

ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA MATANZA CASERA EN LA SIERRA

Rodolfo Recio Moya

Parte del ensayo “*La matanza casera en La Sierra de Huelva*”, publicado por la Universidad Autónoma de Madrid. Revista “*Narria*”, n^{os} 81 al 84, junio-diciembre de 1998, páginas 57 a 68.

2.3. La matanza: El hogar, utensilios y herramientas.

En la casa que se va a matar un guarro se tiene preparado un buen 'facho'* de candela. Los 'avíos de la candela' deben encontrarse en perfecto estado junto a la chimenea: las 'estenazah'¹ o bien las 'mueyeh*', el 'morillo', de hierro y un buen 'tuero'* de encina, sobre los que descansan 'taramah'* y leña de encina o de castaño. Las llares, de las que cuelga el caldero, en el que el agua 'jierve' 'a gorgolloneh*', el 'asaó' o espetón de hierro, en el que se pincharán el tocino 'granilloso', las 'castañetah'* o castañuelas, las 'pajarillah' y otras presas que se asan el mismo día de la matanza.

Las 'ehparrillah' y la espumadera tendrán también sus ocasiones de uso, completando las 'ehtrébedeh' ('tentemozo' en Encinasola) y el 'badí' el ajuar del fuego que produce alegres 'chamaretáh*', dando calor a los que van a ayudar en la matanza, en las gélidas mañanas o tardes del invierno serrano.

El arsenal incluye los lebrillos 'vedriaoh', los 'tableroh*', el banco del sacrificio, el cubo de hojalata para la sangre, los 'ganchoh'* de 'abrí' y los 'cazoh'(cucharones con el borde afilado) o bien las 'rahpetah*'. No faltan en el escenario un par de 'jaceh'* de 'carquesa' (*Chamaespartium tridentatus*) o 'abulagah' (*Genista hirsuta*)² para 'chamohcá' el 'cocho'* y por supuesto, las 'herramientah' del 'chinflante*', 'matachín'* o 'mataó' (según pueblos). Estas herramientas son 'cuchiyos', 'jacha' y 'cháira*'.

En las casas de mayor nivel social, se hacen para la matanza 'cerniderah*', paños de cocina, servilletas y talegos, en telas a cuadros, lo que da a las matanceras y mujeres que ayudan un aire colorista y cierta uniformidad.

2.4. Sacrificio y manipulaciones.

Una de las diferencias entre la matanza de Extremadura y la de La Sierra consiste en el "tempo". Los extremeños hacían la matanza completa en día y medio (sin pausas para enfriar la carne, coger el gusto la 'miga' de los embutidos etc.); los serranos tardaban tres y a veces cuatro días en

¹.- En la zona es frecuente la prótesis dialectal es- (estenazas por tenazas, esparriyas por parrillas, etc.).

².- Valdes, Talavera y Fernández Galiano, Flora vascular de Andalucía Occidental, tomo II, ed. Ketres, 1987.

terminar la faena de sólo dos cerdos³, atribuyéndose a este "acabado", muchas de las virtudes de nuestros productos. A grandes rasgos, el ceremonial recorría las etapas que vamos a enumerar.

2.4.1. Primer día.

La jornada comienza con una especie de vigilia "desengrasante", pues se inicia la "función" con un refrigerio a los invitados que vienen "a ayudá", comiéndose castañas pilongas, higos pasados y orejones, sazonados con café y la inevitable copita de aguardiente. No hace falta insistir en el parecido de esta comida ritual con las celebradas en muchos puntos de España por las Ánimas o por el Carnaval, a base de almendras, garbanzos tostados, etc.

A continuación, se pasa al corral, al patio, e incluso a la calle, si la casa no los tiene. Los hombres toman al animal, lo sujetan fuertemente subiéndolo al banco del sacrificio, donde el matachín, de certera cuchillada en la aorta, abre un gran surco de sangre, que es recogida por la matancera en un cubo de chapa, removiendo esta sangre caliente con una vara, a fin de que no se "cuaje" al enfriar. Enseguida se chamusca al cerdo, raspándose a conciencia la piel, hasta que está limpia.

