófobos utilizando al cerdo como identificador de dos culturas diferentes: aquella en la que el cerdo es un bien fundamental y aquella otra en la que se prohíbe su consumo.

Esta diferencia entre dos culturas, la árabe y la cristiana, quizás haya marcado los pasos que se repiten en la matanza tradicional, sobre todo porque a la última la matanza del cerdo le sirve para remarcar sus diferencias respecto a la otra; de ahí que la matanza se haya convertido en una fiesta entre los vecinos y no es raro entender que se exterioricen las celebraciones hacia la calle y se compartan con el resto de la comunidad. La matanza y la fiesta que conlleva suponía mostrar a los vecinos la pertenencia al grupo cristiano frente al musulmán. Las muestras y tradiciones árabes, mozárabes o almohades se han mantenido hasta la fecha en estas localidades de la baja Extremadura y la matanza del cerdo es un referente más de aquella combinación de culturas que se dio en la Península durante la Edad Media.

En Alconchel muestras de la ocupación musulmana las hay de tipo económico, lingüístico y arquitectónico puesto que durante la Edad Media convivieron las diferentes culturas.

Destacamos la presencia de numerosas higueras, almendros y alcachofas, árboles y productos propios de los mercados árabes, sobre todo el higo, lo que estimula la presencia de la Alhóndiga en la localidad, que servía de almacén de mercancías a pesar de que en muchas casas existían ya los «doblaos»; La alhóndiga normalmente se colocaba en un espacio despejado dedicado al contacto y la relación entre la gente.

De tipo lingüístico es muy significativa la presencia de un mal propio de los niños llamado en la localidad «**Ajorre**». El término *Ajorre* se utiliza para denominar a una afección que suele producirse en la boca de los niños lactantes como consecuencia, parece ser, de la leche materna. Se manifiesta por unos pequeños granos blanquecinos que se presentan en el paladar y la zona de la epiglotis (Viudas, 1988, 6). La palabra procede del árabe *harr* que significa calor y según María de los Ángeles Pérez Álvarez (Pérez Álvarez, 1992, 251) es el antecedente en Badajoz de la forma *ahorre* que tiene el significado de «especie de tizón de la avena» con lo cual se aprecia que a continuado el valor de inflamación y se le ha unido el de calor; ésta misma, cita que en Andalucía se conserva el término en dos puntos de Granada con el significado de «salpullido de los recién nacidos, granillos pequeños y rojizos que suelen aparecer en los niños cuando hace calor» y en Extremadura se registra en Mérida con el significado de «erudición que sale a los niños lactantes en la boca debido a la

leche»; variantes son *alburre* en Trujillo y *alhorre* en Badajoz con el significado de «tizón de la avena» que produce manchas negras.

Otros topónimos representativos de la ocupación árabe que aun se conservan son «**Milanera**» (del árabe «**Milat**», llano), huerta «**del Moro**» y finca «**La Morata**».

Desde el punto de vista arquitectónico son muy representativas las norias, pozos y sobre todo el **aljibe del Huerto de Aguilar**, centro del abastecimiento de agua de la fortaleza y del núcleo poblacional. Este aljibe todavía se conserva en perfecto estado en su construcción mudéjar y consta de un pasillo con techos de lajas de pizarra, el carrillón para sacar el agua y una escalera para descender cuando el nivel de agua baja.

Éstas junto a la matanza son evidencias de lo que fue parte de la historia de dos pueblos que lograron influirse o enfrentarse culturalmente, cada uno con sus tradiciones ya que de igual modo que la matanza del «guarro» es una fiesta que pretende mostrar la pertenencia a la cristiandad, el sacrificio y la fiesta del cordero suponen la aceptación y reafirmación en la tradición musulmana.

