



**HAL**  
open science

# Las vidas de la carne: la matanza del cerdo en una sociedad rural en transformación (Asturias, siglo XX)

Consuelo Hernández

► **To cite this version:**

Consuelo Hernández. Las vidas de la carne: la matanza del cerdo en una sociedad rural en transformación (Asturias, siglo XX). Sociology. Université de la Sorbonne nouvelle - Paris III, 2024. Español. NNT : 2024PA030016 . tel-04694194

**HAL Id: tel-04694194**

**<https://theses.hal.science/tel-04694194v1>**

Submitted on 11 Sep 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITÉ SORBONNE NOUVELLE

ED 122 Europe Latine - Amérique Latine

Centre de Recherche et Documentation des Amériques

CREDA - UMR 7227

Tesis de doctorado en antropología

Consuelo HERNÁNDEZ

## LAS VIDAS DE LA CARNE

*La matanza del cerdo en una sociedad rural en  
transformación (Asturias, siglo XX)*

Tesis dirigida por

Capucine BOIDIN

Defendida el 1 de febrero de 2024

Jury :

Mme Capucine Boidin, professeure à l'Université Sorbonne Nouvelle Paris 3 – IHEAL,  
directrice de thèse

M. Luc Capdevila, professeur à l'Université Reennes2, pré-rapporteur

Mme María Cátedra, professeure à l'Universidad Complutense de Madrid, pré-rapporteur

M. Jean Foyer, CREDA UMR7227 (USN –CNRS), jury

M. Juaco López, director Muséu del Pueblu d' Asturias, jury

Mme Jimena Obregón, professeure Études hispano-américaines, Université Rennes 2, jury

M. Daniel Quiroz, professeur à l'Universidad de Chile, jury

# Las vidas de la carne

## *La matanza del cerdo en una sociedad rural en transformación (Asturias, siglo XX)*

### Resumen

Esta tesis estudia desde un punto de vista antropológico, el sacrificio doméstico del cerdo en el mundo rural de Asturias, España, como un archivo de la evolución de las relaciones entre humanos y animales en un contexto rural en transformación. La primera parte, etnográfica, describe la práctica contemporánea de la matanza del cerdo a través de la observación participante en once sacrificios domésticos, identificando los principales momentos y articulaciones. La segunda parte estudia la trayectoria histórica de la práctica a lo largo del siglo XIX y XX, mostrando profundas reorientaciones y cambios en el tipo de cerdo, los utensilios, los actores, la orientación social y los productos cárnicos resultantes. Finalmente, la tercera parte integra estas dos dimensiones, etnográfica e histórica, en una antropología de la práctica contemporánea de la matanza del cerdo, que actualmente carece de interés económico inmediato, pero que participa en el teatro de la ruralidad actual.

Palabras claves: *antropología, ruralidad, cerdo, matanza, animal, carne, Asturias, Tineo*

# Les vies de la chair

## *L'abattage du cochon dans une société rurale en transformation (Asturies, XX<sup>e</sup> siècle)*

### Résumé

Cette thèse étudie d'un point de vue anthropologique l'abattage domestique du porc dans le monde rural des Asturies, en Espagne, en tant qu'archive de l'évolution des relations humains-animaux dans un contexte paysan en transition. La première partie, ethnographique, décrit la pratique contemporaine de la *Matanza del gochu* à partir de l'observation participante dans onze abattages domestiques, en y identifiant les principaux moments et articulations. La deuxième partie étudie la trajectoire historique de cette pratique tout au long du XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle, en montrant les profondes réorientations et changements intervenus dans le type de porcs, d'ustensiles, d'acteurs, d'orientation sociale, de types de produits résultants, etc. Enfin, la troisième partie intègre ces deux dimensions ethnographique et historique en une anthropologie de la pratique contemporaine de l'abattage du porc, désormais dépourvu d'intérêt économique immédiat, mais participant à un théâtre de la ruralité.

Mots clés : *anthropologie, ruralité, cochon, abattage, animal, chair, Asturies, Tineo*

# The lives of the flesh

## *The slaughter of the pig in a rural society in transformation (Asturias, 20th century)*

### Abstract

This thesis, from an anthropological standpoint, examines the domestic slaughtering of pigs in the rural areas of Asturias, Spain, as an archive reflecting the evolving relationships between humans and animals in a transitioning peasant context. The first part, ethnographic in nature, describes the contemporary practice of Matanza del gochu through participant observation in eleven domestic pig slaughters, identifying key moments and articulations. The second part delves into the historical trajectory of this practice throughout the 19th and 20th centuries, showcasing profound reorientations and changes in the types of pigs, utensils, actors, social orientation, resulting product types, etc. Finally, the third part integrates these two dimensions, ethnographic and historical, into an anthropology of the contemporary practice of pig slaughtering, now devoid of immediate economic interest but contributing to a rural theater.

Keywords: *anthropology, rurality, pig, slaughter, animal, flesh, Asturias, Tineo*

*Dedicado a Roberto y Nancy*

## Agradecimientos

Primero quiero agradecer a la profesora Capucine Boidin, mi directora de tesis, por haber acogido mi investigación en el CREDA. Sus orientaciones y persistencias fueron muy importantes en el camino para llegar a término. Agradezco también al Muséu del Pueblu d'Asturies por haber financiado parte de mi investigación, en particular a Juaco López quien confió en mis intereses sobre el terreno y acompañó todo el proceso investigativo. Quiero agradecer a Jesús Linde por haberme permitido acompañarlo en sus recorridos por Tineo y por haberse implicado tanto en los temas de conversación con la gente. Su conocimiento y experiencia en el trabajo con los animales en Tineo fue esencial para acceder a la información de campo. La etnografía no habría sido la misma sin su manejo. Quisiera agradecer además a la profesora María Cátedra, quién inspiró la aventura de realizar investigación en Asturias y compartió conmigo, muy generosamente, su valiosa experiencia y acabado conocimiento sobre Asturias. Agradezco el apoyo financiero a CONICYT Chile, a través de su beca para estudios en el extranjero, beca que permitió desarrollar la investigación doctoral. Quisiera agradecer también a Alejandro Garcés, por haber acompañado esta tesis desde sus inicios. Gracias por tus comentarios y múltiples ayudas. Gracias a Héctor Morales, colega y amigo que ha alimentado y cuidado la persistencia en el tema de investigación. Agradezco a Claudia Cortés, por su amistad y tu permanente interés en la evolución de la tesis. Gracias a Carlos Urquieta por apoyarme siempre. Gracias a Claudio Cratchley por haber alimentado mi confianza intelectual a través de su invaluable punto de vista. Gracias Cristóbal por sumarte a rematar la tesis. Finalmente, agradezco a mi familia por haberme apoyado en todo momento y haber hecho de esta tesis un proyecto nuestro. Gracias Agatha y gracias Eloï por aparecer en el camino y enseñarme tanto. Gracias Nicolas por acompañarme en este largo tiempo de tesis. Gracias por ayudarme a llegar a fin, sin ti no habría sido ésta la tesis. Gracias papá por dejarme encaminada. Gracias mamá por dejarme en el camino.

# Índice

Resumen	2
Résumé	3
Abstract	4
Agradecimientos	6
Índice	7
Introducción	10
1. Primera aproximación al problema y trayectoria de investigación	10
2. Una antropología de la matanza del cerdo	13
3. Objetivos de la investigación	22
4. Metodología	22
5. Estructura de la tesis	26
PARTE I: Etnografía de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias.	
Estructura de la matanza del cerdo	31
Capítulo 1: Primer momento: maneras de producir un cerdo para matanza	32
1.1 Maneras de obtener un cerdo	32
1.2 La cría	38
1.3 La alimentación	42
Capítulo 2: Segundo momento: la muerte del cerdo, del animal a la carne	45
2.1 Pinchar al cerdo	45
2.2 Pelar	58
2.3 El Despiece	64
Capítulo 3: Tercer momento: conservación y consumo, en busca del sabor	83
3.1 Métodos de conservación	83
3.2 Los interiores	87
3.3 Los embutidos	88
PARTE II: Historia de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias	95
Capítulo 1: La matanza del cerdo en el mundo rural tradicional de Asturias	96
1.1 El cerdo en la Casería tradicional	96
1.2 La Casería como unidad de producción y autoconsumo en el mundo rural tradicional	97



1.3 El Arte de granjería y la cría de cerdos ¿Cómo se mezclan finos de Castilla, mestizos y lanudos de la tierra?	111
1.4 La posición singular del cerdo entre los otros animales de la Casería	123
Capítulo 2: La reinención del cerdo durante la Industrialización en Asturias	129
2.1 El espacio rural asturiano durante la revolución industrial	130
2.2 Las nuevas razas y la reorientación del cerdo hacia la producción de grasas y carnes	136
2.3 El cerdo como objeto de salud pública y control veterinario	142
Capítulo 3: La matanza domiciliaria entre regulación y prácticas tradicionales: microfísica del poder en un mundo rural en transición	151
3.1 Las matanzas clandestinas, entre regulación estatal y resistencias	151
3.2 El vigilante de arbitrios, una personificación resistida de la autoridad	155
3.3 La matanza domiciliaria de cerdo como un archivo de la conflictividad rural y una práctica en permanente negociación	163
Capítulo 4: La matanza desarrollista y la reorientación del cerdo en el campo Asturiano	169
4.1 De la clandestinidad a la fiesta	169
4.2 El cerdo como instrumento de desarrollo en Tineo	171
4.3 El fin de la cría y de las cerdas parideras	176
PARTE III: Antropología de la práctica de la matanza del cerdo	185
Capítulo 1: Relatos para el fin de una economía y una cultura	186
1.1 Un correlato técnico del declive: Refrigeración y nuevos materiales/usos en la cocina asturiana	192
1.2 Censo de matanzas: vigencia contemporánea de una práctica	197
Capítulo 2: el matachín, clave de lectura de la matanza contemporánea	207
2.1 Los matachines	208
2.2 El aprendizaje. Cómo se aprende a matar con cuchillo	211
2.3 Los territorios del matachín	219
2.4 La técnica	223
Capítulo 3: La matanza patrimonializada	232
3.1 La teatralidad de la rutina en la vida rural	232
3.2 Organización territorial del sabor: el sabor como organizador de las relaciones familiares, vecinales y territoriales	235

3.3 La manufactura del sabor: la política del sabor, el dolor en el gusto, la la artesanía del adobo	241
Conclusiones	246
Bibliografía y fuentes citadas	250
Anexos	264
Anexo 1: Entrevistas	265
Entrevista N° 1	266
Entrevista N° 2	276
Entrevista N° 3	298
Entrevista N° 4	315
Entrevista N° 5	321
Entrevista N° 6	324
Anexo 2: Etnografías	335
Etnografía N° 1: Capada de cerdos	336
Etnografía N° 2: Matanza	339
Etnografía N° 3: Despiece	345
Anexo 3: Cobro de arbitrios	349
Anexo 4: Gráficos. Kilos de carne declarados por casa	352

# Introducción

## 1. Primera aproximación al problema y trayectoria de investigación

En el invierno del año 2004 asistí a mi primera matanza de cerdos en Asturias. Era la primera vez que veía matar y la primera vez que ví morir. Estaba haciendo un trabajo etnográfico sobre lo que se considera como cultura asturiana en un pequeño pueblo del occidente asturiano.<sup>1</sup> Al preguntar por los elementos que configuran lo que llaman cultura asturiana, la práctica de la matanza del cerdo no tardó en aparecer. Fue entonces cuando recibí la invitación. Me dijeron que fuera a *ver* la matanza, que era algo auténtico de los pueblos. Si bien se hacen matanzas en el resto de España, existe una forma especial de hacerlo en Asturias. De estas particularidades, de estos gestos, se compone la manera asturiana. Había que ir a la matanza si no tenía miedo de *ver* sangre.<sup>2</sup> La matanza del cerdo es considerada parte de la cultura local, pero a diferencia de otros elementos como la mitología, los bailes y *recitables*, la matanza no es un simulacro. En la matanza hay sangre, hay muerte para preparar comida. No es el recuerdo o enunciado de algo antiguo, es la práctica de la matanza del cerdo.<sup>3</sup>

La matanza parecía provenir de una receta. Todo estaba basado en un gran manual de instrucciones, en un método preciso. Los participantes constantemente establecían la comparación entre cómo se hacía antes y cómo se hace ahora. Aparecían los recuerdos y las explicaciones; las técnicas y herramientas; lo que se han mantenido y lo que ha

---

<sup>1</sup> Los resultados de este trabajo fueron presentados para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados en el departamento de Antropología Social de la Universidad Complutense de Madrid, el año 2004. Posteriormente fue publicado por el Muséu del Pueblu d'Asturies: Hernández V., C. (2006). *Escuela y comunidad. La cultura asturiana en un pueblo del suroeste de Asturias. Tres estudios antropológicos sobre el occidente de Asturias*. Gijón, Museo del Pueblo de Asturias - Red de Museos Etnográficos de Asturias: 257-331.

<sup>2</sup> Los otros sentidos no fueron interpelados. La única advertencia fue respecto a la capacidad de *ver* sangre. Sin embargo, la matanza se realiza en un lugar húmedo y en pleno invierno así que la sensación térmica durante la jornada (todo el día por 4 días) es un frío intenso y húmedo. Al estar solo como espectador, es decir, sin hacer esfuerzo físico, el frío es parte importante de las condiciones para *resistir* la jornada. Así mismo, los olores son muy intensos. Entre el vapor del agua caliente, el humo de la leña quemándose, el olor de los establos, de los animales, de la comida e incluso el olor a sangre.

<sup>3</sup> El año 2008 presenté la comunicación *Prácticas de patrimonialización en Asturias, dos escenarios: la enseñanza del bable y la matanza del gochu* en el XI Congreso de Antropología de España, 2008. Allí desarrollé la idea de *práctica de patrimonialización* como forma de abordar la matanza del cerdo en relación con el patrimonio asturiano.

cambiado. Los gestos de la matanza configuran el sello de la casa, la tradición familiar, las costumbres del pueblo y lo que se suele hacer en Asturias. La matanza domiciliaria del cerdo parecía estar viva y adaptada a los nuevos tiempos, a los nuevos materiales, a las normativas vigentes. Al asistir a mi primera matanza, me invitaron a otra en la parroquia siguiente. Así, cuando es temporada de matanza, se pasa de una matanza a otra, nunca se realizan en simultáneo. Como se trata de un trabajo colectivo en el que participan familiares y vecinos, siempre se ha calendarizado. Existe una agenda de matanzas, necesaria para la contratación de servicios (por ejemplo, el matachín) así como para solicitar ayuda a vecinos y familiares.

A partir de esta primera experiencia con la práctica de la matanza del cerdo, decidí desarrollar un trabajo etnográfico intensivo en torno a la práctica de la matanza contemporánea. Para esto me trasladé del concejo de Cangas del Narcea al de Tineo, con el objetivo de conocer más profundamente otro lugar de Asturias, manteniéndome en el occidente, zona que los estudiosos califican como la zona en la que se mantienen mayor cantidad de prácticas y usos tradicionales. Tomé contacto con un veterinario que trabaja con la casi totalidad de granjas del concejo. Acompañándolo en sus recorridos, pude acceder a un panorama general del fenómeno de la práctica de la matanza del cerdo, al mismo tiempo que me pude adentrar en las particularidades que componen los gestos que constituyen la manera asturiana de hacer la matanza.<sup>4</sup>

Dado que ya había quedado planteada la comparativa entre el antes y el después, para poder ir más allá de los recuerdos familiares, la documentación histórica y las fuentes referidas a la práctica de la matanza, pueden aportar más información además de un punto de vista distinto. Es así como gracias a la colaboración del Museo Etnográfico de Asturias, en particular a su director Juaco López, pude acceder a distintas y muy relevantes fuentes históricas, donde fue posible constatar cambios y continuidades en la práctica a lo largo

---

<sup>4</sup> Los pueblos visitados según el recorrido de los veterinarios *Circuito de arriba*: Alto de Bustellán, Bustellán, Fastias, Las Paniciegas, Trabazo, Bustellín, Calleras, Llaneces de Calleras, Bustoburniego, Bustiello de Tablado (Bustellón), San Salvador, Tablado (Tablado de Riviella), Riviella, Valle de Tablado, La Oteda, Francos, Villatriz, Murias, Obona, Alto de Piedratecha; *circuito del medio*: Bárcena, San Fructuoso, Genestosa, Miño, Collada, El Padro, Navelgas, Zardaín, Barzanallana, Parada, Muñalén, Folgueras de Muñalén, La Rebollada, Naraval; *circuito de abajo*: Villaluz, Vega del Rey, Campiello, Villajulián, Pelontre, El Fresno, El Espín, Pereda de Sangoñedo, Orrea, Borres, Villerino del Monte, La Mortera, Santiago Cerredo, Colinas, San Martín de Semproneana, Magarín, Sebran, El Peligro, Ansarás, Fuejo, Ponte, Mañores.

Mapa con los recorridos y los pueblos visitados:

<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?hl=fr&mid=1RiAXWgH5noKwNI4BXEOuvBqnree9I6M&ll=43.403441336516025%2C-6.545949587663813&z=16>

del tiempo. Uno de los documentos más significativos es sin lugar a duda el *Arte General de Granjerías*, manual escrito por Fray Toribio de Santo Tomás de Pumarada entre 1711 y 1714. Fray Toribio escribe a su sobrino, con el objeto de entregar todo el conocimiento que tenía sobre una granjería o casería.<sup>5</sup> Se trata de un manual completísimo y detallado que aborda todos los aspectos necesarios para montar una granjería. La matanza del cerdo forma parte de estos esenciales de la granja y por tanto, Fray Toribio le dedica varias páginas, donde describe con gran detalle cada paso, los tipos de cerdos, los cuidados para con ellos, la infraestructura necesaria, las herramientas, alimentos, etc. Es un relato holgado tanto de las técnicas como del animal, que tiene una gran coincidencia con la práctica de la matanza contemporánea, incluso, Fray Toribio, en el siglo XVIII, repara en lo mismo que los paisanos de ahora, es decir, que en Asturias se pela el cerdo con agua caliente y no con fuego como en otros lados.<sup>6</sup> La forma de pelar el cerdo o de quitarle los pelos una vez muerto, constituye uno de los gestos que son definidos como asturianos, diferenciadores y persistentes en el tiempo.

---

<sup>5</sup> La casería es la unidad mínima de producción en el campo asturiano, lo que conocemos como granja en otros contextos. Existe una amplia literatura respecto a la importancia e historia de la casería en Asturias. Algunas referencias con las que he trabajado son: J. M. Bernaldo de Quirós y Llanes (Marqués de Camposagrado) (1854), «El manifiesto del hambre», in: J. Muñoz Rodríguez & J. López Álvarez (eds.), *Colección de textos y documentos para la historia de Asturias*, Gijón, 1990; C. M. Criado Hernández & R. Pérez González, *La población de Asturias (1857-1970)*, Oviedo, 1975; J. García Fernández, *La organización del espacio y economía rural en la España atlántica*, Madrid, 1975; J. García Fernández (1976), *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Oviedo, 1980; J. L. García García, *Antropología del territorio*, Madrid, 1976; A. García Martínez, *La casa tradicional de San Martín de Oscos*, Oviedo, 2008; A. García Martínez, *Antropología de Asturias*, Oviedo, 2011; E. Gómez Pellón, «Aproximación al estudio antropológico de Asturias», in: C. Lisón Tolosana (ed.), *Antropología de los pueblos del norte de España*, Madrid, 1991; E. Gómez Pellón, «Casa, familia y herencia en la región interior del Occidente asturiano», in: *Revista de Antropología Social*, Madrid, 1992, nº 1); E. Gómez Pellón, *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias*, Gijón, 1994; E. Gómez Pellón, «La casería», in: *Revista de Antropología Social*, Madrid, 1995, nº 4); R. González-Quevedo, «Agricultura y ganadería en Asturias», in: J. Rodríguez Muñoz (ed.), *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón, 1987; A. Graña García & J. López Álvarez, «Las construcciones populares», in: *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón, 1988, vol. 8: *Etnografía y folklore* (I); C. Lisón Tolosana (ed.), *Antropología de los pueblos del norte de España*, Madrid, 1991; J. López Álvarez, «Clarín, los campesinos y el “Folk-Lore Asturiano”», in: *Clarín y su Tiempo: Exposición conmemorativa del centenario de la muerte de Leopoldo Alas (1901-2001)*, Oviedo, 2001; J. Gómez Mendoza, «La obra agrarista de Jesús García Fernández (1928-2006)», in: *Historia Agraria*, Murcia, 2007, nº 41; A. Maceda Rubio & F. Fernández García, «Evolución de la población en Asturias entre 1922 y 1981», in: *Ería*, Oviedo, 1989, nº 17; A. Maceda Rubio, «El espacio rural asturiano», in: G. Morales Matos (dir.), *Geografía de Asturias*, Oviedo, 1992, vol. 1: *La Nueva España*; R. Valdés del Toro, «Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur», in: C. Lisón Tolosana (ed.), *Temas de antropología española*, Madrid, 1976.