El animal, ya desangrado y raspada y monda su piel, se tiende 'bocarriba' y mientras varios hombres lo sujetan por las cuatro patas, el 'mataó' procede a 'abri' en canal. A partir de aquí, los que ayudan pueden sujetar en más lugares con los 'ganchoh'*, o por los "ojales" que abre el 'mataó' con su cuchillo. Enseguida se extrae la 'jié', que hasta eso se aprovecha del cochino, pues colgada y seca tiene propiedades curativas (Valdelarco). Luego va dando cortes con habilidad, hasta sacar todo el 'mondongo' (las tripas), que van al 'tablero' grande, donde las gandinguerah* (Aracena y Zufre) 'matancerah' en los demás pueblos, proceden a 'desentresihá'*, antes de ir a lavar las tripas a la 'lieva'*, al barranco o cauce de agua más próximo. Al lavarlas se 'encayan' con sal y naranja y después se hierven en la caldera. Durante el lavado de tripas, la corriente arrastra, junto a las heces, pequeños grumos de grasa, '-gordurah'- que en los años de miseria de la posguerra, recogían hábilmente con varas los rapaces de familias menesterosas.

Terminada esta fase, pasamos a la elaboración de la comida de aquel día (se suele matar bien de mañana). Dicha comida consiste, como en Galicia, en la 'chanfaina' o sopa de livianos, pan y tomate. Se sirve en un gran lebrillo. Se colocaban todos alrededor de una mesa redonda, cada uno cuchara en mano, y se iba comiendo, al conocido lema de "cucharón y paso atrás"⁴.

A continuación, y en un caldero de cobre puesto al fuego, se echan las 'empeyah'* para hacer la manteca y los chicharrones (de 'reaño' los grandes, de 'empeya' los pequeños). Se raspan los 'buches' y se abre la cabeza o cachucha⁵ para extraer la 'sesá'. Otros fragmentos apetitosos son el pestorejo ('forroh' en Jabugo) y las orejas, cuyos 'coratoh'* van a parar a la caldera, donde se les da un 'jerventón'* para dejarlos bien 'ehcamondaoh'*.

El cochino, ya desprovisto de las vísceras, se deja, partido en dos mitades, en el suelo del sótano o de la bodega durante 12 horas para que se enfríe al 'resencio'* y este bien 'tieso' al otro día.

³.- Aurelio de Vega, La Sierra (hitos y tradiciones) Huelva, 1994, p. 181, consigna este importante matiz.

⁴.- Es de notar que en la comarca no se acostumbra este tipo de comida colectiva, salvo en la dicha ocasión, y no en todos los pueblos.

⁵.- Llamada así también en Galicia.

2.4.2. Segundo día.

El desayuno es también fijo, a base de la torta de chicharrones que se coció en el horno de la propia casa -o en la tahona- al amanecer, como acostumbran también en Galicia⁶. Después llega el momento en el que el matachín procede a 'desacé', separando jamones y paletas, cortando en trozos el tocino (de 'papá', panceta y tocino blanco), junto con el espinazo, que sale adherido al rabo, y descuartizando, todo el animal ('mantah de costillah', etc.)

A continuación hay que apartar la carne que se va a destinar para cada clase de embutido. Toca el turno ahora a la operación de picar la carne. Ésta se verifica, bien a máquina, bien a mano, y en ese caso, a cuchillo por varios hombres, que sobre tablas apropiadas, revelan singular destreza de 'trinchanteh'.

Los pimientos secos, ajos y demás especias, se desmenuzaban con una extraña cuchilla en forma de media luna, con doble mango, que pese a su gran tamaño, sólo tenía este uso, con un cierto aspecto ritual⁷.

La comida de ese día consiste en un cocido serrano, con aderezos procedentes de la matanza del año anterior (tocino, huesos, etc.).

Luego viene el momento de aliñar la carne picada o 'miga', que se contiene en distintos lebrillos. Una vez 'guisada' se 'prueba' y queda en reposo hasta el otro día, para que 'tome el aliño'. A este día pertenecen las primeras morcillas que se hacen en la matanza, que son las de 'luhtre'* , de 'macho'* o 'tontas' -nombres según pueblos-⁸. Con receta idéntica a la morcilla asturiana, que también se cocía y pinchaba⁹.

2.4.3. Tercer día.

Se dedica fundamentalmente a la confección de embutidos. Para embusar chorizos y morcillas se usaba en La Sierra la antiquísima (quizá medieval) máquina de 'embusá'* , también llamada 'el porro'* . Su estructura de madera de castaño, sus embudos de chapa, su larga palanca y el pesado émbolo macizo de roble o encina le confieren aspecto de armatoste de otras épocas. Hemos conseguido documentar la aparición de este artefacto, lo más al Norte, en la sierra de Gata (Cáceres), donde es conocido como 'el mazón', continuando su uso en el área Gata-Las Hurdes-Coria-Plasencia-La Vera-franja occidental de Badajoz-Sierra de Huelva, donde tenemos certidumbre de uso actual. En zonas célebres de matanza, más al Norte -Candelario, Guijuelo, La Alberca (Salamanca)- es desconocida.