Ya hemos dicho que el cerdo se configuraba y aun se configura en muchas ocasiones, como el animal del cual extraer los productos que permitan cubrir las necesidades alimenticias anuales. Por eso es el mejor reflejo de una economía de autoconsumo que garantiza la subsistencia. Hace algunos años esta matanza a la que nos referimos era lo fundamental para poder subsistir en la mayoría de las ocasiones, hoy no tanto, pero sin embargo el que se sigan haciendo en el medio rural se debe a diversos factores económicos y sociales.

Principalmente nosotros encontramos tres factores económicos y sociales que justifican aun la realización de la matanza tradicional: la tradición, el menor índice de renta *per cápita* en Extremadura respecto a otras comunidades españolas y las características del ecosistema.

La tradición es un factor social que influye mucho en el medio rural y que hace sobrevivir costumbres que se vienen desarrollando desde antaño y que ahora se siguen llevando a la práctica, primero porque se conocen e implican ahorro en el seno familiar y en segundo término porque estamos asistiendo a una revalorización de los productos de fabricación artesanal. «Si se sabe hacer, por que no ha de hacerse, si ello acarrea beneficios». Las nuevas técnicas y con ellas los nuevos hábitos no eliminan de repente a las anteriores sino que se produce una cohabitación durante un tiempo determinado hasta que se produ-

ce la total socialización de la nueva técnica más sofisticada que empieza a sustituir a las menos preparadas.

En principio, las nuevas técnicas son adquiridas por los grupos privilegiados pero la socialización implica un uso más generalizado con el consiguiente reparto de la riqueza y del bienestar. Las fórmulas que conduzcan a la humanización pasan por la solidaridad que suprima cualquier tutela: la técnica, la ciencia y el conocimiento no debe estar al servicio de las clases sociales emergentes sino que debe servir para conseguir el pleno bienestar social. Esta socialización de la técnica está en manos de nosotros los humanos ya que la selección técnica es un recurso del que disponemos únicamente los humanos, una estrategia adaptativa que nos permite un éxito evolutivo más potente (Carbonell & Sala, 2002, 191).

A ello hay que unirle otro factor social fundamental inmerso en la tradición extremeña como es la presencia de la familia extensa, es decir, aquella que no solo se forma por los padres y los tres o cuatro hijos en el mejor de los casos, sino aquella a la que se suman un buen número de parientes más; la matanza es un condicionante que une a la familia extensa y favorece la comunicación y relación entre los diversos grupos de la comunidad, ya que en la matanza participan no solo la familia a la que nos acabamos de referir, sino que participan además un buen número de vecinos que son invitados.

Con este sentido de unión la matanza representa el fenómeno sociocultural de la **reciprocidad**, es decir, la obligación de devolver el favor por la ayuda prestada: «*Lo que me das hoy yo también te lo doy mañana*» (Marcos Arévalo, 1990). Esto favorece la interrelación social, la sociabilidad, y vertebrata las relaciones entre los distintos grupos de la comunidad. Lo importante no es lo que se intercambia, sino las relaciones intergrupales que generan dichos intercambios. Es frecuente obsequiar a los vecinos con una cierta cantidad de *caldillo* el día de la matanza y que los participantes en ella obtengan algunos productos de la misma a cambio, pero además, la familia que hoy es ayudada colaborará en la posterior matanza de los que le ayudaron en la suya.

Este mismo fenómeno ha sido observado en muchos grupos actuales e históricos de las llamadas sociedades primitivas de cazadores-recolectores estudiadas en investigaciones etnoarqueológicas; así lo reflejan los Nunamiut, un grupo de esquimales de Alaska septentrional, para los cuales compartir el alimento en una comunidad es una parte esencial del comportamiento de supervivencia y la generosidad y la solidaridad es la base del prestigio. De igual modo, los !Kung, grupo de bosquimanos de África, reparten la comida entre los

integrantes del grupo de caza y recolección, siendo raro este reparto con otros grupos, pero sí es frecuente la relación entre personas de distinto grupo y asiduas visitas entre campamentos; Estas estrechas relaciones entre grupos sirven a los ¡Kung para garantizar su subsistencia en tiempos de carestía con la cesión de algún producto (Campbell, 1996).