<sup>6</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada (1711/14), *Arte General de Grangerías*, Gijón & Salamanca, 2006.

Fray Toribio constituye un buen punto de partida que abordaremos en detalle y que nos servirá de contrapunto en todo el recorrido a través de la evolución de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias. Estableceremos ésta, la matanza de Fray Toribio, como la primera matanza o la matanza original, hacia una historia de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias. Con esta especie de primera matanza o *matanza original*, accedí a documentos en el Archivo Municipal del Concejo de Tineo, que hicieron emerger otros tiempos de la práctica de la matanza, que hablan ya no del origen de la práctica sino de su evolución, cambios y permanencias. En el archivo de Tineo, están los registros del cobro de impuestos a la carne obtenida a través de la matanza domiciliaria, entre los años 1940 y 1960 aproximadamente. En los libros de registro, están especificados la cantidad de animales matados por familia, los kilos de carne que se declararon y la cantidad de impuestos pagados.<sup>7</sup> Este período de la práctica de la matanza del cerdo, retrata un comportamiento completamente distinto de la práctica, es decir, se hace clandestina, pero sin perder sus gestos, sus formas y su vitalidad. Es interesante también, analizar el comportamiento de la práctica de la matanza del cerdo durante el período de industrialización de la carne porcina en la zona (1960 en adelante), además de analizar las repercusiones que han tenido en la práctica otros fenómenos importantes como la introducción del congelador, la estandarización de la raza de cerdo industrial y la vuelta a la raza Asturcelta, o el cerdo endémico, natural de la tierra.

## 2. Una antropología de la matanza del cerdo

Hasta hace poco, los estudios sobre los animales a menudo se limitaban a disciplinas específicas como la biología, la ecología y la zoología. Sin embargo, a medida que ha crecido la conciencia pública sobre cuestiones relacionadas con los derechos de los animales, el medio ambiente y la ética, las ciencias sociales y humanidades han comenzado a prestar una atención renovada a los animales en sus investigaciones. Progresivamente, la temática animal se fue ampliando a las ciencias humanas,<sup>8</sup> en

---

<sup>7</sup> 344 folios de registro de cobro de arbitrios del concejo de Tineo, entre 1943-1964, 127 folios de contratos a pesadores, despidos de pesadores y multas a matanzas clandestinas entre 1940-1960.

<sup>8</sup> Ver número especial de la revista *Zootéchnie*, nº 16 del año 1976 S. E. Z. La, “Nº 16-Le porc domestique”, 2011.

particular a los trabajos de historiadores y antropólogos que han renovado profundamente las temáticas de estudio. Así, el *animal turn* o *giro animal* en las ciencias humanas y sociales ha permitido introducir el *punto de vista animal* como elemento integrante de los estudios sociales y humanos<sup>9</sup> y a una nueva problematización de las relaciones entre humanos y animales.<sup>10</sup> En el caso del cerdo, que ocupa un espacio singular en vida rural, diversos trabajos han profundizado en su dimensión cultural, en los significados que vehicula o en los tabúes de los que es objeto.<sup>11</sup>

La matanza doméstica del cerdo ocupa, en este contexto, una posición singular. En efecto, su carácter ritualizado y ampliamente difundido en Europa llamaron tempranamente la atención de los estudiosos de las culturas rurales. A este respecto, no obstante, se opusieron tempranamente dos visiones distintas y opuestas del fenómeno. Por un lado, la antropología social, que se interesó en estudiar las formas permanentes de una práctica social extendida, sin reparar necesariamente en la particularidad cultural que esta puede adoptar en cada contexto específico. Así, un gran especialista en el estudio de ritos sociales como Van Gennep señalaba, respecto de la matanza del cerdo en Francia, que *las prácticas de matanza y preparación de las carnes no difieren fundamentalmente de una provincia a otra: el cerdo del Perigord se mata, se prepara y se come tal y como el cerdo de Savoya, de Alsacia, de Bretaña o de Auvergne [...] La matanza es un pretexto para reuniones y festividades sociales que no tienen nada de ceremonial.*<sup>12</sup> Por otro lado, en particular los estudios sobre folklore, insistieron en la particularidad identitaria y

---

<sup>9</sup> Éric Baratay, *Le Point de vue animal. Une autre version de l'histoire : Une autre version de l'histoire* (Paris: Seuil, 2012), 389; Eric Baratay, «Bêtes de somme - Des animaux au service des hommes», (Paris: POINTS, 2011), 144; François Jarrige, *La ronde des bêtes: Le moteur animal et la fabrique de la modernité* (Paris: La Découverte, 2023), 643; Sophie Houdart, *Humains, non-humains: comment repeupler les sciences sociales* (Paris: La Découverte, 2011), 368.

<sup>10</sup> Margo DeMello, *Animals and Society: An Introduction to Human-Animal Studies* (Columbia University Press, 2012), 448; Philippe Descola, «Les animaux et l'histoire, par-delà nature et culture: Entretien avec Philippe Descola», *Revue d'histoire du XIXe siècle*, n° 54 (2017): 113–31, doi:10.4000/rh19.5191.

<sup>11</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura* (Alianza Editorial, 2010), 400; Claudine Vassas, «L'enfant, le four et le cochon», *Le Monde alpin et rhodanien* 10, n° 1 (1982): 155–78, doi:10.3406/mar.1982.1152; Claudine Fabre-Vassas, *La bête singulière: les juifs, les chrétiens et le cochon*, Bibliothèque des sciences humaines (Gallimard, 1994), 423.

<sup>12</sup> Arnold Van Gennep, *Manuel de folklore français contemporain* (Auguste Picard, 1937).

patrimonial de la matanza del cerdo en las distintas localidades, dándole un lugar central entre los ritos ancestrales que aún poblaban el espacio rural europeo.<sup>13</sup>

En Asturias, la investigación sobre el mundo rural y la práctica de la matanza del cerdo se ha visto cruzada por esta misma tensión entre antropólogos y folkloristas. Esta tensión se refleja en el trabajo de pioneros como Ramón Valdés del Toro en Tapia de Casariego<sup>14</sup> y se extiende a las investigaciones sobre los vaqueiros de alzada de María Cátedra<sup>15</sup> y de Adolfo García Martínez,<sup>16</sup> las investigaciones en Bustiellos y en Vilanova d'Oscos de José Luis García García<sup>17</sup> o la de Eloy Gómez Pellón en el valle de Ardisana,<sup>18</sup> quienes han contribuido significativamente a la antropología asturiana, enfatizando la importancia de la matanza del cerdo como un fenómeno cultural complejo y multifacético. Todas estas investigaciones comparten una misma sensibilidad, una misma orientación al trabajo de campo, una misma conciencia del momento liminal por el que atraviesa entonces el mundo rural asturiano y, por último, comparten también una tensión o posicionamiento crítico respecto de lo que eran entonces los estudios de folklore asturiano. Esta tensión entre la antropología social universitaria y los estudios folkloristas desarrollados en el marco de distintas sociedades era aún más patente desde el cierre de

---

<sup>13</sup> Colette Mechin, "Pratiques différentielles de découpe du porc en Lorraine", *Anthropozoologica*, n° 1 (1987): 23-26; Delphine Balvet, "L'abattage du porc, une fête patrimoniale ? L'exemple de «La Saint-Cochon dans la ville» à Bourg-en-Bresse", *Le Monde alpin et rhodanien* 32, n° 3 (2004): 109-22; A. Cadet, «Abattage du porc, cuisine, repas, en Angoumois et Saintonge», *Le Pore domestique*, n° 16 (1976); F. Cheval, «L'Abattage du porc et le tueur de cochon en Bresse louhannaise», *Le Pore domestique*, n° 16 (1976).

<sup>14</sup> Ramón Valdés del Toro, «Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur», *Temas de antropología española* (Madrid: Akal, 1976 [2004]), 263-345.

<sup>15</sup> María Cátedra Tomas, «Vacas y vaqueiros. Modos de vida y cultura en las brañas asturianas», en *Vaqueiros y pescadores. Dos modos de vida*, ed. María Cátedra Tomas y Ricardo Sanmartín Arce (Madrid: Akal editor, 1979), 9-93; María Cátedra Tomás, *La muerte y otros mundos: enfermedad, suicidio, muerte y más allá entre los vaqueiros de alzada*, 1a ed., vol. 1a, Júcar universidad (Serie Antropología, 1988), 488; María Cátedra Tomás, *La vida y el mundo de los vaqueiros de alzada*, 1. ed., vol. 1. (Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1989), 168.

<sup>16</sup> Adolfo García Martínez, *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico* (Asturias: Servicio Central de Publicaciones, 1988), 400; Adolfo García Martínez, «Los vaqueiros de alzada: proceso de formación y modo de vida», en *Enciclopedia Temática de Asturias* (Gijón: Silverio Cañada, 1988); Adolfo García Martínez, «La adaptación social e ideológica del vaqueiro de alzada», en *Enciclopedia Temática de Asturias* (Gijón: Silverio Cañada, 1988).

<sup>17</sup> José Luis García García, *Antropología del territorio* (Madrid: Taller ediciones, 1976); José Luis García García, «El tiempo cotidiano en Vilanova d'Oscos», en *Enciclopedia temática de Asturias* (Gijón: Silverio Cañada, 1988), 13-30.

<sup>18</sup> Eloy Gómez Pellón, *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del Oriente de Asturias: estudio antropológico del Valle de Ardisana* (Asturias: Principado de Asturias, 1994).



la disciplina de etnología en la Universidad de Oviedo en la década de 1970,<sup>19</sup> dejando un vacío académico que se mantiene hasta la actualidad, en que la antropología social muestra en Asturias un escaso desarrollo comparado con lo sucedido en comunidades como Andalucía, Madrid, Cataluña o Galicia, como señala Roberto González-Quevedo.<sup>20</sup> Para la generación de antropólogos que se desplegó sobre el terreno en esa época, la tensión con los estudios folklóricos es permanente, se trata muy precisamente de desmarcar a la antropología social del folklore. Así, Eloy Gómez Pellón señalaba que

*... mientras los grandes estados –Estados Unidos y Gran Bretaña– apoyaban abierta y decididamente el rigor de los estudios antropológicos, ocupando su correspondiente parcela científica, mediante los cuales pretendían conocer con mayor precisión las culturas existentes en su territorio, los imperios decadentes como el español, se refugiaban en el folclore, y más todavía lo hacían las regiones españolas que aspiraban a encontrar en los elementos folklóricos su identidad.*<sup>21</sup>

En el mismo sentido deben entenderse también las sucesivas advertencias que puntúan el texto canónico de José Luis García García sobre la concepción del tiempo en Vilanova d'Oscos:

---

<sup>19</sup> Dende ochobre de 1965 da clases d'Etnoloxía na sección d'Historia y en 1966 nómenlu profesor axuntu d'Antropoloxía y Etnoloxía. Cuenta Valdés del Toro nuna que Gustavo Bueno quería facer dalgo asemeyao al Círculu de Viena, pero con forma elipse, con dos centros. Ensin dulda, Ramón Valdés del Toro aforoñaba yá unos conocimientos fondos en materia antropolóxica y convertiríase en pocu tiempu nún de los padres fundadores de l'antropoloxía española. Pa llaceria nuestra, Bueno y Valdés del Toro nun tardaríen en chocar. Un chaval aventu un bote de pintura a Bueno y esti quier denuncialu a la policía franquista. Valdés del Toro píde-y que nun faiga nada pola mor de que'l castigu sía más duru que'l pecáu. Gustavo Bueno nun fai casu. L'anécdota que refier Valdés del Toro ye en realidá la señal d'un enfrentamientu ideolóxicu ente un home de dreches como Bueno y dalguien cola trayectoria y el pasáu a la manzorga de Valdés. Esta llucha d'intelectuales sáldase con una víctima principal: l'antropoloxía asturiana. Gustavo Bueno niégase a seguir dirixendo la tesis doctoral de Valdés del Toro. Elli sabe que los sos díes n'Uviéu tan contaos. En 1971, Eduard Ripoll, catedrático de Prehistoria de la Universidá Autónoma de Barcelona, ufrez-y dar clases d'Antropoloxía. Dende entós, la cátedra d'aquella universidá conviértese nun focu de investigación antropolóxica de primer orde.

<http://www.atlanticaxii.com/llamame-etnografu-que-queda-mas-moderno/>

<sup>20</sup> *Ensin dulda, si Ramón Valdés nun se viera obligáu a marchar d'Asturies a principios de los años 70, agora'l nuesu conocimientu de la cultura asturiana sena muncho más fondu, seriu y taría camín de dir a un futuru esperanzador. Pero la conducta inmoral de dalguna persona, que ceu confirmó la so obsesión antiasturianista, frustró aquella posibilidá y agora la Universidá asturiana ye la única d'España que nun tien los estudios antropolóxicos institucionalizaos.* Roberto González Quevedo, «La cultura asturiana», *Lletres Asturianas*, n.º 38 (1990): 117.

<sup>21</sup> Eloy Gómez Pellón, «Panorama de la antropología en Asturias», *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*. Instituto de Estudios Asturianos, n.º 136 (1990): 778.

*Este es el punto en el que se suelen separar el folklorista y el antropólogo: el primero se limita, por lo general, a recoger y describir los materiales, el segundo analiza su significado a la luz de distintas perspectivas teóricas;<sup>22</sup> o cuando Al centrarme en formas culturales vivas, recogidas a través del trabajo de campo, quiero contribuir a deshacer la idea de que la antropología tiene un objetivo coleccionista, centrado en el desenterramiento de lo que fue o, a lo sumo, en la conservación de lo que existe como huella de complejos culturales ya desaparecidos; o, por último, cuando busca resaltar la importancia etnográfica de las formas de pensamiento, frente a una Etnografía que, con frecuencia, se detiene en la descripción de los datos sensibles, sean estos objetos materiales, conductas o fórmulas lingüísticas. Sin la penetración en esta forma de representación el hecho cultural queda incompleto y no es posible comprender los fenómenos que tratamos de explicar.<sup>23</sup>*

En los estudios rurales de la década de 1970 la matanza del cerdo no mereció demasiada atención y, en la década de 1980, tampoco aparece como un objeto etnográfico o patrimonial relevante. En este sentido, la década de 1990 marcó un punto de inflexión, reelaborando estas tensiones entre antropología social, folklore, etnografía y patrimonio.<sup>24</sup> La suma *Etnografía y Folklore* de la Enciclopedia Temática de Asturias, es una muestra paradigmática de estas tensiones.<sup>25</sup> Asimismo la matanza domiciliar del

---

<sup>22</sup>José Luis García García, «El tiempo cotidiano en Vilanova d'Oscos», p. 14.

<sup>23</sup> Ibid.

<sup>24</sup> José Luis García García, «¿Qué tienen que ver los españoles con lo que los antropólogos saben de ellos?», en *Los españoles vistos por los antropólogos*, ed. María Cátedra (Gijón: Jucar, 1991), 109-26; María Cátedra, «La manipulación del patrimonio cultural: la Fábrica de Harinas de Ávila», *Política y Sociedad* 27 (1 de enero de 1998): 89; José Luis García García, «De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural», *Política y Sociedad* 27, n.º 27 (1 de enero de 1998): 9; María Cátedra y Ascensión Barañano, «La representación del poder y el poder de la representación: la política cultural en los museos de Antropología y la creación del Museo del Traje», *Política y Sociedad* 42, n.º 3 (1 de enero de 2005): 227-50; Eloy Gómez Pellón, «El Patrimonio Etnográfico», en *Catálogo del patrimonio cultural de Cantabria* (Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Gobierno de Cantabria, 2000), 111-30; Eloy Gómez Pellón, «De re ethnographica: pensando en el patrimonio cultural», en *Anales de la Fundación Joaquín Costa* (Fundación Joaquín Costa, 2000), 165-80.

<sup>25</sup> Por eso es tan significativo que la obra colectiva más representativa de esta generación sean los dos tomos del volumen 8º “Etnografía y Folklore” de la Enciclopedia Temática de Asturias (1981) publicados en 1987 y en los que la duplicidad del título traduce bien la insolubilidad de ambos campos de estudio. El volumen reúne a la casi totalidad de los autores citados hasta aquí (con la excepción accidental de María Cátedra); la ‘generación dorada’ de la antropología asturianista. Juaco López Álvarez contribuye con tres capítulos, uno sobre La cera, la miel y la cría tradicional de abejas y dos con Armando Graña sobre Las construcciones populares y Arte popular en madera y piedra; Adolfo García Martínez aporta dos capítulos

cerdo pasa en esos años a constituirse en un objeto de investigación antropológica, a partir del artículo inaugural de Alfonso García Martínez, *La matanza: un fenómeno económico, social y ritual*<sup>26</sup> y ya decisivamente con la publicación del número colectivo de la revista *Cultures* dedicado a la matanza y la cultura del cerdo en Asturias (Oviedo, 1999, 558 p.), dirigido por R. González-Quevedo. Acaso un aporte inicial, pero fundamental, de estos trabajos sea el de comprender la matanza del cerdo como un momento social denso, más allá de su sola consideración sanitaria u economicista, es decir, el de constituir o visibilizar la matanza del cerdo como objeto de estudio antropológico. *Nos hemos aproximado a un fenómeno de la cultura popular asturiana, en principio si se quiere hasta banal [...], un fenómeno que aparentemente tiene un carácter claramente económico, como es el de la matanza, [pero que] se proyecta también en el plano social y en el mental y simbólico [...].*<sup>27</sup> A. García Martínez porque es quien se ha ocupado con mayor sistematicidad del estudio de la matanza del cerdo en Asturias, pero también, porque su artículo de 1989, es el primero en dar a este fenómeno hasta entonces *banal y puramente económico* una dimensión social y cultural. Este encuadre analítico, que el mismo García Martínez retoma sin grandes variaciones en trabajos posteriores, permea también a otros investigadores que se ocuparán del tema durante la década de 1990.

Por otro lado, el proceso de patrimonialización cultural en Asturias, solo puede ser entendido a partir del modelo autonómico español, donde la lógica en cada comunidad autónoma es impulsar políticas de gestión, protección y difusión del patrimonio cultural regional. Es así como el País Vasco, Cataluña, Andalucía o Galicia, han logrado hacer de sus identidades locales un vector de desarrollo político y económico, basado en la promoción de particularidades lingüísticas, folclóricas, artísticas, monumentales,

---

sobre Vaqueiros de alzada - Los Vaqueiros de Alzada: proceso de formación y modo de vida y La adaptación social e ideológica del vaqueiro de alzada - y un estudio sobre La familia rural asturiana: estructura, funcionamiento y transformaciones; José Luis García García publica El tiempo cotidiano en Vilanova d'Oscos; Roberto González-Quevedo contribuye con un capítulo sobre Agricultura y Ganadería y otro sobre Mitos y Creencias, etc. Más allá de la calidad de sus contenidos, este volumen de la Enciclopedia Temática es importante porque indica muy claramente una inflexión generacional y la toma de relevo de unos investigadores que estructurarán la investigación asturianista por las tres siguientes décadas y hasta la actualidad. También, porque marca una verdadera irrupción de la antropología social y la etnografía en un campo de estudios hasta entonces gobernado por los estudios folklóricos. Ambas vertientes cohabitan en este volumen (que además de los textos citados incluye otros tantos sobre música popular, teatro popular, juegos populares, medicina popular, etc.), Pero esa cohabitación en sí misma es ya una señal nueva y enteramente significativa.

<sup>26</sup> Adolfo García Martínez, «La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual», *Lletres asturianas: Boletín Oficial de l'Academia de la Llingua Asturiana*, nº 36 (1989): 105-20.