Con esta máquina, o bien con embuditos apropiados, se van embusando los chorizos (magro, sal pimentón ajo y algo de tocino para que reblandezca, según fórmula idéntica a la asturiana¹⁰); morcillas (magro, tocino, sangre, sal, pimentón y ajo); el salchichón (magro -cabezas de lomo, presas de paletilla- algo de tocino, sal, pimienta negra -en grano y molida-, vino fino, nuez

⁶.- J. Victor Sueiro, Manual de la matanza, Madrid, 1982, p. 36, se registra este uso en la comarca de Mondoñedo (Lugo).

⁷.- En el Pirineo se llama 'mitja lluna' y se usa para picar carne. No la vimos en el Noroeste peninsular.

⁸.- Grasa mesentérica, sangre, hierbabuena, perejil, sal, comino y pimentón. Cocida o escaldada después.

⁹.- E. Méndez Riestra, "El cerdo ("gochu") y su matanza en Asturias", pp. 87 a 138 de Manual de la matanza, Madrid, Penthalon, 1982.p. 111.

¹⁰.- E. Méndez Riestra, op. cit., p. 113.

moscada, y ajo); el lomo en blanco (como el chorizo, pero sin pimienta) y el riquísimo 'lomo encañado' -cintas de lomo embutidas-.

En la comida de este tercer día se consumen ya, sobre todo, presas de cerdo asadas.

Con colgar la chacina del 'tambaliyo*', para que escurra, freír parte de la higadera o 'asaúra', que se conservará en orzas, con manteca o aceite de oliva, y meter en sal costillas y tocino, sólo nos falta salar los jamones en la bodega, para considerar realizada la popular matanza.

2.5. Los productos del cerdo y su salazón.

En la curación de jamones y embutidos es también La Sierra un lugar privilegiado. En efecto, su microclima -especialmente el de La Sierra central, por su mayor humedad relativa, menor temperatura y mayor variedad en el sotobosque- es riquísimo en la proliferación de hongos (fungiflora) que recubren jamones, paletas, chorizos, etc. dándoles ese aspecto verde-mohoso, durante los meses que, colgados en la oscuridad de las bodegas, se van sazonzando e influyendo en su excelente sabor. Dichos hongos, del género *Penicillium* y del género *Aspergillus* viven a esta latitud y altitud, en ambientes donde reinan el castaño, la encina o el alcornoque¹¹.

Es creencia muy extendida en La Sierra -aunque sin el menor apoyo científico- que la zona ideal para 'curar' jamones y chacina se encuentra en el estrecho triángulo en cuyos vértices se situarían Castaño del Robledo, Jabugo y Los Romeros (aldea de Jabugo).

Cerdo ibérico, castañas o bellotas, fisiografía, flora fúngica y manipulación tradicional son pues los principales factores que han dado fama mundial a la matanza serrana.

3. ASPECTOS LÚDICO-SOCIALES.

Hemos de hacer aquí nueva distinción entre los pueblos del centro y la periferia serranas, ya que los pueblos minifundistas del centro (infinidad de pequeños propietarios, cada uno de los cuales tenía en la matanza la base de la alimentación familiar) nos han legado un acervo mayor de ritos, costumbres y peculiaridades, respecto a La Sierra periférica, donde el desigual reparto de la propiedad -pequeño latifundio- desembocó en un mayor número de jornaleros, que hasta los años 50 de este siglo, no tenían recursos para hacer "su" matanza.

3.1. Ritual de "el pringón".

"A la luz algodonosa de la tarde fría, los hombres mojaban un dedo en la sangre, dejando su huella bermeja en la frente o en las mejillas de las mocitas que ayudaban..."¹². Esta costumbre, ya casi desaparecida, fue practicada en La Sierra central y la hemos conocido con gran pujanza en Fuenteheridos y Cortelazor. En este último pueblo, al invitar a algún amigo a la matanza, incluso se decía, ¿Te vienes mañana a dar el pringón? No hay duda de que se practicó en otros pueblos de la zona, aunque no se recuerde.

La ceremonia o rito del "pringón" tiene conexiones bastante profundas con costumbre similar en Candelario (Salamanca) en cuyo pueblo, quien entra en una casa que están de matanza tiene

¹¹.- Luis Rojas Recio, El cerdo ibérico cit., p.p. 69-70 ha estudiado técnicamente el influjo de esta flora en La Sierra.