De esta manera la matanza sirve para reunir a toda la familia y fortalecer los lazos de parentesco, lo que da una mayor identidad al grupo. Esta intensificación de la unión se observa además cuando la matanza se convierte en un «paquete» que llega a los miembros de la familia que están fuera. También la matanza ha sido el lugar donde se gestan muchas de las uniones entre dos miembros de grupos con distinta identidad consanguínea. Tampoco se puede olvidar que la matanza sirve asimismo para que algún miembro de la familia acceda a un nuevo estatus, sobre todo el hijo mayor que alcanza el estatus de persona adulta, no solo por su edad, sino también por su labor dentro de la matanza pues en ella asume muchas de las fases de la cadena operativa que no asumía años atrás.

Las características económicas de la comunidad extremeña también juegan un papel fundamental a la hora de mantener la matanza. Léase con esto el desempleo que ha caracterizado a esta tierra desde hace años y el alto índice de población que vive en el medio rural, lo que aumenta aun más las posibilidades de realización de la matanza, por las facilidades que ofrecen los pueblos para tal acontecimiento. En la mayoría de familias rurales es el hombre el único que cobra un sueldo por su trabajo hasta que los hijos tienen edad de cobrarlo, con lo que todas las posibilidades de ahorro son utilizadas.

El ecosistema extremeño es el más idóneo para la cría del cerdo. La presencia de grandes propiedades de terreno donde predomina la dehesa y con ella las encinas y alcornoques, cuyo fruto, la bellota es el más apropiado para la alimentación de los cerdos.

Los cambios observados en estos tres factores han hecho retroceder la práctica de las matanzas dentro del ciclo anual de la familia extremeña, pero tan solo retroceder, ni mucho menos desaparecer. Cambios como el aumento de la renta familiar, el aumento de la oferta de productos alimenticios y el acceso a ellos, lo que a llevado a su vez a un cambio en los hábitos alimenticios, la construcción cada vez más elevada de viviendas cuya estructura no es adecuada para el curado y almacenaje de los productos, el envejecimiento de la población campesina que va desapareciendo y con ella sus tradiciones, las nuevas formas de vida...

BIBLIOGRAFÍA

- BINFORD, L. R. (1998): *En Busca del Pasado*. Crítica. Barcelona.
- BOYD, R. & SILK, J. B. (2001): *Cómo evolucionaron los humanos*. Ariel Ciencia. Barcelona.
- CAMPBELL, B. (1996): *Ecología Humana*. Salvat Ciencia. Barcelona
- CARBONELL, E. & Mosquera, M. (2001): *Las Claves del Pasado la Llave del Futuro*. Arola Editors. Tarragona.
- CARBONELL, E. & SALA, R. (2002): *Aun no somos humanos. Propuestas de humanización para el tercer milenio*. Península / Atalaya. Barcelona.
- DÍAZ HERNÁNDEZ, O. (2000): «El Castillo de Miraflores. Historia, ocupación, estado y futuro de un castillo de frontera». *Senderos de Extremadura*-7, 33-36.
- LLAMAZARES, C. (2001): «La Matanza en la cultura popular extremeña». www.extremadura.com/elparaiso/historia/
- MARCOS ARÉVALO, J. (1990): «La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología Cultural». *Revista de Estudios Extremeños*, XLVI, II.
- PÉREZ ÁLVAREZ, M. A. (1992): *Fuentes Árabes en Extremadura*. Universidad de Extremadura.
- PÉREZ PARA, J. & DÍAZ HERNÁNDEZ, O. (1999): «La arquitectura popular en la villa de Alconchel». *La arquitectura popular de la comarca de Olivenza*, pp. 131-148. ADERCO. OLIVENZA.
- VIUDAS CAMARASA, M. (1988): *Diccionario Extremeño*. Editora Regional. Cáceres.