<sup>27</sup> García Martínez, «La matanza: un fenómeno económico, social y ritual», p. 119.

históricas y naturales.<sup>28</sup> En este contexto, el caso asturiano resulta particularmente interesante debido a su carácter emergente en relación con otras comunidades españolas como las señaladas anteriormente. Desde el gobierno regional y bajo el amparo de la ley de Patrimonio Cultural asturiano, se han puesto en marcha líneas de desarrollo que buscan incrementar, proteger y difundir el patrimonio cultural local en todos sus ámbitos.<sup>29</sup> Este proceso de construcción y reforzamiento de la identidad asturiana, constituye un escenario privilegiado para observar los desafíos que supone la implementación de políticas de patrimonialización cultural. En el trabajo etnográfico, la práctica de la matanza del cerdo en Asturias apareció como tal, como un elemento considerado parte del patrimonio histórico y cultural local.

Sin embargo, a pesar de este creciente interés y reconocimiento, la antropología social en Asturias ha enfrentado desafíos, particularmente en el ámbito académico, donde su desarrollo ha sido limitado en comparación con otras regiones españolas. El cierre de la carrera de antropología en la Universidad de Oviedo en 1984 es un dato característico. Este panorama contrasta con la rica tradición de estudios folklóricos en la región, que ha tendido a idealizar el mundo rural y sus prácticas culturales. Durante el siglo XVIII se realizaron algunos registros<sup>30</sup> donde se describen costumbres y tradiciones del mundo rural, haciendo particular hincapié en el grupo de trashumantes de montaña, los Vaqueiros de Alzada. En el siglo siguiente, se fundan las primeras sociedades dedicadas al estudio y difusión del folclore asturiano.<sup>31</sup> Se romantiza lo cultural, el mundo rural, el paisaje, los bailes regionales, cantos, refranes, cuentos, leyendas. A pesar de estos desafíos, la antropología de la matanza del cerdo en Asturias ha logrado establecerse como un campo de estudio relevante y necesario para comprender las complejidades de la vida rural, las tradiciones culturales y la identidad regional en un contexto contemporáneo.

---

<sup>28</sup> Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español. Ver García García, J. L. (1998). "De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural." *Política y Sociedad* (27): 9 – 20 y Catedra Tomas, M. (1998). "Manipulación del patrimonio cultural: La Fábrica de Harinas de Ávila." *Política y Sociedad* (27): 89 - 116.

<sup>29</sup> Ley 1/2001, de 6 de marzo, del Patrimonio Cultural. Capítulo IV. Regímenes aplicables a los patrimonios arqueológico, etnográfico, histórico-industrial, documental y bibliográfico.

<sup>30</sup> Durante el siglo XVIII destaca la obra de Benito Gerónimo Feijoo –Teatro Crítico- y la de Gaspar Melchor de Jovellanos –Diarios y cartas.

<sup>31</sup> A finales del siglo XIX surge la Sociedad Demológica Asturiana (nacida en torno al Centro Asturiano de Madrid) y el Folklore Asturiano, que se asocia de forma más estrecha al proyecto mayor de Antonio Machado y Álvarez.

Desde nuestro punto de vista, la matanza domiciliaria del cerdo no es meramente una festividad banal, como sugería Van Gennep, así como tampoco puede entenderse como una realidad folklórica, en tanto expresión pura y ancestral de una identidad rural persistente. La matanza del cerdo es una práctica profundamente arraigada en la cultura de Asturias que ha sufrido diversas evoluciones a lo largo del tiempo. En este sentido, constituye un archivo viviente de las transformaciones ocurridas y en curso en el mundo rural asturiano, relativas a la redefinición de la relación a lo animal, a los nuevos colectivos híbridos que componen la casería contemporánea, a la tensión entre el ámbito doméstico y las reglamentaciones fiscales o sanitarias, a las formas prácticas de patrimonialización de una actividad hasta hace poco clandestina o a las paradojas de la circulación local de la carne. En efecto, esta práctica no se limita a la mera producción de carnes, ni puede reducirse al proceso de domesticación, sino que involucra una serie de interacciones que van desde la crianza del animal hasta su consumo final, abarcando aspectos culturales, sociales, económicos, y medioambientales.

La domesticación como forma de relación entre humanos y animales, establece una distinción básica entre las carnes domésticas y las carnes salvajes, donde las carnes domésticas si bien son menos variadas que las salvajes, dominan el consumo de carne a nivel mundial desde fines del siglo XIX, cuando se produjo un aumento exponencial en el consumo de carnes, que modificaron profundamente la dieta de las sociedades industriales contemporáneas.<sup>32</sup> En este contexto, el cerdo no es simplemente un animal más.<sup>33</sup> Hoy en día, es uno de los animales más industrializados y es la segunda carne más consumida a nivel mundial después del pollo.<sup>34</sup> Su cría y consumo se han extendido a nivel global, siendo una fuente importante de alimento en muchas culturas y uno de los animales mejor estudiado y más profundamente moldeados por la humanidad. Los científicos han investigado, analizado y manipulado su genética, inteligencia, memoria, adaptabilidad, emociones y sonoridad. A través del largo proceso de domesticación el

---

<sup>32</sup> Harvey Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (University of California Press, 2003). Carolyn Thomas de la Peña, *Empty Pleasures: The Story of Artificial Sweeteners from Saccharin to Splenda* (Univ of North Carolina Press, 2010); Thouvenot, Claude, et Jacqueline Beaujeu-Garnier. 1971. « La viande dans les campagnes lorraines : Évolution d'une habitude alimentaire ». *Annales de Géographie* 80 (439): 288-329. <http://www.jstor.org/stable/23447773>; Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (Penguin, 1986).

<sup>33</sup> Vassas, Claudine. 1982. « L'enfant, le four et le cochon ». *Le Monde alpin et rhodanien* 10 (1): 155-78. <https://doi.org/10.3406/mar.1982.1152>.

<sup>34</sup><https://www.oecd-ilibrary.org/sites/6c9145fc-es/index.html?itemId=/content/component/6c9145fc-es#section-d1e25743>

cerdo ha sido moldeado genéticamente a tal punto que parece tener secuestrado sus propósitos de existencia. Los criadores han trabajado en el desarrollo de razas de cerdos con características específicas, de mayor tamaño, de rápido crecimiento, de carnes frescas, resistente a enfermedades producto de las condiciones de hacinamiento propias de la ganadería intensiva. El cerdo ha sido manipulado hace más de 5000 años, modificando profundamente su morfología y en su esqueleto.<sup>35</sup>

Esta misma circunstancia, ha hecho del cerdo un animal crítico en la reformulación contemporánea de la relación entre humanos y animales. En efecto, el desarrollo del consumo de carnes plantea una serie de problemas éticos y antropológicos asociados al bienestar animal. Si bien las primeras sociedades protectoras de animales se desarrollaron en el siglo XIX a la par del proceso de industrialización, los trabajos pioneros de Ruth Harrison, *Animal Machines* (1966), en los que criticó las terribles condiciones en las que estaban los animales en las granjas industriales, reducidos a máquinas productoras,<sup>36</sup> y Peter Singer, *Animal liberation* (1975), denunciando más ampliamente la explotación y sufrimiento animal en la época industrial y abogando por la consideración moral de los intereses animales,<sup>37</sup> abrieron una brecha de profundas consecuencias éticas y antropológicas que no ha cesado de ganar en actualidad.<sup>38</sup>

El cerdo, en este contexto, único animal de la granja que no lleva nombre propio, animal que desconoce la muerte natural, ingrediente en vida de recetarios ya previstos, es el soporte sobre el que se organiza una relación entre humanidad, sabor e identidad. Desde la forma de domesticación del cerdo para la matanza, hasta el conocimiento que tiene el matachín de la biología y morfología del cerdo, pasando por los cortes y las razas que han circulado por Asturias a lo largo de la historia, creo que el estudio de la práctica de la matanza del cerdo aporta ciertos matices y particularidades que complejizan la discusión en estos ámbitos de reflexión.

---

<sup>35</sup> Thomas Cucchi (AASPE - CNRS / MNHN, Paris) L’empreinte des premières domestications sur le squelette animal. Colloque L’Animal à l’Anthropocène - 10 et 11 décembre 2020. CNRS et le MNHN. Musée de l’Homme (visioconférence)

<sup>36</sup> Ruth Harrison, *Animal Machines: The New Factory Farming Industry* (Ballantine Books, 1966).

<sup>37</sup> Peter Singer, *Animal Liberation: A New Ethics for Our Treatment of Animals* (New York review, 1975).

<sup>38</sup> Anne-Marie Brisebarre (1998), “Introduction : La mort des animaux : un mal nécessaire ?”, *Études rurales* 147, n° 1 : 9-14, doi:10.3406/rural.1998.3616.; Méchin, Colette. 1991. «Les règles de la bonne mort animale en Europe occidentale ». *L’Homme ; revue française d’anthropologie* 31 (120) : 51-67.

<https://doi.org/10.3406/hom.1991.369444>.

### 3. Objetivos de la investigación

El objetivo principal de esta investigación doctoral es estudiar la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo en Asturias desde una perspectiva antropológica, considerando su evolución histórica y su vigencia contemporánea, en tanto archivo viviente de la recomposición de las relaciones humano-animal, de las prácticas sociales y culinarias y de la identidad rural en el espacio asturiano.

En términos específicos, nos proponemos:

Realizar una etnografía detallada de la matanza domiciliaria del cerdo en Asturias, identificando los momentos clave, los actores principales, los dilemas éticos y culturales, el tratamiento del animal y los utensilios utilizados. Esto incluirá la observación participante y el registro de las prácticas y rituales asociados con la matanza.

Estudiar la trayectoria histórica de la matanza del cerdo en Asturias, documentando las principales transformaciones a lo largo del tiempo. Este objetivo se centrará en analizar cómo han evolucionado las técnicas, las normativas, y las percepciones sociales y culturales de esta práctica.

Por último, se buscará comprender el sentido actual de la matanza domiciliaria del cerdo en Asturias, una práctica que, aunque ha perdido gran parte de su sentido económico, sigue teniendo una fuerte vigencia. Este análisis se enfocará en entender las razones de su persistencia, sus adaptaciones, su significado en el contexto contemporáneo y su rol en la construcción de identidades y en la vida rural.

### 4. Metodología

La metodología se centra en el estudio etnográfico e histórico de la matanza domiciliaria del cerdo en el Concejo de Tineo, Asturias, abarcando un análisis que incluye aspectos sociales, culturales, económicos y políticos. Este enfoque permite una comprensión de las prácticas relacionadas con la matanza del cerdo y su evolución a lo largo del tiempo.

*Trabajo de Campo:*

El trabajo de campo se realizó en dos fases principales. La primera, entre noviembre de 2003 y febrero de 2004, y mayo a julio de 2005, en Gedrez, Concejo de Cangas del Narcea. La segunda fase, entre julio de 2006 y enero de 2007, y de noviembre de 2006 a mayo de 2007, implicó una residencia en Mieres y un recorrido por los 52 pueblos del Concejo de Tineo. En agosto del 2009, se dedicó un mes adicional a la residencia en Tineo. Durante este tiempo, se participó en 11 matanzas, observando directamente las prácticas y técnicas involucradas. Se emplearon técnicas etnográficas como la observación participante, entrevistas a profundidad, y la recolección de material audiovisual y fotográfico. El área de estudio abarca los pueblos de Bustellán, Fastias, Las Paniciegas, Trabazo, Bustellín, Calleras, Llaneces de Calleras, Bustoburniego, Bustiello de Tablado, San Salvador, Tablado, Riviella, Valle de Tablado, La Oteda, Francos, Villatriz, Murias, Obona, Alto de Piedratecha, Bárcena, San Fructuoso, Genestosa, Miño, Collada, El Padro, Navelgas, Zardaín, Barzanallana, Parada, Muñalén, Folgueras de Muñalén, La Rebollada, Naraval, Villaluz, Vega del Rey, Campiello, Villajulián, Elontre, El Fresno, El Espín, Pereda de Sangoñedo, Horrea, Borres, Villerino del Monte, La Mortera, Santiago Cerredo, Colinas, San Martín de Semproneana, Magarín, Sebrán, El Peligro, Anzarás, Fuejo, Ponte, Mañores, Mirayo, Santa Marina.





Mapa de los pueblos visitados<sup>39</sup>

Se participó en 11 matanzas que fueron observadas directamente, realizadas por familias de pueblos del concejo de Tineo. Además de fotografías y grabaciones de audio, se llevaron a cabo entrevistas a profundidad con los *matachines* y miembros de la comunidad, permitiendo una comprensión contextualizada de las prácticas y técnicas involucradas. Las observaciones se complementaron con cuadernos de campo, libretas de notas y la correspondencia con colegas, familiares y amigos, siguiendo la tradición de antropólogos como Malinowski, lo que proporciona una riqueza en detalles etnográficos.

*Trabajo de Archivo:*

---

<sup>39</sup> Para ver el mapa en mayor detalle:

<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1RiAXWgH5noKwNI4BXEOuvBqnree9I6M&usp=sharing>

El trabajo de archivo se realizó entre febrero y marzo de 2008, y de septiembre a octubre de 2009, en Gijón. Se analizaron documentos históricos como registros de cobro de arbitrios y contratos relacionados con la matanza de cerdos, abarcando el período de 1940 a 1964. Se analizaron meticulosamente 344 folios de registros de cobro de arbitrios del concejo de Tineo. Los expedientes de arbitrios constan de tres partes: el acta de acusación, que es levantada in situ por el vigilante o el inspector de arbitrios y que se limita en general a establecer que tal vecino mató tantos cerdos en tal fecha y nos los declaró; la deposición o defensa del acusado, que permite hacerse una idea más precisa de las razones que llevaban a matar clandestinamente así como del funcionamiento local del cobro de arbitrios sobre las carnes y, por último, la sanción o pena económica sancionada. Estos documentos revelan las tensiones económicas y sociales asociadas con la matanza domiciliaria, incluyendo los esfuerzos de la comunidad por evadir impuestos. Además, se examinaron 127 folios de contratos a pesadores, despidos de pesadores y multas a matanzas clandestinas entre 1940 y 1960, ofreciendo una visión detallada de las sanciones impuestas a quienes practicaban matanzas no autorizadas. En su conjunto, la documentación permite hacerse una idea de las dimensiones que tomó la práctica clandestina de la matanza, o entonces, dicho de otro modo, una forma de clandestinización en curso de la matanza domiciliaria.

#### *Análisis de prensa:*

El análisis de la prensa regional asturiana, centrado en periódicos como El Noroeste y Eco de Luarca entre 1897 y 1966, ofreció una perspectiva valiosa sobre la evolución de la percepción pública y las dinámicas políticas y sociales en torno a la matanza domiciliaria del cerdo. Esta revisión periodística revela cómo las prácticas de matanza, influenciadas por cambios económicos, políticos y sociales, pasaron de ser una actividad económica y de subsistencia a convertirse en un elemento de identidad cultural y simbólica en Asturias. Los periódicos reflejan el debate público y la tensión existente entre modernización, regulación estatal y la preservación de tradiciones rurales como la matanza del cerdo.

#### *Datos Demográficos y Económicos:*

Se utilizaron datos censales del Instituto Nacional de Estadísticas de España para analizar la demografía y las unidades de explotación de ganado porcino en Asturias. Esta información cuantitativa complementa las observaciones cualitativas y proporciona un contexto para entender los cambios en las prácticas de matanza en relación con los desarrollos demográficos y económicos.

#### *Análisis Histórico:*

A través de las entrevistas y la documentación histórica, se identificaron cuatro periodos clave en la evolución de la matanza del cerdo en Asturias: la casería tradicional asturiana, la influencia de la industrialización minera, la mecanización de la cocina y las casas en el siglo XX, y la reciente fase de patrimonialización y revalorización cultural de estas prácticas. El estudio se nutre de una revisión exhaustiva de la bibliografía existente sobre el tema, abarcando diversas fuentes, incluyendo trabajos académicos, crónicas históricas y textos etnográficos, con el fin de comprender la evolución de esta práctica a lo largo del tiempo y su significado en el contexto cultural y social de Asturias. Textos poco conocidos como el *Arte General de Grangerías* de Fray Toribio de Pumarada, ofrecieron una perspectiva de gran valor etnográfico para el estudio de las costumbres y la vida cotidiana en la Asturias del siglo XVIII, especialmente en lo que respecta a la casería tradicional, las prácticas agrícolas y la cría de los cerdos.

## 5. Estructura de la tesis

La presente tesis está organizada en tres partes:

La *primera parte* de la tesis trata de la etnografía de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias y busca identificar la estructura y los momentos claves de la práctica de la matanza del cerdo, a partir de un estudio etnográfico que incluye el registro de 11 matanzas domiciliarias y un censo en 20 pueblos del concejo de Tineo. Se desglosa la práctica de la matanza en tres momentos fundamentales.

El primer momento se centra en la obtención y preparación del cerdo. Esta fase abarca desde las diversas maneras de adquirir un cerdo para la matanza hasta los métodos de cría y alimentación, revelando una gama de prácticas que reflejan las preferencias y

condiciones locales. Las formas de adquisición del cerdo incluyen la cría propia, la compra a vecinos o tratantes, y la selección en mercados y mataderos, donde la confianza y la calidad del animal son esenciales. La alimentación del cerdo, priorizando productos naturales y restos de comida del hogar, es destacada por su impacto significativo en el sabor característico de la carne.

El segundo momento trata la transición del animal a la carne. La descripción detallada del acto de matar al cerdo, conocido como *pinchar*, realizado por el matachín, revela una habilidad especializada para realizar un corte certero en el cuello del cerdo, facilitando un desangrado eficiente. Este momento se carga de intensidad emocional debido a los sonidos emitidos por el cerdo, que evocan expresiones humanas de dolor y aflicción. Esta fase conlleva también una reflexión sobre las implicaciones éticas y emocionales de la matanza.

Finalmente, el tercer momento se dedica a la conservación y consumo de la carne, enfocándose en la preparación de embutidos y otros métodos de preservación. El salado de la carne y su embolsado y etiquetado son prácticas comunes, junto con el sellado al vacío en algunos casos. Los embutidos, como morcillas, chorizos y choscós, son una parte esencial de esta etapa, reflejando la diversidad de recetas que varían según la región y la familia. Estos productos, caracterizados por su capacidad de conservarse a largo plazo y por su fuerte vinculación con la cultura y la tradición familiar, son un pilar en la alimentación y en la práctica social asturiana.

La *segunda parte* de la tesis se centra en la trayectoria histórica de la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo, en tanto archivo de las relaciones humano-animal en el mundo rural asturiano. Se identifican cuatro etapas principales en la evolución de esta práctica: la casería tradicional asturiana desde el siglo XVI hasta la modernización agrícola del siglo XIX; la era de la industrialización minera y la introducción de nuevas razas de cerdos; la mecanización de la cocina en la segunda mitad del siglo XX y la popularización de las carnes frescas; y la actualidad, donde la matanza ha perdido su sentido económico original, convirtiéndose en un evento familiar y de patrimonialización cultural.

En un primer momento se estudia la importancia del cerdo en la estructura económica y ecológica de las caserías tradicionales asturianas. Se destaca cómo el cerdo era una fuente esencial de alimentos y tenía un papel central en la economía de la casería, contribuyendo con la venta de cerdos jóvenes y la producción de embutidos. Se analiza

la casería asturiana como la unidad mínima estructurante de la organización agraria en Asturias y su importancia en la configuración del paisaje rural asturiano, como núcleo de la economía rural y de la vida de las familias campesinas. Se estudia el tratamiento que se daba al cerdo en las caserías, destacando su adaptabilidad a diversas condiciones y su importancia en la alimentación. Se discuten las prácticas de cría y manejo de cerdos, incluyendo los consejos de Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada (s. XVIII) sobre la cría de diferentes tipos de cerdos (castellanos finos, mestizos y lanudos de la tierra) y cómo estos se integran en la economía doméstica de la casería.

En un segundo momento, se estudia la transformación de la cría y matanza del cerdo en Asturias, enfocándose principalmente en el período de la industrialización desde 1852 hasta 1934. Se estudia cómo durante este tiempo, la industrialización, marcada por la expansión de la minería del carbón y la industria siderúrgica, transformó radicalmente el paisaje social y económico de Asturias. Esto conllevó cambios significativos en la producción y comercio de cerdos, convirtiéndolos en un punto central de conflicto y regulación. A pesar de la modernización, la casería tradicional campesina se adaptó a las nuevas circunstancias. Paralelamente, las preocupaciones sanitarias relacionadas con la matanza y producción de carne de cerdo se intensificaron y se reflejaron en el tratamiento social, zootécnico y fiscal del cerdo, destacándose la interacción entre las políticas públicas, la zootécnica y las resistencias locales en relación al cerdo.