¹².- Artículo del autor, en "Odiel", diario de Huelva, edición del 29-11-1980.

que decir la "oración" "Pan y vino y sangre de cochino", para que los que están con la faena no les salpiquen la cara o cuerpo con sangre¹³. En pueblos de León es usual también arrojar sangre del cochino durante la matanza¹⁴.

En el rito están posiblemente los recuerdos de ciertas ceremonias de las "Lupercalia" romanas, que describe Plutarco: "Dos jóvenes, hijos de patricios, son llevados al lugar de la matanza; (sacrificio de machos cabríos) algunos están presentes para mancharles la frente con el cuchillo ensangrentado..."¹⁵. El viejo rito de fertilidad adquiere así la explicación de su origen histórico-geográfico ya que no la de su significado, que de todos modos debemos relacionar con el derramamiento de la sangre del animal, (la sangre-vida) que hace posible la supervivencia del hombre, sin que se desechen otras lecturas, relacionadas con el hecho de que sea la mujer soltera el objeto del 'pringón', lo que nos llevaría a la idea de virginidad, muchas veces asociada a ese tipo de rituales.

3.2. Bromas de matanza.

Cuando se celebraba la matanza casera, se producía una alteración de la monotonía diaria, un asueto lúdico, al término de la jornada de trabajo de cada uno de los tres -o cuatro- días que duraba la manipulación completa. La gente no se iba a sus casas al anochecer, sino que cenaban todos reunidos, y en torno a la lumbre se contaban historias, se recordaban "tiempos mejores", se jugaba a "las prendas", se proponían adivinanzas y se degustaban la copa de aguardiente, el dulce casero, etc. La gente joven, no obstante, pasaba a la acción, intentando embromar a algún vecino cascarrabias, a ciertas amistades que no estuvieran presentes, etc.

Entre las bromas serranas de la matanza, destacan, por lo frecuente de su ejecución los 'tiestoh' y los 'zajumerioh'.

3.2.1. 'Los tiestos'

Reunidos los jóvenes, cogían un cántaro viejo, o un latón u olla grande y lo llenaban con trozos de chapa, piedras, latas y cuanto fuera susceptible de hacer mucho ruido. Abrían con gran precaución la puerta de la casa "elegida" (las casas solían cerrarse sólo con un pestillo) y arrojaban violentamente contra el suelo del solitario zaguán el 'tiesto', que sonaba al caer lo mismo que una bomba. Se daban a la fuga lo más rápidamente que les permitían sus piernas, mas no tan de prisa que no les diese tiempo a escuchar de lejos las lamentaciones y exabruptos de la persona embromada.

3.2.2. 'Los zajumerios'

Broma más pesada, en síntesis se trataba también de un cacharro, en el que ponían alguna planta hedionda, suelas de alpargatas, aceite requemado, trapos, etc. Colocado el sahumerio cuidadosamente en el suelo del zaguán, le daban fuego e iniciaban la vertiginosa huida. Al momento, la mezcla infame comenzaba a oler de modo insoportable, despidiendo el humo que podemos imaginar. El desgraciado que sufría la broma, tenía que sacar el latón ardiendo a la calle, entre las toses y la llantina del humo, gritando de todo, menos Padre Nuestro.

¹³.- Recogido por el autor en cuestionarios cumplimentados en el Antiguo Reino de León.

¹⁴.- Durante unas clases de etnología del Dr. Garrido Roiz en la Universidad Complutense, se tocó el tema, y varios alumnos leoneses dijeron conocer la costumbre. Singularmente los de pueblos de Babia y El Bierzo.

¹⁵.- Caro Baroja, Julio, El carnaval p. 345, Madrid, 1965.

3.2.3. Otras bromas.

Numerosas ocurrencias tenían nuestros antepasados en punto a burlas de matanza. En Fuenteheridos me refirieron que una señora de la mejor familia, pero de un humor envidiable, se puso de acuerdo con varias mujeres que ayudaban en la matanza, para que hicieran creer a un mozo, bastante rústico, que trabajaba en la casa, que la señora estaba enamorada de él. Tanto porfiaron al muchacho -incluso dándole una cita- que el infeliz subió a determinada hora a las habitaciones de la dama, la cual le preguntó con una sonrisa -¿Qué deseas? Antes de que el aturdido mozo pudiese articular palabra, salieron las demás mujeres, que se habían escondido, dando fin con sus risas a la "aventura".

3.3. Intercambio social.

En La Sierra central, sobre todo, era costumbre obsequiar con algún producto en fresco de la matanza, a familiares que por su situación económica no pudiesen hacerla. En toda la comarca se practicó también el regalo de alguna 'presa' de las más apreciadas, a familias con las que se tuviese algún compromiso, además de los "pagos" en chorizos, morcillas u otro producto, a quienes desinteresadamente ayudaron en la matanza.

3.4. División del trabajo.

Como en otros lugares de España, el trabajo durante la matanza se reparte de acuerdo con las presuntas capacidades de quienes participan. Los hombres transportan al cerdo, lo degüellan, lo chamuscan, lo sujetan en el acto de deshacer, pican la carne, si se hace a cuchillo, 'sacan' los jamones, los llevan a salar, instalan mesas, bancos y talanqueras y realizan cualquier otra labor que requiera fuerza física. Las mujeres sirven la mesa del refrigerio previo a la matanza, recogen la sangre del cerdo, van a lavar y desentresijar las tripas, ayudan en el aparto de carnes, confeccionan morcillas, chorizos, la manteca, los chicharrones y otros derivados y sobre todo, suelen ser las que realizan el 'guiso' o condimento de la carne para los distintos embutidos. Los niños y niñas hacen los numerosos recados que se tercian antes, durante y después de la matanza, dan a la palanca del 'porro' para llenar las tripas con el embutido, o a la manivela de la máquina de picar carne, y se les hacía a cada uno "su" pequeño chorizo, como un juguete más (inicio a la especialización por edad y sexo).

3.5. Estratificación social.

En el aspecto social, estas fiestas familiares conservan sin embargo un reflejo de la estructura de clases que constituye comunidad.

En la matanza la estructura se revela a nivel de familia extensa, sus amigos íntimos, que vienen a 'echar una mano' como invitados, los que durante el año ganan un jornal en la casa, y en la matanza van a ayudar 'sin interés' y finalmente los que perciben remuneración por hacer la matanza (chinflante, gandingueras).

Más se produce también una lectura que revela niveles de clase o por lo menos de competencia y prestigio: los pequeños propietarios serranos preferían matar dos cochinos más pequeños a uno grande, lo cual (aparte de que varíe el número de jamones, paletas, etc.) era signo social: 'fulanito "sólo" ha matado un guarro'. Del mismo modo, el que acostumbraba a matar y un año no lo hacía, estaba revelando su declive económico.

Por razones ya aludidas, estos rasgos eran más visibles en los minifundios de La Sierra central. En la actualidad, las matanzas, aunque desprovistas de la mayor parte del ceremonial antiguo, se realizan sin distinción de clases.

4. CONCLUSIONES

4.1. Un evento anual.

Todo lo que asegura la manutención y supervivencia de la comunidad lleva implícito el culto, la angustia por su falta y la alegría por su abundancia. Diremos así que los ritos ergonómicos de La Sierra, referentes al animal más significativo en la economía de la comarca, se polarizan, sobre todo, en torno a la matanza casera. Ésta debe incluirse entre las fiestas populares que Pellón clasifica como familiares, a través de cuyo ritual se enfatizan los engranajes de la vida social "donde la magia, la superstición y la religión se funden para hacer realidad el acto de la fiesta"¹⁶. En efecto, la parte festiva que contienen estas faenas se encuentra enmascarada en una serie de usos, de muchos de los cuales se nos escapa el significado, pese a lo cual hemos de ocuparnos, en lo posible, del desciframiento de sus códigos simbólicos.

Ya examinamos muchos de los rituales que contiene la matanza, como el fuego -chamuscado del cerdo-, comidas 'de adviento', comidas colectivas, actos de solidaridad dentro de la familia extensa, juegos y bromas, utilización de objetos que adquieren por sí mismos un valor simbólico (banco del sacrificio, cuchilla peculiar para las especias) confección de prendas para su exclusivo uso en esas faenas y sobre todo, el acto de señalar con sangre a las jóvenes que participan en la matanza.

Es pues una ceremonia anual, en una época muy concreta, (Diciembre a Marzo) en la cual, familiares y amigos se reúnen para procurarse -y propiciarse- la parte más importante y suculenta del sustento del hogar. Implícitamente laten en las faenas de la matanza los viejos rituales del sacrificio de animales, la purificación por el fuego, el ajuar específico, la reunión en los ratos de asueto, el holgorio de los jóvenes y la reafirmación de un culto a la amistad y a la familia extensa, que se ejemplifica, sobre todo, en torno al fuego del hogar.