En un tercer momento se profundiza en el fenómeno de las matanzas clandestinas en el contexto de la regulación estatal en transición. Se destaca cómo la implementación de nuevas normativas y la imposición de impuestos generaron un aumento significativo de las matanzas clandestinas. La clandestinidad se convirtió en un aspecto central en la narrativa colectiva en torno a la matanza. Se estudian distintos casos que ilustran las estrategias utilizadas en las matanzas clandestinas, algunas de las cuales involucran situaciones cómicas o inesperadas, como personas ocultando canales de cerdo, intentando disimular las matanzas o brindando explicaciones extravagantes para justificar la presencia de la carne. Se hace referencia a reportes en la prensa local que confirman la frecuencia de las matanzas clandestinas, incluso desde principios del siglo XX. Estos reportes detallan decomisos de carne y las medidas tomadas por las autoridades para combatir estas prácticas ilegales. Se resalta la persistencia de las matanzas clandestinas a pesar de la regulación estatal, evidenciando cómo estas prácticas desafiaban las

normativas impuestas. La clandestinidad se convirtió en una forma de resistencia a la intervención del estado en las prácticas tradicionales de la comunidad rural.

Por último, se aborda el cambio en las prácticas de matanza y la redefinición del papel del cerdo en el entorno rural de Asturias a partir de la posguerra. Se describe el impacto de la llegada de las carreteras, lo que transformó la movilidad y la conexión del pueblo con los mercados urbanos, así como con el turismo emergente. Se destaca cómo esta nueva infraestructura influyó en la percepción y la relación del mundo rural con el exterior, promoviendo una visión más idealizada de la matanza domiciliaria, presentándola como un evento festivo y socialmente significativo, en contraste con la representación previa de la matanza como un acto más conflictivo y clandestino. Se analiza el cambio en las prácticas de cría y matanza de cerdos como parte de las políticas de modernización rural a partir de la década de 1960. Este período marcó el fin de ciertos impuestos y de los vigilantes de arbitrios, así como un cambio en la crianza de cerdos, pasando de la cría doméstica a la engorda de cerdos comprados en los mercados. Este cambio coincidió con la crisis de la casería como unidad económica en el mundo rural, impulsada por migraciones urbanas y la introducción de nuevas técnicas de conservación y acceso al mercado.

La *tercera parte* de la tesis, antropología de la práctica de la matanza, presenta una visión etnográfica de la vida rural en Asturias, destacando cómo las prácticas cotidianas y tradiciones, como la matanza del cerdo, se convierten en actos de preservación cultural y de identidad. Herminia, una viuda de 78 años, ejemplifica este teatro rural en su dedicación a sus ovejas, manteniendo vivas las prácticas rurales que definen su comunidad. Aunque aparentemente estas actividades puedan parecer un espectáculo para los observadores externos, en realidad son expresiones genuinas de un estilo de vida arraigado en la comunidad. En un segundo momento, se explora cómo el sabor de los embutidos, una parte esencial de la matanza no es solo una cuestión de gusto, sino una expresión de identidad y territorialidad. Cada receta, con sus ingredientes y métodos de preparación únicos, no solo transmite sabores particulares, sino también historias, tradiciones y un sentido de pertenencia. El sabor se convierte en un vehículo para la expresión de políticas de relaciones y afirmación territorial en el tapiz cultural del mundo rural. Esta política del sabor se ve reflejada en decisiones como la elección entre pimentón dulce o picante, reflejando preferencias y dinámicas familiares y comunitarias. El cerdo, en este proceso, actúa como un transformador sensorial, convirtiendo alimentos

rechazados por el paladar humano en carne y grasa deliciosas. Esta capacidad del cerdo para disfrutar de lo que el humano desecha se convierte en un agente crucial en la transmisión y transformación de sabores. La etnografía de la práctica de la matanza del cerdo revela cómo los diferentes gustos, amarguras y texturas convergen en la experiencia de los embutidos, donde el picante, como elemento de dolor, se convierte en un marcador clave de la identidad del sabor de cada casa. En un tercer momento se destaca cómo la vida rural en Asturias se revela como un teatro en constante evolución, donde el sabor juega un papel determinante en la organización de la nueva ruralidad. Este sabor, más que una mera experiencia gustativa, se ha convertido en un objeto de patrimonialización, adquiriendo una rigidez en su formulación y convirtiéndose en un distintivo de la identidad de cada comarca.

## PARTE I: Etnografía de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias. Estructura de la matanza del cerdo

El objetivo de este capítulo es identificar la estructura o los principales momentos de la práctica de la matanza, a partir de los datos recopilados en el trabajo etnográfico, vale decir, el registro de 11 matanzas domiciliarias, un censo a la práctica en 20 pueblos del concejo de Tineo (campaña de matanzas del invierno 2008-09), más la información recopilada de los participantes y demás personas de interés para el análisis de la práctica. Por otro lado, complementamos la información etnográfica con otros registros de matanzas, hemeroteca asturiana y demás documentos de interés para la situación contemporánea.

Nos centraremos en las formas contemporáneas de llevar a cabo la faena. Abordaremos temas como las razas de cerdos que circulan por las granjas, la alimentación, el sistema de cría, la castración, el comercio de cerdos en Tineo, los tratantes y los mercados de ganado. Luego el arte de matar con cuchillo o *pinchar*, el manejo de la sangre, las ideas sobre la morfología del cerdo, el raspado de los pelos, los cortes, los interiores. Por último, veremos la organización de las carnes, las técnicas de conservación, los tipos de embutidos, los condimentos

Para abordar la estructura de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias, hemos identificado tres momentos que organizan las principales acciones y gestos que componen la práctica. Un primer momento es el que se refiere a todo el proceso de obtención y preparación del animal para la matanza; el segundo momento es el tránsito del animal a la carne; y el tercer momento son las técnicas de conservación que se aplican a las carnes, más la manufactura del sabor.



# Capítulo 1: Primer momento: maneras de producir un cerdo para matanza

Si bien en muchos casos cuando se realiza la matanza ya se están criando los gorrinos para la matanza del año próximo, no es la única fórmula utilizada por los paisanos para hacerse de uno o varios cerdos para la matanza. Existen varias opciones para hacerse de un cerdo en la actualidad, por ejemplo, hay quienes, acuerdan con algún vecino la compra de uno o más cerdos, pero también solicitan su cría hasta el día de la matanza; otros paisanos que no cuentan con la ayuda suficiente para criar, matar y faenar un cerdo, optan por una fórmula expresa, que consiste en ir al matadero a seleccionar y comprar las piezas para elaborar embutidos. Dentro de las múltiples fórmulas de obtención de un cerdo, tienen cierta recurrencia cinco maneras o vías. No son las únicas, pero retratan bien las alternativas actuales para quienes realizan matanza en casa.

## 1.1 Maneras de obtener un cerdo

La primera vía para obtener un cerdo para matanza, y podríamos decir también que es la más tradicional, es la que practican quienes crían o tienen cerda paridera en casa. Con esto no solo aseguran los cerdos para su propia matanza, sino que también, los criadores pueden vender a otros familiares y vecinos que no tienen. El concejo de Tineo es rico en cerdos. La mayor concentración de criadores se ubica en las parroquias que están a lo largo de la carretera entre La Espina y Pola de Allande, es decir, Pereda, Pedregal, Santullano, La Oteda, Sabadel, Francos, Gera, Tabladom Bárcen, etc. En estos lugares hay una gran cantidad de cerdas parideras y, por tanto, hay una importante cantidad de aldeanos dedicados a la cría y recría de cerdos. La producción es tal que incluso se exporta cerdos a otros concejos asturianos. Antiguamente, como la mortalidad de los gorrinos era alta, probablemente por la falta de atención veterinaria, por problemas de la raza o también por problemas de adaptación a la cría en cautiverio, los criadores solían tener varias cerdas para cría.

Los criadores de cerdos pueden vender también sus crías en el mercado, así como también pueden comprar allí cerdas parideras, verrones o sementales para la reproducción. Recuerda un matachín jubilado que mucha gente iba andando con los cerdos hacia el mercado. Se usaban cestas para transportar los gorrinos. *Si nos acercamos*

*a los cestos y examinamos su contenido, veremos allí esos cerditos de capa blanca, con poco hocico, de escaso pelo, de piel reluciente y suave, y con oreja caída que son la clase que por estos lugares tiene especial aceptación entre el paisanaje.*<sup>40</sup> Usaban unas cestas grandes, tejidas de láminas de madera, para llevar los cerdos en los caballos. Eran unos recipientes grandes como un cajón, sólo que hechas de láminas de maderas entrecruzadas. Se pasaba una huincha hecha de eso mismo, larga, para poner encima del caballo. Y las cestas iban colgando a los lados, con tapa y todo. Cabían tres o cuatro cerdos en cada cesta encima de la caballería, una mula, un caballo o un burro, lo que fuera. Cuando empezaron el sistema de las cestas ya no iban las madres con los gochos, iban los gorrinos solos. Ahora las cestas están en desuso. Llegaron los tractores que con un remolque ya sirve de transporte para los cerdos.<sup>41</sup>

La segunda vía para conseguir cerdos es comprar a un vecino o familiar que cría, donde hay confianza con la familia de criadores, con los cuidados que les dan a los cerdos. Comprar un buen cerdo es uno de los elementos decisivos en el éxito o fracaso de la matanza. A pesar de que muchas familias han renunciado a la fórmula de tener cerda paridera en casa, todos asumen el momento de obtención del cerdo como un momento en que está comprometido mucho más allá del animal.

Tradicionalmente, es muy importante la confianza para atreverse con un cerdo ajeno. Si el animal no está bien criado, la carne luego no es buena, no sabe bien. Aparentemente el romper con el vínculo entre las sobras de la comida de la casa y el cerdo que luego será ingerido, lleva a un desorden en los sentidos de la práctica que podríamos decir no está resuelto. Las consecuencias que el alimento industrial tiene en la calidad de la carne del cerdo son nefastas según los practicantes de matanzas domiciliarias y las formas de comprobar la presencia de alimento industrial son múltiples y variadas. Por ejemplo: cuando la chuleta echa mucha espuma en el sartén y la espuma es de color muy blanco, eso quiere decir que al cerdo lo han alimentado principalmente con pienso, por tanto, su carne no tiene un buen sabor.<sup>42</sup> *A ese no quiero yo, no, no. Compré el año pasado y la carne salió uf, mala, mala. Los filetes hacían espuma, la carne no sabía bien... no, no, nada...*<sup>43</sup> Según una vecina, esos animales no orinan lo suficiente lo que produce que

---

<sup>40</sup> Fernández Lamuño, Julio A. 1950. Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo. 13 de marzo de 1950. p. 1

<sup>41</sup> Ídem

<sup>42</sup> ídem p. 2.

<sup>43</sup> Nota de campo.

luego la carne tenga sabor a orina, es decir, como no sale la orina del cuerpo, luego se mete en la carne. Sentencia: esos animales se pueden matar de seis meses como si fueran de nueve.<sup>44</sup>

En este juego de confianzas, también dimos con un caso inverso, en el que los criadores desconfiaron de los compradores de gorrinos. Una vecina que tiene cerda paridera cuenta que ese año la cerda tuvo 14 cerditos en la primera camada y 15 en la segunda. Vendió a la mayoría de sus vecinos, pero no quiso vender a los nuevos vecinos, unos argentinos que se instalaron recientemente en el pueblo. Por ser argentinos, había dudas respecto de sus costumbres, y por, sobre todo, del destino de los cerditos. Sospecharon que podían matar a los cerditos siendo pequeños. Ellos saben que los argentinos comen los cerdos así, como de tres meses. No les venden porque no está bien matar un cerdo pequeño.<sup>45</sup>

Cuando no hay criadores cerca, aparecen los tratantes, que constituye la tercera manera de hacerse de un cerdo para la matanza. Los tratantes son comerciantes ambulantes que recorren los pueblos ofreciendo diversas cosas como sal, pimentón molido, ajo, cerdos, etc. Los tratantes son una figura tradicional en el mundo rural por tanto podemos considerar que es una vía tradicional para obtener cerdos, igual que quienes crían cerdos en su granja. Sin embargo, no por ser tradicional, la vía está exenta de sospechas. Cuando se cría el cerdo para matanza en casa, hay plena confianza en la carne que se está preparando, pero en el caso de los tratantes pasa lo contrario, los paisanos no saben cómo ha sido criado el cerdo. Sin embargo, cuando se establece una fidelidad entre tratante y comprador, la desconfianza desaparece o al menos disminuye. Es interesante esta figura del tratante porque, así como el matachín, es una actividad comercial que se activa principalmente en función de la práctica de la matanza del cerdo. Esto no solo tiene que ver con la falta de cerdos en casa, sino que también con un tipo de habitar los pueblos. A pesar de la existencia de vías de transporte y comunicación expeditas, muchos pobladores del campo asturiano se mantienen bajo un ritmo de vida localizado, se mueven en territorios locales, con muy poco flujo con los grandes centros urbanos. Así, los tratantes siguen acercando cosas a los paisanos que prefieren habitar de manera más localizada.

---

<sup>44</sup> Ver anexo N° 2. Etnografía N°3 Despice. Casa Roque, San Fructuoso, 16 de enero de 2007.

<sup>45</sup> Nota de campo.

Las últimas dos fórmulas implican acudir al espacio público. La cuarta vía es el mercado ganadero de la zona, donde se pueden ver los cerdos, se puede negociar un trato con el criador y hay opciones dentro de las cuales elegir. El espacio público tiende a diluir las sospechas. Allí los animales son exhibidos al aire libre, los tratos son de a varios, públicos y la mayoría de las veces suceden en sidrerías y bares. *El comprador de un cerdo de mata, lo examina de frente y de espaldas; lo mira de lado, haciéndole caminar; lo tienta por los lomos; repara en la anchura de la caja torácica y la formación de la pelviana; acto seguido frunce el ceño y dice: Pesa once arrobas y siete kilos.*<sup>46</sup>

Según el veterinario, en general, el comercio de los cerdos fluye entre los pequeños ganaderos, los intermediarios o tratantes y el mercado de ganado. Dentro de los mercados de ganado más importantes en Tineo, aparte de las ferias de Gera o Tuña, están los mercados que se celebran todas las semanas en Navelgas y Tineo, domingos y jueves respectivamente. En estos mercados, el ganado de cerda es el objeto principal de las ventas. En estas plazas, se reúnen vecinos de lejanas brañas y aldeas con los vecinos de la villa, con los tratantes de Siero y los compradores de Grado.<sup>47</sup> Había un gran mercado de cerdos en Tineo todos los jueves, en la Plaza las Campas. De ahí salían camiones de cerdos hasta que hicieron el otro mercado de Santa Teresa, que es el actual. Hasta allí se celebraba el mercado al aire libre, gracias al buen tiempo que suele hacer en Tineo.<sup>48</sup> Su peso se mide en arrobas, cada arroba equivale a 11 kilos y medio. Hace diez años atrás, el precio de los cerdos estaba entre 60 y 90 euros. Pero en el caso de los cerdos para matanza, el precio varía según la época del año. Los cerdos tienen crías dos veces al año, por tanto, durante el verano los cerdos bajan de precio ya que usualmente se compran en invierno para matar el invierno siguiente.

En el mercado, el ganadero puede optar entre una amplia gama de ejemplares de diversas razas, especies, tamaños, edad, sexo y aspecto en general. Los animales pueden ser examinados por el ganadero y el dueño de los cerdos puede proveer de información pertinente como por ejemplo, quiénes son los padres, sus virtudes y defectos, las recomendaciones para su cuidado, y los papeles o certificados correspondientes.

---

<sup>46</sup> Fernández Lamuño, Julio A. 1950. Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo. 13 de marzo de 1950. p. 2

<sup>47</sup> Ídem.

<sup>48</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

*Vemos también cómo llegan distintos interesados en la compra: miran el ganado, levantan dos o tres en el aire, cogiéndolos por una pata, para considerar su peso; echan al suelo, afuera del cesto, uno o dos de los animalitos para poder contemplar mejor sus formas; examinan si es macho o hembra, y en el primer caso si está o no castrado y, si sacaron buena impresión, hacen al vendedor una oferta de compra, tras escuchar lo que pide este, que unas veces son reales y otras duros, pero pocas veces pesetas.<sup>49</sup> Entonces viene el regateo, el trato ponderado, el subir uno y bajar el otro. Se dan la mano, estrechándolas con fuerza y pronunciando simultáneamente algunas palabrejas tabernarias que se estiman dan mayor fuerza a sus razones sobre lo caro o barato de los animalitos. Suéltanse la mano, se la vuelven a dar y nuevamente se separan; interceden entonces los testigos espectadores: uno de ellos les toma las dos manos y haciéndoles que mutuamente se la estrechen les parte la diferencia haciendo que los cinco o seis duros que había de diferencia entre lo que últimamente se ofrecía y se pedía sean divididos en dos partes: el vendedor acepta bajar el precio en tantas pesetas (o reales) como el comprador otorga subir sobre el último ofrecimiento.<sup>50</sup>*

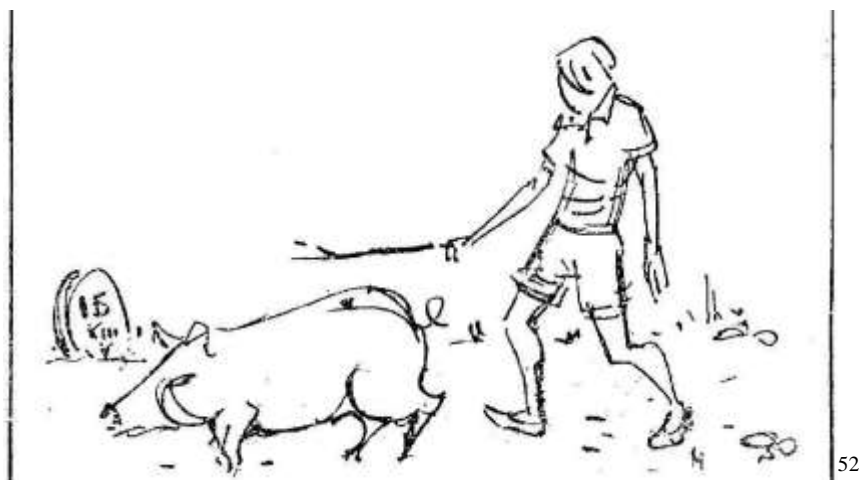
Durante el mercado el espacio público se ve tomado por los animales. Los caminos que bajan a la villa se ven habitados por inusuales transeúntes, los cerdos y sus amos andan a veces varios kilómetros, como si la convocatoria fuese incuestionable, al mismo tiempo que funcional porque entre el cerdo y su acompañante, los lazos se estrechan, quizás como nunca antes ni nunca más: *un día íbamos para Cangas en Mirallo abajo, ahí pasado el portón, había una señora recogiendo castañas desde la cuneta. La señora iba adelante, la gocha iba detrás [...] era para sacarle una fotografía, la señora iba recogiendo y la gocha escarbando con el hocico, come que come, una come aquí y la otra aquí. Bueno, daba gusto verlas.*<sup>51</sup> No es fácil manejar un cerdo como ganado pastoril. No están acostumbrados a esa asociación con el hombre, no lo practican ya que o están encerrados o están en libertad, pero nunca viven la rutina de ser conducidos de un lugar a otro.

---

<sup>49</sup> Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo. 13 de marzo de 1950. p. 1

<sup>50</sup> Idem.

<sup>51</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N°2, José García, matachín jubilado, 12 de marzo de 2008.



Cuando los animales eran transportados o conducidos al mercado a pie, el viaje era una aventura. Hay muchos relatos de curiosidades y accidentes en los que están involucrados tanto el cerdo como su dueño o acompañante. Algunos iban andando 4 kilómetros al mercado de Navelgas, a veces andando por los atajos para tardar menos. Dos horas tardaban en llegar.