A esa serie de ritos, símbolos y condicionamientos debe la matanza casera su indudable carácter de fiesta familiar

4.2. Panorama actual. La disolución de una cultura.

Las fiestas, como expresiones de la acción simbólica, con sus ceremonias y costumbres, desaparecen de una comunidad determinada, cuando se pierden, o cambian, los soportes materiales socio-económicos que las hicieron posibles.

En La Sierra, el fin de la autosuficiencia, la emigración, el cambio de los hábitos de ocio, la pérdida o cambio de valores y la consiguiente transformación de las mentalidades han acarreado la desaparición de la mayor parte del acervo folklórico (Como las Cruces de Mayo, fiestas del pino, o 'pirulito' por San Juan, hogueras de la Candelaria, juegos infantiles callejeros, y un largo etcétera). Los ritos de la matanza casera, en tanto que fiesta, han sufrido idéntico proceso.

¹⁶.- Eloy Gómez Pellón, "Notas para el estudio etnohistórico del complejo festivo asturiano", vol. III de La religión popular, Fundación Machado.Anthropos, 1989, pp. 147 y 148.

El empobrecimiento de las costumbres matanceriles es más visible en: A) La obsesión del tiempo: "el tiempo es oro". Hoy se intenta terminar la matanza en dos días, cuando antiguamente se empleaban no menos de tres. B) La pérdida del ajuar: el plástico sustituye a maderas, corchos y chapas. El guarro se chamusca -en ciertos sitios- con un soplete de butano. C) La pérdida del asueto: no se dedica tiempo alguno a reuniones, bromas, ni cosa alguna que no resulte "utilitaria".

En cambio, y tras un período de total declive, durante los años sesenta y setenta -época de fuerte emigración y de mayor incidencia de la terrible peste porcina africana- las matanzas caseras han recuperado su auge económico, al que no es ajeno la vuelta periódica de estos emigrantes, con el deseo de recuperación de sus raíces, e incluso la demanda turística¹⁷.

5. VOCABULARIO DE LA MATANZA SERRANA Y SU ENTORNO

Afrecho AFFRACTUM 'quebrantado' > And. Extr. Cast. (rec. incorp.)
'Salvado, cáscara del grano después de molido'¹⁸.

Cahtañetah KARYON > CASTANEA > 'en forma de castaña' Ac. local. 'Glándulas salivares del cerdo'.

Cernidera CINIS 'ceniza' > cast. cernadero > Ac. local.
'Delantal a cuadros hecho especial para la matanza'.

Cimbleá CYMULA 'ramita' > león. cimblear 'vibrar una vara'.
'Hacer vibrar una vara moviéndola adecuadamente'¹⁹.

Cocho Onomatop. COCH, COCH > gall. leon. cast. (rec. incorp.)
'Cochino, cerdo, guarro'. Lo mismo en Asturias.

Concejí CONCILIUM 'reunión' > Aceptación local. Alájar.
'Porquero que llevaba diariamente al campo las piaras de cerdos'.

Corato CORIUM 'pellejo animal' > ast. corar 'degollar el cerdo'. Voz autóctona. 'Piel del cerdo, una vez raspada'.

Cuín Onomat. CUCH o similar > cuy 'conejillo de Indias' > leon. cuín 'Cerdo pequeño por ser joven o porque no ha crecido'²⁰.

¹⁷.- A. J. Carrero Carrero, "Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva", fascículo 25 p. 398. Ed. Mediterráneo, 1998.

¹⁸.- Rodolfo Recio, Aportaciones a la Etnología de La Sierra de Huelva, (2 vols.), Madrid, Universidad Complutense, 1992.p. 787.

¹⁹.- Etim. DRAE 1984, p. 316.

²⁰.-Corominas, Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (6 vols.), Madrid Gredos, desde 1980, V, p.303.

Curto CURTUS 'acortado' > gall.-port y cast. en 2ª ac. 'Animal que ha perdido el rabo o carece de él'.

Cháira PLANUS 'plano' > gall.-port. chan/chao 'llano'²¹ 'Cilindro de acero para avivar el filo de los cuchillos'.

Chamaretá FLAMMA 'lengua de fuego' > gall.-port. y leon. chama 'llama'. 'Llamarada intensa y de corta duración'²².

Chinflante Árabe ^SIFRA 'cuchilla de zapatero' > chifla. Es voz autóctona. 'Matador, el que sacrifica a los cerdos'.

Desentresihá TRANS + ILIA 'a través del vientre' > leon. desentrellizar 'Quitar la grasa de la tripa del animal muerto'²³.