*Ésta fue con una sobrina a llevar a Muñalén a casa de Ramón de las Tranqueras. Fueron allí a llevar a la gocha al gorrón. Gocha decimos por la cerda madre y gorrón o verraco por el cerdo padre, que se plantó allí encima del valle de Muñalén [...] antes de salir no había quién lo sacara. Desde las siete de la mañana dos o tres horas para poder sacarlo de debajo allí al camino, fregado como ningún otro. Aquí, allí, de atrás pa'lante ¿quién lo sacaba? Un bicho grande ¿de qué manera? Hasta que le dio la gana de salir [...] pero dos horas seguramente. Para volver tuvieron que ir con las vacas y el carro a buscarla, ahí encima del valle de Muñalén.<sup>53</sup>*

En este tipo de accidentes, la dificultad radica en que no se puede golpear ni accidentar el animal, incluso siendo más importante su protección que la de su acompañante humano.

*En la tarde de ayer ocurrió en Condado una desgracia, de la cual resultó herido de gravedad un vecino de Nieves (Caso), que regresaba del mercado celebrado en esta*

<sup>52</sup> Eco de Luarca 01-03-1959. p. 27

<sup>53</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

*Villa. Al llegar a la citada aldea, según nos informan los que se hallaban trabajando en la vía del tranvía que circula entre Laviana y Rioseco, conducía un cerdo lesionado. El animal se introdujo entre la parte delantera de un vagón parado, cargado de piedra y tirado por una caballería, que, al sentirse molestada, arrancó con el vehículo, dando lugar a que, para evitar el atropello del cerdo, su dueño pretendiera sacarle del sitio peligroso. No logró sus deseos porque ante la fuerza del tirón dado para arrancar el vagón basculó éste, cogiendo debajo al transeúnte. Recogido y asistido de primera intención por el médico don Jesús García, se observó la gravedad de las lesiones que sufría en ambos pies, trasladándosele al Hospital Provincial en el último tren de la tarde del jueves. Hasta el citado establecimiento fue acompañado por el hijo del dueño del tranvía y uno de los vigilantes de los trabajos de explotación, que regresaron a esta villa en la mañana de hoy.<sup>54</sup>*

Por último, la quinta vía para hacerse de un cerdo para la matanza es comprar en el matadero las piezas de carne que se necesitan para elaborar embutidos. Allí la carne de cerdo está entre 18 y 24 euros por arroba. Podríamos decir que esta última vía, es uno de los gestos que apuntan a la desaparición del animal en la práctica de la matanza del cerdo. No solo se renuncia a los servicios del matachín para dar muerte y despiezar el cuerpo del cerdo, sino que también se renuncia a la totalidad del cerdo, a la totalidad del cuerpo. En el matadero, se toma solo lo necesario, incluso no se respeta la morfología del animal así que se pueden comprar 5 patas o 3 lomos.

## 1.2 La cría

Antiguamente los cerdos eran criados en un sistema de semilibertad donde el cerdo se alimentaba de lo que conseguía por los prados. Sus andanzas eran reguladas con un fierro en el hocico, lo que impedía al cerdo traspasar los cercos, traspasar la propiedad de su dueño y provocar problemas con los vecinos. El cerdo o raza de la época, estaba adaptado tanto al entorno como al sistema de cría. Este cerdo es recordado como un cerdo rústico, resistente a las bajas temperaturas, a la humedad en el cubil, que engordaba más lento y menos que el actual o cerdo industrial, pero que tenía más carne y mucha menos grasa que el híbrido industrial.

---

<sup>54</sup> La Prensa 28-01-1922 p. 2.

Sin embargo, ahora la raza más abundante es el híbrido o la conocida como raza industrial. El híbrido, llamado así aludiendo a que como es producto de la manipulación genética, le falta naturalidad, pureza o autenticidad. Este cerdo se mira y trata como un animal que literalmente es para engordar, para hacer crecer lo más posible. Sin embargo, los criadores se fijan en ciertas características en la apariencia que permita calificar al cerdo si es bueno o no para la matanza. Buscan que tenga un buen desarrollo muscular ya que tienden a producir grandes cantidades de grasa. También se fijan que sean largos para que los lomos<sup>55</sup> salgan grandes o para que salgan varias chuletas dependiendo del propósito. Esto parece ser parte de la genética del cerdo máquina, ya que incluso algunos tienen más costillas de lo normal.<sup>56</sup>

Al llegar la raza de cerdo industrial, la rústica quedó de lado, así como el sistema de cría en semilibertad. Con la nueva raza llega también el sistema de cría en cautiverio. Como todo animal máquina, el cerdo híbrido venía con un manual de instrucciones para sacarle un rendimiento óptimo. Si es necesario dar antibióticos se les administran, si necesitan asistencia en el parto se contratan los servicios veterinarios y si hay alguna otra falla en la máquina, el veterinario acudirá a resolver. También el veterinario insemina y realiza la castración de los cerdos. La raza industrial, a diferencia del cerdo rústico que viene de cruces realizados por los criadores, es un producto de la ingeniería genética y como tal, tiene más que ver con la forma de manejarlo que con la relación con el entorno o las particularidades de los humanos que los reciben. El cerdo industrial produce una ruptura en la relación cerdo-humano a propósito de la práctica de la matanza ya que impone un nuevo sistema de cría en la que solo se busca optimizar la producción cárnica. La calidad de los interiores importa menos, los jamones pierden interés y aparece la carne fresca, en forma de chuleta, como una nueva forma de consumir la carne porcina obtenida a través de la matanza.

---

<sup>55</sup> Es el músculo que acompaña a la columna vertebral y con el cuál se elabora el embutido llamado lomo, que a diferencia de otros embutidos como el chorizo o la longaniza que llevan el relleno de carne picado, el lomo es una sola pieza, el músculo entero, adobado (condimentado) y secado. Junto con la pata trasera del cerdo o jamón, son las piezas más valoradas del cerdo en términos económicos. Antiguamente era común que las familias vendieran sus jamones y lomos obtenidos en la matanza. Son las piezas de mayor valor comercial.

<sup>56</sup> Ver Anexo N° 2. Etnografía N° 1 Capada de cerdos. Casa Velero, El Pedregal, 05 de diciembre de 2007





Criador de cerdos con cerda paridera y gorrinos en el cubil<sup>57</sup>



Cubil<sup>58</sup>

Antiguamente la castración la realizaba alguien de la casa entendido en el tema. Sin embargo, en la actualidad es un servicio que se contrata a profesionales, así como sucede en el desangre y despiece del animal. Son técnicas que, si bien en la actualidad están más

---

<sup>57</sup> 5 de enero de 2007.

<sup>58</sup> 4 de mayo de 2007.

resguardadas por las normativas sanitarias, también se trata de conocimientos que ya no son parte de los saberes del hogar.

Se castra a los animales por motivos de sabor y, en el caso de las cerdas, para no tener limitantes a la hora de fijar el día de matanza. Cuando la cerda está menstruando no es bueno matar porque luego no desangra bien. Una vez castrada, esta limitante para agendar la matanza desaparece. Es muy importante poder organizar el calendario de matanzas, ya que los trabajos involucrados en la práctica son colectivos, y en la mayoría de las ocasiones se necesita de los servicios de un matachín que por lo general es solicitado en un amplio radio dentro del concejo.



Castración de cerdos por veterinario



Castraciones en criaderos de Tineo

### 1.3 La alimentación

Los cerdos en la actualidad se crían en cautiverio. Viven encerrados en pequeños cubiles donde prácticamente no salen hasta el día de la matanza. Es allí donde reciben la alimentación, los cuidados veterinarios y quedan protegidos de cualquier otra amenaza.

La alimentación está basada en productos de la huerta (berzas, remolachas, patatas, etc.), más los restos de comida de la casa. En las cocinas, suele haber un balde o cubo de plástico en el cual se van vertiendo los residuos de la cocina, tanto los restos de la preparación de los alimentos, así como los restos que quedan en los platos. Le llaman

lavaza o llavaza en asturiano. Luego ésta mezcla de restos de comida son ofrecidos a los cerdos. Es muy importante este gesto en la alimentación. Es la comunión entre humanos y cerdos a través de la alimentación. Los cerdos comen lo que el humano no ha ingerido, para posteriormente volver al humano en forma de carne. Probablemente no sea por esta parte de la dieta que el cerdo engorde o engorde de forma doméstica (mucho y de manera acelerada). Sin embargo, a través de los restos de alimentación del hogar, de alguna manera los cerdos reciben el sabor de la casa. Además, esta alimentación es considerada sana, libre de químicos como los que lleva el pienso o alimento industrial para animales de granja. A pesar de que los cerdos criados en casa también a veces reciben también alimento industrial, sigue siendo un respaldo de la calidad de su carne que reciba la lavaza.



Herminia y el balde con la lavaza.<sup>59</sup>

Tradicionalmente, la mujer mayor de la casa (la suegra), es la que se hace cargo de la alimentación, vigilancia de los cerdos y de las cerdas de cría. Normalmente los cuidados son la alimentación y la vigilancia cotidiana. Cuando se detecta algún problema de salud en los cerdos, se solicitan los servicios veterinarios. Se utilizan los medicamentos para el tratamiento del ganado porcino, es decir, si necesitan antibióticos, suero o anestesia, eso

---

<sup>59</sup> Gedrés. 3 de diciembre de 2003.

es lo que se aplica. Otro servicio que se solicita a los veterinarios es la castración de los cerdos.

## Capítulo 2: Segundo momento: la muerte del cerdo, del animal a la carne

### 2.1 Pinchar al cerdo

Al presenciar una matanza, uno de los aspectos más difíciles de sobrellevar es la sonoridad inherente a la situación. Al sacar al cerdo de su cubil, los humanos forcejean con él para sujetarlo y así conducirlo hacia el lugar donde será desangrado. En este proceso, el cerdo emite sonidos: chilla, grita, gime, da alaridos. Estas emisiones se asemejan sorprendentemente a las que producen los humanos en momentos de gran aflicción, tristeza, dolor o angustia. A pesar de los esfuerzos por abordar la situación con un interés intelectual, manteniendo cierta distancia emocional o desapego con la sensorialidad de la escena, escuchar los lamentos del cerdo actúa como un recordatorio permanente, constante e inquietante, de que estamos siendo testigos, además de la ejecución de una receta culinaria, de un acto de violencia extrema, de un asesinato.

Podríamos pensar que el cerdo, a lo largo de siglos de coexistencia y comunicación con los humanos, ha desarrollado una comprensión de nuestra forma de actuar y comunicarnos. No parece razonable que el cerdo esté fuera de lo que está sucediendo, es decir, la expresión oral del gocho no es ruido ambiental de una actividad humana. Los sonidos que emiten los cerdos en situaciones estresantes constituyen la expresión de una sensibilidad. El cerdo al verse amenazado, no adopta una actitud pasiva, no finge su muerte, no se suicida, no se enrosca en sí mismo ni produce sustancias venenosas. El cerdo, cuando está estresado, grita, chilla desgarradoramente. Si las emisiones sonoras del cerdo son similares a las de los humanos estresados, podemos al menos dejar planteada la pregunta sobre las emociones que experimenta el cerdo durante la práctica de la matanza.

En la búsqueda de mejorar las condiciones de bienestar de los animales en situación productiva, se han realizado varios estudios que demuestran que hay una respuesta distinta en la sonoridad de los animales de granja cuando son sometidos a situaciones de estrés como la castración, la marca con fierro caliente, la ejecución, versus situaciones positivas como un baño, una buena alimentación, espacios abiertos, etc. Estas constataciones en la sonoridad de los animales de granja demuestran que es posible instalar un sistema de monitoreo de las emociones de los animales basada en las emisiones

sonoras de los mismos. Se trata de un procedimiento relativamente sencillo que permitiría asumir la dimensión emocional de los animales en contextos productivos.<sup>60</sup>

Cada estudio se ha concentrado en un aspecto específico que permite distinguir una emisión sonora positiva de una negativa.

*We found that emotional valence is encoded in the duration of calls. Grunts produced during contexts of positive valence were shorter than those produced during contexts of negative valence. Call duration is affected by respiration, and changes in the action or tension of the respiratory muscles may explain the shorter duration of vocalizations in positive compared to negative contexts.*<sup>61</sup>

Los resultados de estos estudios sugieren que es posible desarrollar un sistema de reconocimiento automatizado que controle el bienestar de los cerdos en la granja. La expresión vocal de las emociones de los animales de granja se ha observado en todas las especies y, por tanto, podría proporcionar un medio no invasivo y fiable para monitorear

---

<sup>60</sup> *Modern techniques of sound analysis have provided tools to discriminate, analyse and classify specific vocalizations. Taking advantage of this, future bioacoustical research for welfare assessment should focus on comprehensive studies of a broad spectrum of species specific distress vocalizations. Increasingly precise attributions of such utterances to environments, behavioural contexts and relevant physiological parameters will lead to a deeper understanding of their meaning and significance with respect to well-being of farm animals. The result will offer applicable acoustic tools for farming environments where non-invasive techniques for welfare judgements are urgently needed.*”2004. Manteuffel, Gerhard et al. *Vocalization of farm animals as a measure of welfare* <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2004.02.012>; *Animal emotions, defined as short-term intense affective reactions to specific events, have been of increasing interest over the last few decades, especially because of the growing concern for animal welfare. Research in animals confirms that emotions are not automatic and reflexive processes, but can rather be explained by elementary cognitive processes. This line of thinking suggests that an emotion is triggered by the evaluation that an individual makes of its environmental situation. The dimensional approach, that categorizes emotions according to their two main dimensions—their valence (pleasant/positive versus unpleasant/negative) and their arousal (bodily activation) -, offers a good framework to study emotional experiences in animals. The relationship between valence and vocal expression is complex because pigs use a repertoire of several call types across contexts, and the acoustic parameters may change differently according to valence or arousal in different call types. Specifically, previous research has shown that domestic pig vocalizations can be distinguished into high-frequency (HF) and low-frequency calls (LF), with 2–3 less distinct subcategories within each of the two major types. HF calls (screams, squeals) are common in negative contexts, while LF calls (grunts) prevail in neutral and positive situations. Thus, HF calls could be used as an indicator of negative affective valence. Yet, there is also a large within call-type variation (e.g. duration, formants, energy distribution 18,19,20,21) that could be used as additional way to assess emotional valence and arousal, and to identify the contexts in which the calls were emitted.* 2022, Briefer, Elodie F. et al. *Classification of pig calls produced from birth to slaughter according to their emotional valence and context of production* <https://www.nature.com/articles/s41598-022-07174-8>.

<sup>61</sup> Friel, Mary et al. (2019) *Positive and negative contexts predict duration of pig vocalizations* <https://www.nature.com/articles/s41598-019-38514-w>.

las emociones de los animales.<sup>62</sup> Esto último es crucial ya que constituye uno de los grandes dilemas del consumo de carne, vale decir, las emociones de los animales en situación productiva.

A pesar de que las emociones son parte del estudio científico de los animales, esto no siempre ha sido así. Las emociones de los animales se transforman en un dilema ético y moral en el consumo de carne. Objetivamente se han estudiado más los animales domésticos que los salvajes y por tanto, paradójicamente, son de los que más se sabe respecto de sus emociones.

El estudio de las emociones en los animales es algo que no siempre ha podido desarrollarse con la misma inteligencia.

*During the 1800s, the understanding of animals sought by scientists was much closer to everyday understanding. In his book, *The Expression of the Emotions in Animals and Man*, Darwin (1872) proposed that many species share similar emotional experiences – fear, pain, pleasure, affection, anger – and often express them in similar ways through vocalizations, facial expressions [...]*<sup>63</sup>

Después de Darwin, después de la mirada naturalista que considera las emociones de los animales como parte del estudio de estos, viene un período oscuro donde se toman como no científicos los datos referidos a las emociones de los animales. Ahora con la nueva ola de proximidad a la animalidad, las emociones vuelven a tener importancia en el saber científico sobre los animales.

Al abordar la pregunta sobre cómo interpretar las formas sonoras del cerdo, nos acercamos en cierto modo a las grandes interrogantes acerca de la relación entre humanos y animales, así como sobre la empatía y la comprensión interespecie ¿Cómo interpretamos estas expresiones sonoras del cerdo durante la práctica de la matanza? ¿El sufrimiento y la angustia están en el cerdo, en los humanos o en la acción? ¿Hay

---

<sup>62</sup> [...] duration of vocalization appears to be a consistent indicator of valence across species, and our results suggest that it may also be a sensitive indicator of small differences in valence. This is encouraging, as call duration has the advantage of being easy to measure and apply in a wide variety of contexts.” “The duration of calls produced in the negative training trials was significantly longer than the duration of calls produced during the positive training trials (raw mean  $\pm$  SD: negative =  $0.43 \pm 0.15$ , positive =  $0.35 \pm 0.15$ ,  $p = 0.0017$ ).

[https://www.3tres3.com/latam/abstracts/clasificacion-de-los-sonidos-de-los-cerdos\\_14046/](https://www.3tres3.com/latam/abstracts/clasificacion-de-los-sonidos-de-los-cerdos_14046/)

<sup>63</sup> Fraser, David (2009) Animal behaviors, animal welfare and the scientific study of affect. *Applied Animal Behaviors Science* 8 (3-4) p. 108-117 <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2009.02.020>.



comunicación oral entre cerdos y humanos? El estudio de la sonoridad del cerdo durante la práctica de la matanza, no solo nos brinda una comprensión más profunda de la experiencia del cerdo durante el proceso, sino que también arroja luces sobre la idea de lo animal en el caso de la matanza, la idea que tienen los humanos del cerdo, así como la expresión del animal en esta situación.

Dar muerte al cerdo es la escena de mayor importancia dentro de la jornada de matanza familiar. De los tres o cuatro días de trabajo, este día, y este momento en particular, concentra gran parte de la tensión. Es uno de esos momentos en la práctica de la matanza en lo que todo está en juego. Repentina e irremediablemente, todo depende de un instante, de un gesto, de un acto. Esta carne y su grasa constituyen un vínculo orgánico entre el trabajo del año que termina y el año que comienza.

En términos generales, en este día:

Se coloca al cerdo, bien amarrado y sujeto por varios hombres, sobre un tablón o banco de madera. El matachín entierra el cuchillo, el cerdo se desangra y muere. Luego se coloca en el duerno o gran recipiente, con el estómago hacia abajo, las patas estiradas, hacia adelante las delanteras y hacia atrás las traseras. Se trae agua caliente en un gran recipiente. Se va sacando con un balde o cacerola un poco de agua caliente y se va vertiendo sobre el cuerpo del cerdo, desde la cabeza hasta el rabo. Todos los hombres con cuchillo en mano, van pelando cada una de las partes del animal. Cualquier herramienta que tenga algo de filo, sirve para ir raspando la piel del cerdo poco a poco hasta eliminar todos los pelos. Este raspado se hace en sentido contrario al del crecimiento del pelo y a medida que se va terminando con la cara visible del cuerpo del animal, se va girando poco a poco hasta lograr una depilación completa. Cuando el cuerpo ya está pelado, está listo para abrir. El matachín hace un gran corte para abrir el cuerpo. Se saca la lengua que comerán el año próximo, en la próxima matanza. Luego se sacan los interiores. Los pulmones, corazón, hígado, riñones, etc, son separados de las tripas. Todo se coloca en baldes. Las mujeres toman las tripas y las comienzan a trabajar. Primero se separan (desurdir) para formar una tira larga y desenredada, luego se cortan por pedazos (del largo del brazo). Se van apretando para vaciar los trozos de intestino. Luego las tripas se lavan con agua y se les da vuelta dejando la cara interior expuesta y lista para el raspado. Es muy frecuente hacer este proceso utilizando como herramienta una horquilla o sujetador para el cabello. Este pedazo de alambre permite presionar bien sin romper, soltando todo lo adherido a las paredes de los intestinos. Una vez que el cuerpo ha quedado limpio de

interiores, se cuelga, se le tira un poco de agua al tablón para eliminar la sangre derramada y vuelve a comenzar todo, ahora con el segundo cerdo.

En el primer día de la matanza domiciliaria, hay una estricta repartición de tareas entre hombres y mujeres, entre adultos y niños, entre adultos y jóvenes, entre gente de la casa y vecinos, gente del pueblo y afuerinos. Los invitados, no colaboradores, deambulan por los distintos espacios sin tener ninguna responsabilidad en las labores. Son agasajados con bebestibles y comida dispuesta para la jornada. Estas distinciones entre los participantes tienen un reflejo en la disposición espacial de los cuerpos. Por ejemplo, al momento de pinchar, lidiando con el animal solo hay hombres y quién recibe la sangre siempre es una mujer.



Cerdo desangrándose

Quien dirige la escena dependerá de la casa. Si el matachín es de casa, será él quien dé las instrucciones. Si el matachín viene de afuera, será él quien lo haga. Pero si se trata de un matachín aprendiz, como el joven de la foto,<sup>64</sup> a pesar de ser él quien pincha, el matachín maestro es quien lleva la organización de los hechos.

---

<sup>64</sup> 17 años. Primera vez que mataba.

Por otro lado, las mujeres son gobernadas por la mujer mayor de la casa. Si la madre del dueño de casa está aún con capacidad de trabajo, será ella la que organice las actividades femeninas. Si esta mujer está con pocas energías, la esposa del dueño de casa será quién lleve las riendas. La hija más interesada, la que ha participado activamente en más matanzas, la que ha acumulado experiencia a través de su participación constante desde la infancia (no todas lo hacen), será esa hija la que, bajo la supervisión y consejo de las mayores, llevará las cosas a futuro, tal cual como el joven de la foto que comienza su experiencia como matachín.



Mujeres removiendo el relleno para los embutidos



Mujeres despidiendo las tripas

Hombres y mujeres conforman equipos distintos, con jerarquías, responsabilidades, dinámicas y conversaciones distintas. Mientras las mujeres trabajan entre la cocina y el lavadero para la limpieza de tripas, los hombres se reúnen en el lugar de sacrificio. La división de tareas al instante del sacrificio hace que dar muerte al cerdo se tiña de masculinidad.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup> El matachín es quién realiza la limpieza, despiece y salado de la carne bajo la dirección de la dueña de casa, pero jugando un papel central en todo este proceso de distribución de carnes.



Hombres sujetando al cerdo

Las mujeres corren alrededor del lugar atentas a todo. Preparan los materiales y utensilios que utilizarán en la ocasión. Cocinan, reparten comida y bebestibles a los participantes. Por otro lado, los hombres ocupan el centro del escenario, conversan de distintos temas y discuten cómo traerán al gochu, cuántos hombres van hasta el cubil, cuántos se necesitan para coger al cerdo, quién va por delante, quién va por detrás, con qué lo van a amarrar.

El cerdo parece nervioso varias horas antes de su muerte. Su rutina se ha visto alterada, tiene hambre. Ha pasado un día entero sin comer. Este ayuno es para empezar a tratar las tripas, comenzar con el vaciado. De esta manera también se protege la elasticidad de las tripas. Las patas traseras también ya son tratadas como jamones antes de la muerte del cerdo. Son partes del cuerpo especialmente protegidas. Se transforman en objeto de supervisión permanente, desde que comienza el forcejeo con el cerdo hasta que quedan colgadas secando.

El forcejeo es la única manera en la que se hace el traslado del cerdo, del cubil al lugar de matanza. El cerdo no quiere seguir las indicaciones de ninguna manera. Desde que es invitado a salir del cubil rechaza todo, tira para atrás de forma insistente y por sobre todo chilla, chilla fuerte, lo escuchan todos. El cerdo actúa acorde a la situación, no

quiere, se resiste a avanzar, lucha contra sus opresores. Los hombres que asumen la responsabilidad del traslado saben que van al forcejeo. El animal repentinamente se transforma en bestia, la amenaza es real, y como bestia se comporta como tal. Va contra los humanos, no distingue entre amigos y enemigos, todos pasan a ser amenaza. Si no se sujeta bien al cerdo, pasan cosas:

*Un día estaba matando una cerda de esas de criar, de una hermana de Marina, ahora está en Madrid la mujer. Había un señor ahí que estaba de vacaciones, era uno que estaba emigrado en Alemania y fueron a buscarlo para que ayudara a sujetar. Y bueno, matamos la cerda y marchó, y estábamos ahí en un bar: ¿y qué pasó? ¿qué pasó con la gocha de Luisa?; que calla hombre, que escapósenos, que se marchara, que no la pudieron sujetar, fue a parar al prado de Simón. Ahí hace un valle y es un charco, está pantanoso. Y decía él: gracias que se enterró allí la gocha, si no, no la pescamos.<sup>66</sup>*

*Uno de Víctor que también era muy grande, hay un hórreo allí en la casa de él. Lo sujetaban y se subió por la pared derecha de la casa de él y fui y lo cogí con el gancho y pude bajarlo, lo cogieron y no pasó nada, pero ese era, el animal tenía más fuerza que yo [...] Tenía unos cerdos enormes. Recuerdo que uno de ellos, un jamón pesaba cuarenta kilos. Bueno, acabado de cortar el cerdo, porque después seco pesa mucho menos. Pero como eran tan grandes, él siempre tenía miedo y siempre inventaba algo para ver cómo los mataba. Unas veces a tiro y otras veces... Una vez dijo que había que electrocutarlos y preparó unos cables en la puerta de la cuadra. Y púsose allí a esperar y nosotros nos echamos afuera. Y arrima los cables por detrás de las orejas del cerdo, y el cerdo pega un salto que casi se abraza a Víctor. Salió corriendo, pero de matarlo nada. No pasó nada, pero pasó un miedo terrible porque el cerdo púsose de pie, derecho, casi le da un abrazo. Claro porque en las grandes factorías los electrocutan con un aparato que tendrá una corriente adecuada, pero con esto de alumbrado en casa, ¿cómo iba a [...]?<sup>67</sup>*

Una vez bien amarrado y dispuesto en el lugar del sacrificio, el cerdo no podrá hacer más, y si el pinchazo del matachín es certero, no se escuchará más de él que su último aliento. El nerviosismo y estrés no es solo del animal, también está en el verdugo y en sus cómplices. Todos asumen la importancia del momento y el ambiente se impregna de ello.

---

<sup>66</sup> Ver anexo N°1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

<sup>67</sup> Ibid.

Gritos secos, órdenes precisas, maldiciones por montones. Mientras tanto, el filo del corón<sup>68</sup> ya está esperando ¡Cuidado con los jamones! gritó alguien mientras tiraban del cerdo para hacerlo salir del cubil. En una casa, quisieron acabar con este tramo de incertidumbre y elaboraron, con piezas de coches y otros fierros, una especie de carretilla sobre la cual se podía montar al cerdo sobre sus patas traseras y así trasladarlo al tablón con sus jamones protegidos. El cerdo y particularmente sus patas traseras deben quedar intactas después del forcejeo. Los hematomas estropean el jamón porque la sangre que queda acumulada en el músculo luego no sale. Si queda sangre en la pata, la pieza se descompone y se pierde.<sup>69</sup>

Para pinchar el cerdo se necesita una superficie plana y baja, que quede a buena altura para el matachín, y lo suficientemente sólida para soportar el peso del animal. Para esto se suele usar una banqueta o un duerno.

Este último, duerno o vasija –bacita–, es un gran recipiente rectangular de perfil trapezoidal o *semicircular*, de madera o de metal (los más modernos). Al cerdo se le amarran las patas y luego se amarra al cerdo al duerno o banqueta. A veces se refuerza el control sobre el animal sujetando el hocico con un gancho o una soga metálica.

---

<sup>68</sup> Denominación para el cuchillo utilizado para pinchar o desangrar al cerdo. Es diferente a los otros y solo es utilizado para ello, para desangrar.

<sup>69</sup> Nota de campo.



Duerno o bacita



Lazo para sujetar al cerdo

Pinchar es herir de muerte al cerdo. Es el instante que comienza la transformación, el paso del animal a la carne. El matachín pincha, la sangre sale, el cerdo muere y comienza el trabajo con la carne y la grasa.





Matachín pinchando el cerdo

Cuando se da muerte al gochu, se pone en práctica una técnica que actualmente constituye un oficio y que antes formaba parte de los saberes de la casería. En la actualidad, los animales se matan en los mataderos, allí donde sucede la muerte industrial, lo que hace más particular la técnica de desangrar un animal con cuchillo. En la práctica de la matanza del cerdo la muerte se individualiza, la técnica se hace artesanal, es la muerte original. Esta forma de matar al cerdo con cuchillo se actualiza sólo para el caso de la práctica de la matanza del cerdo. A pesar de que existen métodos para aturdir al cerdo antes de desangrarlo, muchos, la mayoría, evitan estos métodos porque dicen que luego la carne no sabe bien, no sabe igual. A pesar de que aturdir al cerdo permitiría, por un lado, evitar sufrimiento al cerdo, y por otro, se aminora el riesgo de sufrir algún accidente durante el forcejeo con el cerdo/bestia, propinar una descarga eléctrica -método utilizado en los mataderos- o abrirle el cráneo con una pistola de percutor, no gusta.

Se ata el hocico del cerdo con un lazo (soga que cuelga de una vara metálica larga), mientras otro hombre toma al cerdo por las orejas y otros dos agarran las patas traseras, cruzando un palo debajo de ellas. Se coloca al cerdo arriba del tablón, de lado. El hombre que introducirá el cuchillo para que se desangre el animal se posiciona detrás de la cabeza del cerdo. Una vez que tiene la cabeza del cerdo bien sujeta, pide que le pasen el cuchillo

y clava en sentido de la garganta al corazón. Una de las mujeres tiene preparado un balde y un palo donde recoge la sangre caída mientras va revolviendo para evitar que cuaje. Esta sangre será usada para hacer morcillas. El animal se mantiene atado hasta que muere. Para comprobar si ha muerto, el matachín mete un dedo en el ojo del cerdo. Teniendo la seguridad de su muerte, se acerca la batea para meter el cuerpo del animal en ella.<sup>70</sup>

El desangre es el momento en que el matachín o matarife hace gala de su habilidad. Como cualquier otro maestro de oficio, el matachín utiliza sus propias herramientas para hacer el corte certero que permitirá que el propio sistema circulatorio del cerdo, sea quien expulse hasta la última gota de sangre, dejando la carne seca y limpia. Esta habilidad se demuestra en un instante, unos segundos. Cuando el cerdo ya está dispuesto y bien amarrado, el matachín se posiciona detrás de la cabeza del cerdo. Quizás tantea con los dedos el cuello y la garganta buscando el lugar justo por dónde enterrar el cuchillo. Con un movimiento rápido y certero, el matachín introduce el cuchillo en el cuello del cerdo.

Pincha, no corta, es decir, introduce el cuchillo en sentido vertical una sola vez y lo saca. Con este corte, la sangre es expulsada fuera del cerdo. La carótida recibe un corte irreparable y definitivo. Se suele decir que se pincha el corazón porque el corte se realiza en esa dirección, sin embargo esto no es cierto o al menos no jugaría en beneficio del efecto esperado, puesto que si el corazón sufre algún corte, no podría bombear la sangre como se espera que lo haga durante los últimos instantes de vida del cerdo. La sangre tiende a cuajar y si lo hace antes de salir del cuerpo, provoca ahogo y precipita la muerte del cerdo. Si esto sucede, el matachín debe estar atento para volver a introducir el cuchillo a tiempo y así dar con el corte correcto.

---

<sup>70</sup> Notas de campo



Matachín introduciendo el cuchillo en el cuello del cerdo

La sangre debe fluir en abundancia y debe ser de color rojo vivo, de lo contrario es posible que en vez de cortar una arteria se haya cortado alguna vena como la yugular, sangre que va de vuelta al corazón, por tanto, viene con menos fuerza y es menos vital, de ahí que sea de un color rojo más oscuro, más apagado. Si el corte ha sido irregular, puede provocar la muerte del cerdo por ahogo, la sangre entra por la garganta y llena los pulmones asfixiando al animal antes que se produzca el desangre total. En esta situación, las consecuencias para los propósitos de la actividad son fatales.

A partir de ahora, la sangre es vida y, por tanto, constituye el principal enemigo. La persecución por eliminar todo rastro de sangre comienza desde el momento mismo de dar muerte al animal. El desangre, el salado y secado de las piezas, son acciones que buscan eliminar la sangre, separarla del músculo. Si queda un poco de sangre, es dejar un foco de vida que atenta contra todos los esfuerzos que se han hecho por conservar las carnes.

## 2.2 Pelar

Luego del pinchado hay que bajar la tensión, se para unos minutos y conversan sobre cómo fue, cómo se ve el cerdo, qué se hizo bien y qué se hizo mal, cómo se cogerá el otro

cerdo si lo hay, etc. Es momento de tomar un café con orujo o si se prefiere, un orujo solo. También puede ser vino caliente o infusión, hay para todos. El matachín toma un respiro para dejar atrás la tensión.

La acción de pelar, en principio, no tiene mayor propósito que eliminar los pelos del cuerpo del cerdo. Sin embargo, el cómo se hace es lo que destaca. Habiendo más de una técnica para pelar al cerdo, una vieja reivindicación asturiana hace referencia a la técnica de pelado con agua caliente. Este gesto regional, no está vinculado con propósitos prácticos, es decir, la insistencia asturiana en el uso de agua caliente, no tiene incidencia alguna en el sabor de la carne. Así, este gesto, esta acción concreta, se hace contenedora de una fuerza identitaria.



Cuatro hombres pelando un cerdo

Una vez muerto y desangrado el cerdo, comienzan los preparativos para pelar. Tradicionalmente, la matanza comienza muy temprano y una de las primeras preocupaciones es poner una buena cantidad de agua a calentar. Se coloca un recipiente grande al fuego, esperando que el agua se caliente hasta antes de hervir. Si el agua llega a punto de hervor, luego se corta con un poco de agua fría para lograr la temperatura ideal.

Si el agua está muy caliente, los pelos en vez de soltarse se queman y se pegan más al cuero del animal, lo que hace aún más difícil que se desprendan.



Agua hirviendo para pelar los cerdos



Cocinilla a gas utilizada para calentar el agua para pelar los cerdos

Ya lo señalaba Fray Toribio a principios del siglo XVIII: [...] *aunque en Castilla se samuscan con pajas en el suelo y después se rallan a cuchillo, creo que es por no tener desconas*<sup>71</sup> *para pelarlos, o por llevar el estilo de la tierra, que en ningún pays se sabe dexar.*<sup>72</sup>



Hombres pelando el cerdo

En algunas casas se reutiliza el agua para pelar los cerdos, incluso hay quienes dicen que el agua sucia pela mejor. Al quitar los pelos con agua caliente el cuero del cerdo queda casi blanco. Las partes más complicadas de pelar son las patas, hocico, orejas, etc., que se rematan algunas veces con un soplete, para ahorrar tiempo. Algunas personas incluso utilizan el soplete para hacer el pelado completo. Se trata de un método más moderno y poco respetado. Para pelar el cerdo se utilizan cuchillos. En esta casa, además

<sup>71</sup> Herramienta para pelarlos. Se elaboraban con lascas de piedra negra, utilizada también para los tejados

<sup>72</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]).

de los cuchillos se usan unas hojas de metal afiladas recicladas de algún otro objeto, la raspona.<sup>73</sup>



Matachín pelando un cerdo con cuchillo

---

<sup>73</sup> Ver anexo N° 2. Etnografía N° 2, Ponte, 7 de diciembre de 2006.



Hombres terminando de pelar un cerdo

El color dorado que adquiere el cuero del cerdo choca al ojo asturiano que usando agua caliente mantiene el color pálido del cuero. Este cambio en el color de la piel del cerdo no tiene consecuencias para el posterior tratamiento de la carne, ni tiene efectos en la elaboración de los embutidos, y sin embargo el hincapié en la forma de pelar se ha



mantenido a través de los siglos. Podríamos decir acento, rasgo que particulariza la práctica, la hace propia, identificatoria, refuerza el nosotros y el ellos.

El cerdo se coloca boca abajo dentro del duerno. Se vierte agua caliente de forma regular y pausada para que quede todo el cuerpo bien regado. Se derrama el agua por encima del cerdo sin llegar a cubrirlo por completo, porque inmediatamente comienzan los hombres a raspar, eliminando todo el pelo.



Hombres pelando un cerdo

Se va dando vuelta al cuerpo del cerdo a medida que se avanza en el pelado. Es así como queda sin pelos y con el cuero casi blanco. Ya pelado el cerdo, se saca del agua. La técnica que se utiliza es usando una escalera. Poco a poco se va colocando el cuerpo del cerdo arriba de la escalera hasta apoyarla en los dos extremos del duerno. Luego usando el gancho de fierro, se le quitan los cascotes o pezuñas. Se engancha la pezuña y se tira con fuerza, en un movimiento rápido y certero.

### 2.3 El Despiece

*Suele decirse que no ay olla sin tocino ni púlpero sin Augustino. Porque assí como ningún sermón saldrá perfectamente sazonado si San Augustino no mete en él su pluma, también ninguna olla saldrá en perfección sazonada si no ay en ella tocino. Ello no sé qué se tiene el tocino. Lo que veo es que a todos sabe bien. Que como quiera que se guise, se llambe la gente las uñas tras dello. Que los pernils hacen milagros en regalos, porque son sus trorzanos un regalo milagroso. Y he conocido yo muchos hombres tam apasionados por el tocino, que de todo decían del tocino: de las carnes, el tocino; de los pescados, el tocino; de las frutas, el tocino, etc. Más es, que con ser estos animales puercos y tam cochinos, nada tienen que echar a mal, sino los puros huesos todos se limpian, y toda su carne sabe a qual mejor, hasta el rabo y el focico. Pues ¿qué sus orejas bien cocidas? ¿Qué sus morcillas?, etc. Es un pasmo.<sup>74</sup>*

Una vez pelado el cerdo, el matarife nuevamente debe demostrar sus habilidades en el proceso de eviscerado y preparación de la canal. Si bien el momento de pinchar es un momento de gran exigencia, queda ahora enfrentar un trabajo más pausado pero que exige resistencia, conocimiento y habilidad con el cuchillo. Además, hay cambio de mando en la organización del trabajo, pues asume protagonismo la mujer de la casa, quien marca los pasos a seguir en la matanza a partir de ahora. Ella es la que sabe y controla todos los acentos, gustos o preferencias de la familia.

En la práctica de la matanza podemos identificar tres grandes unidades que definen la transformación del cerdo en embutidos. Primero está el gocho doméstico, luego está la bestia que lucha antes de ser muerta y por último aparece la canal, que serían la gran pieza resultante del vaciado (eviscerado) y limpieza del cuerpo del cerdo ya muerto. Sobre la canal se trabaja en base a las recetas y métodos de conservación que se van a aplicar.

Cuando se saca al cerdo del duerno, se traslada a un tablón o se cuelga, dependiendo de las condiciones de la casa. El cerdo se abre de la cabeza al rabo o del rabo a la cabeza, dependiendo si está en posición horizontal o vertical. En el primer caso, cuando se va a abrir el cerdo colgado, se hace un pequeño corte en cada pata trasera, entre el hueso y el tendón, atravesando el cuero por ambos lados. Por estas rajaduras se mete el *pintollo*, un fierro de forma triangular, que en sus extremos tiene dos ganchos por los que se cuelga el cerdo manteniendo las patas bien abiertas. En el último vértice está el gancho del cual cuelga toda la pieza.

---

<sup>74</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]), 917.

La canal es el cuerpo del animal listo para el despiece. Está abierto y seco de sangre, limpio de órganos y secreciones. Antes de iniciar los cortes, la carne necesita reposar después del día del sacrificio, para que enfríe y así facilitar la manipulación. Queda así la pieza colgada enfriándose y escurriendo las últimas gotas de sangre.



Cuerpos de cerdos eviscerados reposando

Actualmente, muchas casas cuentan con un sistema de cadenas con poleas –roldanas que soportan grandes pesos y permite levantar al cerdo sin mayores esfuerzos, a diferencia de cómo se hacía antiguamente a fuerza humana:

*Pelados ya estos animalotes, se deben bolver sobre la tablona susodicha. Y procurar allí abrirlos como una bacca, poniéndolos lomo abaxo. Porque esso de querer colgarlos de pintor es necedad y querer rebentarse los hombres pujando, y que con el enorme pesso se descuadernen los pernils del tocino, con notable fealdad, etc.<sup>75</sup>*



Poleas para levantar el cuerpo del cerdo

Cuando ya está colgado el cerdo, el carnicero o matachín realiza un corte desde el ano hacia el hocico, de forma pausada y con mucha precisión. Para esto utiliza un cuchillo grande de mucho filo que forma parte de las herramientas personales del matachín. A medida que avanza en el corte, van apareciendo los interiores que son depositados en un caldero o balde. Ayudándose con las manos, se van desprendiendo la vejiga, las tripas, el páncreas, estómago, pulmones, corazón, etc. Luego se saca la lengua y por último, con ayuda de una pequeña hacha se termina de abrir partiendo la mandíbula inferior. Se riega

<sup>75</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]), p. 917.

con agua el suelo para limpiar los restos de sangre y se deja reposar la carne hasta el día siguiente.