Embusá Cruce con un derivado de BOTO 'odre'²⁴. Voz de Sal. Extr. y La Sierra. 'Embutir, llenar las tripas con la miga de carne'.

Empeyah PILULA < PILA 'bola' > cast. pella > and. empella 'Pellas de manteca de las que se hacen los chicharrones'.

Enzarzáh *SARCITUM 'hecho a trozos' 'Dícese de las castañas secada en el zarzo' (Ved **zarzo**).

Ehcamondá ESCA > 'comida' > escamocho 'desperdicio de comida' + el leon. mondar 'podar'²⁵ 'Limpiar algo a fondo sumergiéndolo en agua caliente.

Facho FACULA < FAX 'antorcha' > gall.-port. facho 'antorcha en una eminencia, como señal'²⁶. Ac. autóct. 'Gran fuego de hogar'.

Galafateh Orig. osc. Ac. autóctona 'Dícese de los cochinos desmedrados, que apenas crecen'.

Ganchoh De un célt. *GANSKIO 'rama'²⁷. Es ac. particular. 'Utensilios metálicos curvados, con los que se sujeta la canal del cerdo, mientras deshace el matarife'.

Gandinguera Gótico WANDJAN 'dar vuelta' > and. gandinga 'despojos de reses' > gandinguero 'el que trafica con ellos'²⁸. Es ac. autóctona. 'Matancera, mujer que arregla y guisa la matanza'.

²¹.- Corominas cit., II, p. 311.

²².- Francisco Torrinha, Diccionario portugués-latino, Porto, 1939, p. 246. Menéndez Pidal, R., El dialecto leonés hablado en Maragatería y tierras de Astorga, Oviedo 1962, p. 257.

²³.- Corominas cit. II, p. 646.

²⁴.- Corominas cit. II, p. 567, lo da para embutir, pero no incluye embusar, que documenté en las áreas citadas.

²⁵.- Corominas cit, II, p. 670. Ya viene en DRAE 1837. De uso normal en Santander, Salamanca y Andalucía.

²⁶.- Leandro Carré, Diccionario galego-castelan, 8ª edic., p. 481. A. Garrote, El dialecto leon. de Maragatería, Madrid, 1947.

²⁷.- Corominas cit., III, p. 68.

²⁸.- Martín Alonso, Enciclopedia del idioma, Madrid, Aguilar, 1982, p.2103. Etim. de Corominas, III, p. 73.

Gomeá Gall. ENGOUMEAR 'agazaparse'²⁹. Voz de And. Occ. 'Llamar a los cochinos para que coman las bellotas recién vareadas'.

Gorgoyoneh a Onomat. gall. GORGOLLO 'lugar donde nace el agua'³⁰. 'Dícese del agua que hierve formando pompas y ruido'.

Ihtierco STERCUS 'excremento' > cast. vulg. estiérco. Vulgarismo extr. y and. 'Abono orgánico, estiércol'.

Jace FASCIS 'haz' > cast. id., forma aspirada con paragoge 'Haz de leña menuda, carquesas, etc.'³¹.

Jerventón FERVERE 'hervir' > cast. y leon. herventar, forma vulg. y asp. 'Acción de tener una cosa en agua hasta dar un hervor'³².

Jupeá Semijergal JUPE 'esfuerzo, trabajo'³³. Es voz autóctona. 'Hocicar fuertemente los cerdos la puerta de la cuadra o corral'.

Jurío Falsa aspiración sobre el leon. URRRIA! 'voz para llamar a las ovejas'³⁴. 'Grito con que guían los porqueros a la piara'.

Lieva LEVARE 'elevar' > ant. gall.-leon. lievar 'llevar' & gall. levada 'corriente de agua'³⁵. 'Acequia, conducto para riegos'.

Luhre (morcilla de) LUSTRARE 'purificar' > cast. lustre 'brillo' 'Morcilla escaldada, llamada así - según pueblos- quizá por el brillo que adquiere al sacarla del agua caliente'.

Macho (morcilla de) MASCULUS 'masculino' > cast. macho en su ac. 'macho cabrío' 'Morcilla de lustre, llamada así -según pueblos- por llevar el mismo condimento que la que se hace de cabra'³⁶.

Matachín *MATTARE 'matar' > gall.-port., leon. y cast. id. 'Según pueblos, el que se dedica a matar los cochinos'³⁷.

²⁹.- X. L. Franco Grande, Diccionario galego-castelan, Vigo, 1968, II, p. 418. En el sentido de agazaparse, vigilar, el porquero. Para And. Occ., J. Carlos Capel, Manual de la matanza cit., p. 258.