Abertura del cerdo en vertical

El método más tradicional es el segundo, es decir, partir sentido horizontal, sobre el tablón. Cuando el cerdo está en el tablón, se comienza a abrir de la mandíbula inferior hacia el rabo, pasando por la panza y el vientre. Se saca la lengua y demás órganos de la misma forma que en el primer caso. En general no existen mayores variaciones entre un método y otro más que las condiciones de trabajo para el matachín. En el primer caso, la gravedad va a jugar un papel importante favoreciendo el vaciado del interior del cerdo. Entre varios hombres cuelgan el cuerpo del cerdo por sus patas traseras y se deja reposar durante un día, para que escurra la sangre y enfríe la carne.



Abertura del cerdo en horizontal

Las mujeres toman el recipiente con los interiores, los seleccionan, organizan y trabajan. Llevan las tripas a una mesa donde van a desurdir, esto es, separar las tripas y retirar la grasa que tienen pegada a las paredes externas. Luego las tripas son vaciadas y lavadas para lo cual se les da vuelta y se remojan en agua.<sup>76</sup> Se raspan una y otra vez hasta que quedan limpias.

---

<sup>76</sup> Nota de campo



Mujer limpiando tripas con horquilla<sup>77</sup>

Cuando no había agua en casa, las mujeres tenían que ir al río o al regueiro a realizar esta labor. Muchas lo recuerdan con amargura, dado que la matanza se realiza en los meses de invierno y por tanto la temperatura del agua que baja por el río en esa época, les hacía doler las manos de frío: *Y lavar ahora hay agua en todas las casas y lávase en casa, pero antes había que ir a dónde había agua, al río, y claro, eso sí me acuerdo de eso, nevando, a meter las manos en aquella agua que te daban ganas de gritar, ahora las cosas mejoraron mucho.*<sup>78</sup>

---

<sup>77</sup> Gedrez 29/01/2004

<sup>78</sup> Nota de campo



Mujeres lavando tripas<sup>79</sup>

*Las mejores tripas (según el tamaño y grosor) se utilizan para el embutido de los chorizos, longanizas y choscós.<sup>80</sup> Ahora es muy poco frecuente que las tripas del cerdo que se mata, sean utilizadas para los embutidos. Dicen que ahora no son buenas, son muy delgadas y se rompen fácilmente al momento de embutir. Ahora se compra en la chacinera<sup>81</sup> las tripas ya limpias, conservadas en sal y listas para embutir. Antes de embutir, se pueden poner en agua caliente para quitarles un poco de la sal que se usó para conservarlas. Estas tripas son más resistentes y evitan el trabajo del lavado, sin embargo, como en todos los otros gestos en la práctica de la matanza del cerdo, hay quienes se resisten*

*Cura mucho mejor la tripa de cerdo que la comprada. La comprada como viene salada, yo no sé si será por eso o qué, procuramos lavarla mucho, pa quitar la sal; seca mucho antes la de cerdo que la comprada. Lo que pasa es que después, los cerdos que ahora*

---

<sup>79</sup> Monasterio de Hermo 9/12/2003.

<sup>80</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N°2, Ponte, 07 de diciembre de 2006.

<sup>81</sup> Comercio especializado en la fabricación y venta de piezas de matanza: jamones, chorizos, lomos, lacones, etc.



*mátanse, aunque sean grandes, tienen poco tiempo. Antes a lo mejor tenían un año o año y pico, ahora a lo mejor tienen nueve meses, entonces las tripas valen poco.*<sup>82</sup>

El despiece constituye la labor del segundo día de la jornada donde el matachín, trabaja en coordinación con la mujer de la casa durante cinco o seis horas, dependiendo de la cantidad de carne que hay que organizar. Él es quien maneja el oficio y tiene la experiencia para *estoucinar*. Ella es la que decide el destino de la carne, el tipo de preparación que tendrá cada pieza, las cantidades o unidades, los cortes, etc. Sobre una mesa grande, la dueña de casa junto a otras mujeres se dedica a trabajar la carne. Mientras el matarife va sacando las piezas, las mujeres las van tratando una a una.

*Aquí la ama de casa dice: sácame ésta, sácame esta otra. Hay quien saca la paletilla, lo que es puramente la paletilla toda, toda la pata desde la curva de arriba, entera, y hay quién saca nada más la mitad y deja lo otro para embutido. O que quiere cortar el cerrao, la columna vertebral, dejar el lomo pegado a ella o separado o si no quitan el tocino por aquí, por la barriga o por el lomo, porque tiene mucha grasa o a lo mejor el tocino queda por la barriga del animal que tiene más hebra, por eso que tienen panceta incluso, y por el lomo eso es grasa solo.*<sup>83</sup>

---

<sup>82</sup> Nota de campo

<sup>83</sup> Nota de campo



Matachín sacando tocino

En una habitación cercana al lugar de la matanza estaba la dueña de casa con el carnicero contratado para despiezar el chato que habían traído del matadero. El carnicero reconoce las partes del animal y la mujer decide qué tipo de corte se hace. Por ejemplo, el carnicero saca la aguja y le dice a la mujer si es carne de primera o de segunda y en base a eso la mujer decide si prefiere filetes o carne para guisar o asar. Es así como la distribución y clasificación de la carne que se va a congelar se realiza al mismo tiempo que el carnicero realiza el despiece. Generalmente se organiza en pequeñas bolsas catalogadas con información básica sobre su contenido (tipo de carne, parte del animal, si es para asar o guisar, la cantidad de filetes). Si en casa cuentan con alguna máquina para sellar al vacío, se realiza esta operación con cada bolsa antes de colocarla en el congelador.<sup>84</sup>

---

<sup>84</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N°2, Ponte, 07 de diciembre de 2006



Matachín trabajando con las mujeres en las carnes<sup>85</sup>

El tiempo dedicado a partir un cerdo dependerá de la habilidad de quién *estoucina* y de las herramientas con las que cuenta, sin embargo, la labor más demorosa es la de limpiar y picar la carne para la elaboración de los embutidos. Antiguamente, cuando no se consumía prácticamente ninguna pieza del cerdo *en fresco*, el despiece se hacía en menos de una hora. En la actualidad, el carnicero además de partir la canal debe hacer los *filetes* que son el resultado de trocear algunas piezas del animal transformándolas en pequeñas porciones, láminas de carne muy delgadas que serán congeladas y consumidas

---

<sup>85</sup> Villaluz 09/01/2009.

en fresco, es decir, sin pasar por otro tratamiento de conservación como el salado o ahumado.

La labor de partir el animal ha tenido importantes variaciones. Cuando el objetivo principal de la matanza era proveer de carne a la familia durante todo el año y cuando aún no se contaba con otras formas de conservación como el congelador o el envasado al vacío, los cortes del animal estaban pensados para obtener las piezas que se iban a salar, ahumar y embutir.

*Las partes del cerdo siempre eran los jamones, el cerraio que llaman a la pieza que incluye el rabo y la cabeza hasta el hocico con la columna vertebral con las costillas cortadas a ras, y después los costillares con el lomo o sin él, también se pueden sacar los lomos separados del costillar que pegados a él. Las chuletas, por ejemplo, eso ya es otra cuestión, eso yo nunca lo he sacado, las chuletas no sé si es la corona partida al medio y después con un trozo de costilla lo que toma el lomo y eso cortado en chuletas ¿Sabes lo que son las costillas? Es lomo con hueso, con las costillas.<sup>86</sup>*



Matachín sacando las costillas

---

<sup>86</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

*[ante] no se hacía así, se cortaban las costillas. Y después podría ir otro trozo de costilla con el lomo o el lomo separado, la última parte del lomo separado. Y de ahí salen los dos tocinos, las lonjas de tocino, desde la espalda, los laterales del cerdo hasta el ombligo, exceptuando una tira por el centro del lomo y por abajo. Y luego por cortar lo que mande el ama de casa. Quita por aquí, quítame de acá o por el otro lado. Quiero sacar grasa para morcillas, o se cortaba por el centro, por la espalda del cerdo, y luego las paletillas o lo que llaman el lacón solo, que eso tiene una articulación ahí como si fuera el codo y de ahí para abajo una cosa y lo otro que era la paletilla propiamente, eso ya se sale aparte lo embuten o lo emplean para choscós o se sala todo en una pieza.<sup>87</sup>*

Y después la cabeza. La cabeza se abre, se sacan los sesos (muchos los comen fritos), hay quién saca los ojos y hay quienes no, eso depende. Se trocean los huesos y así lo tiran. Eso hay que salarlo con cuidado porque tiene abiertos los cortes. Hay que rellenarlo bien con sal porque la carne después de cortada puede criar cocos y perderse. Algunos manifiestan una verdadera devoción tanto por los sesos como por la cara, incluso se habla de más de seis sabores en la carne de distintas partes de la cabeza porcina.

---

<sup>87</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.



Dos cabezas de cerdo

Bueno, hay quien quiere eso y otros no, lo que llamamos las patas, manitas de cerdo. Se cortan por una articulación que tienen por ahí, o dejarlo entero con el jamón y sala junto con lo otro, pero solía cortarse, solía cortarse a todos.

Las patas más grandes, las traseras, son los conocidos como *jamones* que se salan y luego secan al humo. Los jamones son de las piezas más apreciadas del cerdo y de mayor valor comercial. En períodos de escasez, se vendían o cambiaban por otras piezas menos costosas y, por tanto, más abundantes, como por ejemplo el tocino. Para su elaboración, se cortan las patas traseras y luego se redondea o se le da forma al corte de la pata con un cuchillo, *para que quede guapo*. Una vez que está cortado el jamón, se apoya sobre una superficie plana y con un trapo, se hace presión sobre la pierna, masajeando desde la pata al muslo. Se llama *sacar la gota*, aludiendo a los restos de sangre que quedan en la pierna. Luego se colocan los jamones junto a las otras piezas que se van a salar.



Matachín redondeando el jamón



Hombre sacando la gota a los jamones

La clasificación oficial de las carnes, según la Consejería de Sanidad y Servicios del Principado de Asturias es: filetes de primera, filete de segunda y filete de tercera. Esta clasificación va a depender de la procedencia de la pieza, es decir, de qué parte del cerdo sale la carne y la cantidad de grasa que contiene. La relación cantidad de grasa y calidad es inversamente proporcional, es decir, mientras más grasa tiene la carne de menor calidad es.



Piezas de carne de cerdo embolsadas, listas para ponerlas en el congelador

Según la clasificación comercial, la carne tiene cuatro categorías: extra, primera, segunda y varios. Para el caso del cerdo, la cinta de lomo y el solomillo son las carnes extra, las piezas de mejor calidad y las que alcanzan un mayor precio comercial; las carnes de primera son la maza trasera o jamón, las chuletas de riñonada y las chuletas de lomo; las carnes de segunda son la maza delantera, paleta o paletilla y las chuletas de aguja; por último está la categoría varios que contiene todas las piezas con más grasa y de menor valor comercial, como el lardeo o magro de cerdo, la panceta, la papada, la manta de



tocino, el costillar, el espinazo, los codillos o morcillos, los pies, la manteca, la careta, las orejas, la lengua, los sesos y los riñones.<sup>88</sup>

En el trabajo etnográfico registramos los siguientes cortes: en Ponte sacan tocino, lacón, jamones, lomo, chorizos, costillas, salchichón, cabeza, rabo y manos;<sup>89</sup> en San Fructuoso sacan chuletas, filetes de primera, filetes de segunda, boliche o la parte delantera de la pata de adelante que se cocina generalmente asada, chamón o parte delantera de la pata trasera que también se suele asar, aguja u ondulada en otras partes, bazo, aguja, paletilla, solomillo (que está por dentro, cerca de las costillas, mientras que el lomo está por fuera), aleta o falda, costilla, mero centro de las costillas, chuletero, tapa (carne para filete), redondo (es un poco seco así que es mejor para asar), contra (filete de segunda, más seco), cadera o corbata (filete de primera), babilla (filete de primera), morcillos y chamonos (parte baja de la pata trasera), pez;<sup>90</sup> en casa Robustio, sacan solomillo, lacón, mandíbula, carrillera (chabias), cabeza, botillo, columna (cerraio), chorizo de segunda (para cocer, lleva más grasa y sangre), androlla (lleva corazón), jamones, costillas, lomos, aguja (es una carne dura, se usa para chorizo y chosco), tocino, hay quienes piden chuletas, choscos (papada y aguja), salchichón (carne de cerdo y vaca más picada que la del chorizo), morcillas (grasa, sal, perejil, pan rallado, arroz, cebolla, pimienta picante y dulce, sangre), tapa de jamón (la primera parte del jamón), redondo, codillo, cadera, babilla, contra y pellejos para los perros, los pequeños restos los picotean las pitas. Los pellejos como riñones, pulmón y tráquea, no se aprovechan.<sup>91</sup>

Las mujeres se encargan de organizar la carne que va resultando del trabajo carnicero. Antes de meter en el congelador, la carne es distribuida teniendo como unidad *una comida familiar*, una bolsa: una comida. La organización de la carne es muy importante para la vida cotidiana así que se mezclan los datos del tipo de corte, la calidad, cómo será cocinada y el número de personas en casa. Se envasa una chuleta o un filete por cada persona que vive en casa y que come carne, por ejemplo, en una casa de Villaluz, envasan 5 filetes por comida ya que en casa son seis, pero la abuela no come carne de cerdo por prescripción médica.<sup>92</sup> *Pola sua parte, l'ama debía facer pola carne, mui escasa hasta nun hai*

---

<sup>88</sup> Carnes y despojos para el consumo en Asturias. Principado de Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales. 1994.

<sup>89</sup> Ver anexo N° 2. Etnografía N° 2 Matanza, Ponte, 03 de enero de 2007.

<sup>90</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N° 3 Despiece, San Fructuoso, 16 de enero de 2007.

<sup>91</sup> Nota de campo

<sup>92</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N° 3 Despiece, Villaluz, 09 de enero de 2007.

*muíto, d'outramente nun podía amañar el pote de la familia. Por eso un ama que vendía o nun sabía facer pola carne teníanla comu una mala ama de la sua casa.*<sup>93</sup>



Máquina para sellar al vacío



Bolsas con unidades de carne organizadas en el congelador

Los *lomos* se suelen adobar y dejar reposar dos días antes de meterlos en una tripa y transformarlos en embutidos. El *solomillo* se suele comer en fresco y la *aguja*, una carne más dura, se pica para utilizarla en el relleno de los chorizos. Las *costillas* se pueden adobar y salar para luego dejar secar. También se pueden trocear y transformar en chuletas. El *tocino* se suele salar y secar o se puede congelar para consumir en fresco. Esta pieza que combina grandes proporciones de grasa con carne ha sido fundamental en la dieta de los campesinos.

---

<sup>93</sup> García Martínez, 1990: 110



Matachín sacando los lomos<sup>94</sup>

Por último, la *columna* o *cerrao* se pueden trocear y utilizar para la fabricación de ciertos embutidos *-butie!!o-* o se puede trocear y transformar en chuletas.

---

<sup>94</sup> Villaluz 09/01/2009

## Capítulo 3: Tercer momento: conservación y consumo, en busca del sabor

Como ya hemos señalado, el congelador o frigorífico vino a reorganizar la carne de la matanza domiciliaria, y las demás carnes de la casa. Es un objeto técnico de control femenino, clave en la disposición de la carne durante el ciclo anual. Se embolsan unidades de cárnicas para cada comida familiar. Se etiqueta cada bolsa con el tipo de carne, la calidad, la cantidad de piezas y la forma de preparación. En algunos casos, la carne se sella al vacío antes de ponerla en el congelador. Dicen que así la carne se mantiene mejor, no reseca. Los productos conservados se relacionan no sólo con el aprovisionamiento para la temporada en los pueblos, sino que adquieren también forma en la circulación de regalos y otras reciprocidades.

Hacia fines de los años cincuenta la grasa de cerdo era la materia prima utilizada como medio para conservar alimentos. Los chorizos y demás embutidos se guardaban en frascos de vidrio cubiertos de grasa de animal, de la cual el cerdo por supuesto era un gran proveedor. La grasa se procesaba en casa y le daban variados usos como la elaboración de jabones o como tratamiento para vacas con ubres con infección. La pérdida de valor de la grasa en la conservación es simultánea a la aparición del congelador. Como ya hemos señalado, este desarrollo técnico aumentó el consumo de carne que llaman en fresco y, en general, aumenta el interés por la carne con menos grasa y, por tanto, las otras carnes con más grasa se destinan para la preparación de embutidos.

### 3.1 Métodos de conservación

El primer proceso de conservación por el que pasan las piezas de carne es el salado. un matachín cuenta que en la antigüedad era un problema conseguir esas cantidades de sal. La sal era un artículo casi de contrabando [*... Incluso te voy a decir que las carreteras principales de España se hicieron con el impuesto de la sal, en tiempos del Carlos III, por ahí. No sé si sería con eso o con algo que robarían por América también.*<sup>95</sup>

Para calcular el tiempo que debe estar la pieza de carne tapada con sal, se calcula un kilo de carne significa un día en sal.

---

<sup>95</sup> Ver anexo N° 2. Etnografía N° 3 Despiece, Villaluz, 9 de enero de 2007.



Matachín poniendo en sal las piezas de carne de cerdo

Las patas delanteras o *lacones*, son salados o picados para usar en los embutidos.



Matachín sacando el lacón

El mismo día de la matanza se embuten las morcillas, sin embargo, la mayor parte de los embutidos espera por el adobo uno o varios días. El picadillo se remueve dos veces al día para ir mejorando el sabor. Una vez que se terminan de embutir todas las mezclas, se distribuye todo en la panera donde secarán. Generalmente se colocan según el tipo de embutido. En el hórreo, panera u otra despensa, se someten a la última etapa del proceso de conservación, el secado sella todo el tratamiento y, pasado el tiempo requerido, deja listo el producto para ser consumido.



Choscas, chorizos, salchichones y jamón secando

Más generalmente, la carne cruda tratada con sal y humo es una técnica utilizada ampliamente, no solo en Asturias, en toda España y en muchos otros lugares en el mundo. Ingerir carne de cerdo curada con frío y humo, es quizás una de las fórmulas culinarias más potente y expandida en el recetario tanto local como regional y nacional. El apego y amor por la fórmula es tal que desborda la carne de cerdo, aplicándose a otras carnes como las de vacuno, caballo, ciervo, jabalí, incluso a la carne de oso:

*[...] la piel de estos animales se vende muy bien en los puertos de mar; los ingleses compran cada año una prodigiosa cantidad, sin contar con que después de haber vendido la piel, los montañeses de Asturias saben sacar partido de la carne. No se contentan con comerla en bisteces coma M. Alejandro Dumas; hacen jamones muy estimados, que los habitantes de Madrid compran a buen precio, bajo el «pseudonimo» de jamón puro de Galicia.<sup>96</sup>*

---

<sup>96</sup> J. Tolivar Faes (1986 [1786]) El Rev. Joseph Twonsend y su viaje por Asturias en 1786 (Oviedo: Instituto de Estudios Asturianos J. Tolivar Faes, 1986) *Relato de un viajero anónimo en Un viaje por Asturias de hace un siglo.*

## 3.2 Los interiores

El destino de los órganos e interiores variados como las tripas, el hígado y el estómago dependerá de cada familia. Antiguamente se solía comer casi todos los órganos del cerdo, es decir, el estómago, corazón, riñones, pulmones, hígado, lengua y sesos. En la actualidad cada vez se comen menos. Por un lado, ya no existe costumbre por esos gustos y, por otro lado, las personas que sí lo tienen, generalmente son de mayor edad y ahora evitan ciertas comidas por indicación médica, aunque produzca algo de incompreensión: *parece que antes no había colesterol.*<sup>97</sup>

El estómago y el hígado se mantienen como manjares en algunas mesas. El hígado era una parte del animal muy bien valorada, adquiriendo incluso valor de cambio. Era muy frecuente dar un trozo de hígado al matarife como parte de pago por la labor prestada durante la matanza, aunque ahora suelen preguntar al matachín por su preferencia. Además, existe la costumbre de dar lo que se llama la prueba, a todos los que participan colaborando en la práctica de la matanza del cerdo. También hay que tener en cuenta que el hígado del cerdo era una de las pocas partes del animal que se comía en fresco antes de la llegada del congelador, lo que le daba un valor agregado a la pieza. El hígado encebollado es una receta que tiene un público fiel, es un plato que aún cuenta con vitalidad.