³⁰.- Joaquín Lorenzo Fernández, "Notas lingüísticas gallegas" en RDTP, IV, (1948), cuaderno 1º, pp. 79 a 93.

³¹.- Arcaísmo usado también en el resto de Andalucía, Salamanca, Ribera del Duero, Cespadosa de Tormes y Extremadura.

³².- J. Lamano y Beneite, Dialecto vulgar salmantino, Salamanca, 1915, p. 503.

³³.- J. Villarín García, Diccionario del argot, Madrid, ed. Nova, 1979, p. 92.

³⁴.- A.R. Fernández. y González, El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre, Oviedo I.E.A., 1959, p. 366)

³⁵.- X. L. Franco, op. cit., I, 516. A. Rato y Hevia, Vocabulario de frases y palabras bables, Madrid, 1891, p. 8.

³⁶.- Según pueblos se llaman de lustre, de macho, o también morcillas tontas. Todas llevan grasa mesentérica y sangre.

³⁷.- Etim. de Corominas cit., III, 878. Ya en DRAE 1837.

Mermeyaoh Disimilación sobre el cast. marmella 'cada uno de los apéndices del cuello de ciertos animales' < MAMILLA 'teta' 'Dícese de los cerdos que tienen muy desarrolladas las marmellas'.

Mueyeh (lah) MOLLIS 'flexible' > cast. muelle > extr. mueyes 'tenaza metálica de una sola pieza, para las brasas del hogar'.

Pilá (castaña) PILARE 'despojar' > port. pilar 'esmagar com pilão' > gall.-leon. y cast. (rec. incorp.) 'Castaña seca, pilonga'³⁸.

Pirino ¿PIRUM 'en forma de pera'? > leon. piro / pirino 'cerdito pequeño'. Voz usada en Valdelarco y otros pueblos³⁹.

Porro PORRUS 'ajo puerro', por la forma esférica. 'Máquina de embusar de madera, usada en La Sierra' (Ved texto).

Rahpetah Germ. HRESPAN 'arrancar' > cast. raspar⁴⁰. Autóc. 'Hierrecillos con los que, igual que con los cazos, se raspa al cerdo mientras se chamusca'.

Refugo (de) REFUGARE 'hacer huir de nuevo' > gall.-port. y leon. refugar 'desechar'. 'Castañas de baja calidad o tamaño, que se dejan para el cerdo'. También usado en And. y Extr.⁴¹.

Resencio RE - SENTIRE 'percibir por los sentidos' > leon. > extr. 'Rocío nocturno y del amanecer'⁴².

Tableroh TABULA 'tabla' > cast. tablero. Ac. autóctona. 'Artesas de madera de distintos tamaños, para echar el despiece del cerdo'.

Támbalo Creac. expr. TAMBALEAR. Rioja, León, Extr. y And. 'Talanquera de palos sobre sillas, etc., para orear embutidos al fuego'.

Taramah Prerrom. TAMO 'paja menuda' > metátesis s/. el leon. támara 'leña menuda'⁴³. 'Leña del ramaje menudo de castaños, robles, etc.' También usado en gall., extr. y puntos de Castilla.

Tuero TORUS 'protuberancia' > leon. > cast. (rec. incorp.) 'Leño grande que se pone detrás para formar la lumbre del hogar'⁴⁴.

³⁸.- Francisco Torrinha, op. cit., 854.

³⁹.- A. García Lomas, El lenguaje popular de las montañas de Santander, Id, 1949, p. 238 da piriz 'colon del cerdo'.

⁴⁰.- Etim. de Corominas cit. IV, p. 788. Es voz de Puerto Moral.

⁴¹.- Verardo García Rey, Vocabulario del Bierzo, Madrid, Archivo de Tradiciones Populares, 1934, p. 138. Refugallo 'desecho de las cosas'.

⁴².- J. Lamano y Beneite, op. cit. p. 601. D. Berjano Escobar, "Ensayo de un vocabulario del dialecto de la Sierra de Gata" en Revista de Extremadura, t. XI, 1909, pp. 481-485.

⁴³.- Lorenzo Novo Mier, Diccionario xeneral de la llingua asturiana, Gijón, 1979, p. 259. Etimología de Corominas cit. V, p. 400.

⁴⁴.- Corominas cit. V, p. 685 documenta en el asturiano de Colunga.

Zarzo *SARCITUM 'hecho a trozos' > leon. 'Algorfa con suelo enrejado, para secar las castañas con la hoguera hecha en la habitación de abajo'.

Fuenteheridos, primavera de 2017