El estómago por su lado implica un tratamiento mayor por lo que suele ser cocido en casa. Los callos, plato apetecido por muchos, es una receta muy popular dentro de España y que se considera parte de un menú especial. En muchas casas, forma parte del menú del día de la matanza ya que se considera un excelente plato para agasajar a la familia y a quienes están de visita en casa para la ocasión.

Es necesario lavar el estómago una y otra vez hasta eliminar todos los restos de suciedad que pudiese tener adherida a las paredes. Además, también se busca con el lavado, reducir el fuerte olor y sabor del órgano. Requiere mucho tiempo de cocción. Es una receta complicada que demanda mucha perseverancia, sobre todo para cuidar la salud de quién coma. Por estas razones, se prefiere preparar en casa para estar seguros del proceso.

Por último, los demás órganos como los pulmones, corazón, riñones y sesos, sólo son consumidos en aquellos hogares en los que hay personas que los aprecian pero casi

---

<sup>97</sup> Nota de campo



se han retirado por completo de la dieta familiar. Sin embargo, quienes hacen todavía longanizas, utilizan corazón y pulmones para agregar al relleno de estos embutidos.

### 3.3 Los embutidos

Los embutidos son un objetivo esencial de la práctica de la matanza del cerdo, incluso se puede decir que en Asturias son más importantes que el jamón en un sentido no comercial. Existen diversas formas de hacer embutidos, circulan variadas recetas que se distinguen tanto por su composición, forma de preparación y, por, sobre todo, a la territorialidad que representan o el territorio que le dio origen. Podemos decir que los embutidos se clasifican por su tipo y por su identificación geográfica, es decir, las morcillas son un tipo de embutido que puede tener en sus ingredientes arroz o nueces en algunas de sus variantes locales.

Al igual que cuando se mecaniza la acción de levantar el cuerpo del cerdo, se ahorra tiempo y energía que permiten matar varios cerdos en un día; otras acciones como el picar la carne para el relleno de los embutidos, al mecanizarse, también aumentan la cantidad de embutidos que se pueden elaborar. Se acelera no sólo la picada de la carne sino que también el embutido de la misma en las tripas. Es frecuente que resulte una gran cantidad de embutidos de la matanza familiar, lo que permite una gran repartición a amigos, familiares y demás casuales. Luego todas las piezas que han sido saladas junto con los embutidos son colocadas en una panera durante dos o tres meses. Hay lugares en los que se deja hasta más de un año o dos.<sup>98</sup>

Para elaborar el relleno de los embutidos, por un lado, se juntan recipientes de gran tamaño como las bacitas, para separar los distintos rellenos de los embutidos. Además de las carnes, se prepara el resto de los ingredientes que se van a utilizar como la sal, ajo, pimienta y pimentón entre otros. Dado que se requiere una gran cantidad de estos condimentos, generalmente se compra a los tratantes, que saben la necesidad durante el período de matanza. *El ajero viene de Castilla. A él se le compra el ajo para la matanza. Viene todos los años. El pimentón viene de Cáceres.*<sup>99</sup>

Una vez organizada toda la carne, se comienza a picar. Antiguamente se picaba la carne con cuchillo, luego llegó la máquina para picar carne con manivela y ahora ya

---

<sup>98</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N° 3 Despice, Villaluz, 09 de enero de 2007.

<sup>99</sup> Nota de campo

llegaron las máquinas eléctricas. La carne se distribuye en las distintas bacitas, según las recetas o tipos de embutido. Por ejemplo, en un recipiente estará el picadillo para el chorizo picante, en otro el picadillo sin picante, en otro los lomos y las piezas para los chocos y en otro estará el picadillo para las longanizas. Las variaciones en las mezclas dependerán del tipo de embutidos que se elaborarán y del sabor de casa que se persigue. Por último, antes de cubrir la mezcla, una mujer hace con la mano una cruz hendida en la gran masa de carne, además reza para que todo vaya bien.



## Hombre picando carne con máquina eléctrica

Junto con el jamón, los embutidos son el principal afán de éste método de conservación de la carne. Las bondades son varias, es un tipo de alimento de fácil transporte y alto valor energético. Se conserva por mucho tiempo, existe variedad y contiene una estrecha relación con la casa, con la familia. Es un producto alimenticio que responde a las antiguas condiciones de trabajo en el campo. Con poca cantidad de carne se provee de valor energético a las comidas y para todo el año. Embutidos con pan y vino es la mesa más practicada durante el día y por todo el año.

Los embutidos con sabor y nombre de casa, no duermen en las despensas de los hogares y las familias no tienen la capacidad para consumir tal cantidad de alimento. No es extraño llegar a fin de año sin haber consumido todo lo que se obtuvo de la matanza del año anterior. Un buen porcentaje de embutidos se ponen en movimiento y circulan bajo un sistema de donativos e intercambios que recorre un área vecinal y familiar, rural y urbana. Además, en todas las casas hay muestras de chorizos y morcillas de otras familias. A los vecinos que ayudan durante la jornada de matanza se les agradece con embutidos; a los familiares que vive en el pueblo y aquellos que habitan en la ciudad, también reciben una muestra; el matachín y veterinario reciben también como muestra de respeto y agradecimiento. Luego todo visitante y demás forasteros, son recibidos con la mesa tradicional llena de embutidos, pan, café o vino. A veces, al visitante se le sirve chorizo de la casa y además el de otra familia, lo que propicia comentarios sobre las diferencias de sabor.

Teniendo en cuenta este sistema de recetarios en acción, determinamos algunos tipos de embutidos más comunes en las matanzas domiciliarias que se realizan en el concejo de Tineo. Las recetas y tipos de embutidos, responden a referentes nacionales, regionales y locales. Según esto, los embutidos se pueden clasificar en tres niveles, según la identificación territorial de la receta. Los embutidos tradicionales como los chorizos, lomo, morcilla y salchichón, son recetas tradicionales y estandarizadas en todo el país. Los embutidos regionales, son recetas igualmente tradicionales pero que contienen alguna modificación o variante. Así existen por ejemplo, los chorizos asturianos, las morcillas Vascas o los salchichones de Castilla. Por último están las especialidades locales que generalmente se trata de recetas antiguas, tradicionales y territorializadas a nivel local.

Por ejemplo, en el caso de Tineo, existen algunos embutidos populares como la Androlla, el chosco y el botillo.



Embutidos secando en la fábrica de embutidos o chacinera<sup>100</sup>

Androlla un chorizo de segunda que se usa para cocer. Lleva corazón. Es de menor calidad porque lleva más grasa y sangre. Parecida a la morcilla. Los choscos son típicos de Tineo. Se hacen de la papada y la aguja. El botillo es otro embutido que lleva costillas, mano de cerdo, pellejo, cebolla, ajo, perejil, pimiento, sal, vino blanco y agua. El salchichón lleva carne de cerdo y vaca. La carne va más picada que para los chorizos.<sup>101</sup>

La Morcilla, es un embutido conocido en toda España que posee una variante en cada región o autonomía. El ingrediente principal es la sangre que reemplaza a la carne. En esta receta, la sangre es la responsable de la textura, color y consistencia del embutido. Las variantes regionales se diferencian por los ingredientes secundarios como lo son el arroz, piñones, cantidad de grasa, cebolla y perejil. También tienen variaciones en la forma de curar, coser y consumir la morcilla. Ésta puede venir ahumada, cocida, caliente, fría, en caldo o en seco, etc. La morcilla lleva grasa, sal, perejil, pan rallado, arroz, cebolla,

<sup>100</sup> Productos de la chacinera: Chorizos, lomos, choscos y morcillas.

<sup>101</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N° 3 Despiece, Villaluz, 09 de enero de 2007.

pimiento picante y dulce, sangre. En el caso asturiano, las morcillas se ahúman lo que les da un aspecto, sabor, textura y consistencia particular. El sabor proviene del aderezo de la mezcla y no del tiempo de adobo como en el caso del chorizo. El consumo de este embutido no es tan masivo, sin embargo cuenta con la suficiente popularidad para mantener viva la receta. En la morcilla parece tener más peso la receta regional por sobre el sabor familiar. Es parte del *compango* o conjunto de piezas de carne que se utilizan para hacer variados caldos y guisos.

El chorizo es uno de los embutidos más populares en toda España. Son versátiles en la cocina y en la dieta diaria. Se consumen a cualquier hora del día y son incluidos en variadas recetas. Se puede comer crudo o cocido, con pan, en un plato combinado, guiso, asado o caldo. Existen muchas variantes del chorizo que responden a recetas regionales y locales. A nivel familiar, las diferencias oscilan entre el picante, la sal, la calidad de la carne y el tiempo de adobo. En esta receta, el pimentón es el responsable del color, picor y gran parte del gusto característico del chorizo. El picante actúa como elemento clave en las recetas.



Chorizos secando en hórreo

El salchichón es un embutido muy popular en todo el país y de gusto intergeneracional, que escapa un poco al proceso de aderezo o saborización familiar. Su

participación en las recetas es menos flexible que en el caso del chorizo. Normalmente ha sido relegado a las comidas secundarias, generalmente acompañado solo con un poco de pan. Las recetas de salchichón cuentan con un ingrediente de fabricación industrial, que acelera el tiempo de reposo. La empresa granadina Ruca, desde 1948 comercializa preparados de condimentos para la conservación de embutidos que se elaboran en la matanza domiciliaria. En particular, el preparado *El Salchichonal* que contiene pimienta molida, pimienta negra en grano, clavo molido, nuez moscada molida y sal, ha logrado difundirse y es usado en toda España. Es así como desde Granada llega el aderezo para, en este caso, un salchichón asturiano, homogeneizando su sabor y masificando su gusto.



Productos para adobar de la empresa Ruca<sup>102</sup>

El lomo junto con el chorizo, son producto del adobo de casa. Si bien en el caso del lomo no se trata de carne picada, el adobo impregna fuertemente la pieza de carne, además de entregarle un fuerte color rojo oscuro. El lomo es una pieza noble por varias razones. Es escasa ya que solo hay dos piezas por cerdo, es un trozo entero de carne, es carne libre de grasa, su textura es suave y tiene consistencia blanda. No es de consumo cotidiano, incluso antiguamente era una pieza solicitada por matachines como pago por sus servicios. El lomo pide un cuchillo de gran filo para que su corte sea fino y delicado.

El chosco y el butiello son dos tipos de embutidos locales (no regionales) que se caracterizan por ser más gruesos e irregulares. Son embutidos en el ciego del cerdo, no en tripas. El butiello está emparentado con el Botillo de Bierzo, receta reconocida y con Indicación Geográfica. El chosco por su lado, también tiene Concejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida (CRIGP). Su receta está normalizada, estandarizada, formalizada: 80% de cabecera de lomo, 15% de lengua, sal, pimentón y ajo. El chosco es

---

<sup>102</sup> Ver en: [https://www.instagram.com/productos\\_ruca/?hl=es](https://www.instagram.com/productos_ruca/?hl=es)

un embutido de mayor contundencia a la hora de comer. Es plato principal, aunque también es consumido en meriendas. La territorialización de su producción ha traído el desarrollo de una pequeña industria, difundiendo la receta por el resto del país. El chosco realza el localismo por sobre el regionalismo, sin embargo, el 19 de febrero del 2011, el chosco de Tineo obtiene además el reconocimiento como marca europea, el localismo dialoga directamente con Europa.



Choscos y butiellos secando

Las androllas, son como un chorizo de segunda, usualmente se usan para cocer. Llevan en el relleno corazón de cerdo. Se considera de menor calidad porque tiene más grasa y sangre. Los botillos por su lado, están rellenos de costillas, manos de cerdo, pellejo, cebolla, ajo, perejil, pimiento, vino blanco y agua. Su particularidad es evidente y probablemente no tenga una trayectoria larga hacia el camino de colonizar el sabor regional o nacional.

## PARTE II: Historia de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias



# Capítulo 1: La matanza del cerdo en el mundo rural tradicional de Asturias

Pueden observarse cuatro momentos en la trayectoria de esta práctica. Un primer momento corresponde a la casería tradicional asturiana, vigente desde el siglo XVI, hasta la modernización agrícola de fines del siglo XIX; el segundo momento se desarrolla al alero de la industrialización minera de Asturias, en el que se introducen la nueva raza de cerdo, se privilegia la inmediatez en la producción y en el consumo, se crean los mataderos municipales y se establecen importantes normativas fiscales y sanitarias que conducen a la clandestinización de las matanzas domiciliarias, como puede observarse en la prensa local y regional consultada (1897-1966) y en los libros de registro de cobro de arbitrios o impuestos a la matanza domiciliaria (1940-1960). Un tercer momento se organiza en torno a la mecanización de la cocina y de las casas a partir de la segunda mitad del siglo XX, la introducción de congeladores y la popularización de las carnes frescas en desmedro de los jamones y embutidos, el desarrollo de los caminos y de la migración rural-urbana, junto a la progresiva ritualización de la matanza como momento de reunión familiar y vecinal, en torno al sacrificio de cerdos a los que ya no se cría en casa, situación descrita en los informes veterinarios y técnicos de la Granja Agrícola de Tineo, que funcionó entre 1925 y 1987. Por último, en la actualidad la matanza del cerdo, habiendo perdido su sentido económico funcional original, sigue siendo un momento de reunión familiar y vecinal, constituye un espacio de patrimonialización asociado a la oficialización de recetas locales, a la reintroducción de la raza de cerdo indígena (cerdo asturcelta) y a la importancia recobrada de los embutidos como expresión del sabor y de identidades regional, locales y familiares.

## 1.1 El cerdo en la Casería tradicional

La casería, entendida como una unidad de producción y autoconsumo, era el eje alrededor del cual giraba la economía rural. La estructura de la casería era compleja, integrando la vivienda y sus dependencias, las tierras de cultivo y los derechos a aprovechar los montes comunales en una sola unidad de explotación que era mantenida y trabajada por una misma familia campesina. Esta estructura garantizaba la sostenibilidad

económica y ecológica de la casería debido a su capacidad para integrar usos ecológicamente diferenciados del espacio.

Dentro de esta estructura, el cerdo tenía un valor central. No solo era una fuente de alimentos rica en proteínas, sino que también contribuía significativamente a la economía de la casería a través de la venta de cerdos jóvenes y la producción de embutidos. Los cerdos eran criados tanto por sus cualidades físicas como por su adaptabilidad a las condiciones climáticas de Asturias, y había un conocimiento profundo en la comunidad sobre cómo criarlos y cuidarlos adecuadamente.

En el capítulo siguiente se examina la importancia del cerdo y la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo en la casería tradicional asturiana. El objetivo principal es mostrar la larga historia de esta práctica en la región, de modo de mejor comprender los cambios y evoluciones de los que ha sido objeto y resaltar la relación singular que existe entre el cerdo y la granjería tradicional asturiana, considerándolo como un elemento central en el ciclo social, económico y ritual de la vida tradicional asturiana.

Para llevar a cabo este análisis, nos basaremos principalmente en el Arte de la granjería de Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, escrito XVIII, que detalla los pasos necesarios para el adecuado manejo de los cerdos de la granja. Además, se revisará la literatura clásica existente sobre la historia de la casería tradicional asturiana, haciendo especial énfasis en las diferencias que existen con respecto a otras regiones del norte de España como el País Vasco y Galicia, así como con las otras formas dominantes de organización rural en la península ibérica.

El análisis se centrará particularmente en el rol del cerdo, los diferentes tipos de cerdos y los conocimientos existentes en esa época para su correcta alimentación, reproducción y sacrificio. Estas descripciones servirán como telón de fondo para apreciar los cambios y continuidades de esta práctica desde el siglo XVIII en adelante.

## 1.2 La Casería como unidad de producción y autoconsumo en el mundo rural tradicional

En 1975 y 1976 aparecen publicados los estudios *La organización del espacio y economía rural en la España atlántica*<sup>103</sup> y *Sociedad y organización tradicional del*

---

<sup>103</sup> Jesús García Fernández, *La organización del espacio y economía rural en la España atlántica* (Siglo veintiuno de España ed, 1975)

*espacio en Asturias*<sup>104</sup> del geógrafo Jesús García Fernández (1928, Valladolid). Estos dos textos, son fundamentales para la comprensión histórica y geográfica de la ruralidad asturiana. García Fernández coloca a la granjería o *casería* asturiana como la unidad mínima estructurante de la organización agraria en Asturias. Esta perspectiva constituye un marco general que orientó los trabajos posteriores. El paisaje rural asturiano, la forma de las casas, la fragmentación del terrazgo y el minifundio, la preeminencia del mayorazgo o la orientación autárquica de las explotaciones agrícolas y ganaderas, convergen en la casería. Las caserías son, según A. García Martínez, *como pequeñas naciones*. Es la expresión regional de una orientación más amplia (el caserío vasco, la casería asturiana, el casar gallego, etc.) y durante siglos, fue la forma predominante de estructuración del campo asturiano.

La casería es una unidad de explotación completa (casa, hórreo, dependencias, prados, derechos de uso comunales) que los estamentos privilegiados como la iglesia, la nobleza y los terratenientes, entregaban en forma de arrendamientos largos o servidumbre, a colonos o familias campesinas. El arrendamiento era perpetuo y podía venderse o heredarse de padre a hijo, pero sin divisiones. Según J García Fernández: *la casería es la unidad de explotación que constituye la base de la actividad agraria; la institución elemental, primaria, de la economía rural asturiana*.<sup>105</sup> Para Ramón Valdés del Toro, la casería es *la concreción plástica, más clara, exacta y precisa [...] de esa unidad de producción y consumo que es el eje de la economía rural. La casería no es una mera vivienda, sino un conjunto conexo de edificaciones que albergan a todos los dispares elementos de la explotación agropecuaria: hombres y ganados, útiles y productos*.<sup>106</sup>

González Pellón habla de la casería como de la *institución primordial del campo asturiano, que ha asegurado el sustento de la familia campesina desde hace más de un*

---

<sup>104</sup> Jesús García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias* (Oviedo: Instituto de Estudios Asturianos, 1976), <http://www.sudoc.fr/161652514>. Primera edición en 1976: *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias* [Texte imprimé] / Jesús García Fernández / Oviedo: Instituto de Estudios Asturianos, 1976 Edición en 1980 Silverio Cañada, Gijón Nueva edición en 1988 para biblioteca sexto centenario

<sup>105</sup> Jesús García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1a ed., vol. 1a, Biblioteca Julio Somoza. Temas de investigación asturiana; 3 (Gijón, Oviedo: Silverio Cañada, 1980), 30.

<sup>106</sup> Ramón Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, *Temas de antropología española, Madrid: Akal, 1976* [2004], 28.

milenio.<sup>107</sup> González-Quevedo la define como *una institución fundamental para el funcionamiento de la economía tradicional*.<sup>108</sup> Entre los distintos tipos de establecimientos y formaciones que componen el espacio rural asturiano,<sup>109</sup> la casa es, para José Luis García García, *el concepto más amplio, en relación directa con la familia, ya que puede incluir bienes patronales y otros que no lo son [...] Desde el punto de vista territorial la casa no sólo sobrepasa la vivienda, sino también el mismo pueblo o lugar y puede extenderse por todo el concejo*.<sup>110</sup> La casa o casería está profundamente arraigada históricamente; ésta aparece *evolucionada, cristalizada en una estructura geográfica perfectamente definida [...] en el largo período de tiempo que va desde finales del siglo XVI hasta mediados del XIX*.<sup>111</sup> Es en este sentido que García Martínez puede hablar de la casa, *como una pequeña nación, con adherencia al pasado y proyecto para el futuro*.

La institución de la casería se inscribe en un patrón más amplio, que abarca lo que Lisón Tolosana llama, desde una perspectiva etnológica, los *pueblos del norte de España*, es decir, todo el arco cantábrico y luego el piedemonte pirenaico hasta su embocadura mediterránea.<sup>112</sup> Además de cierta continuidad ecológica y una orientación común por la montaña, encima de una tendencia compartida hacia la fragmentación y diferenciación lingüística (*distintos semas de unas misma orientación meta-sémica, dice el autor*), además, por último, de cierto pasado o posición común en la historia de España (una especie de *fondo* montañoso con proyección constante sobre la meseta), los pueblos del norte de España comparten esta otra institución central que es, pues, la *casa trigeneracional*:

---

<sup>107</sup> Eloy Gómez Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, Revista de antropología social, nº 4 (1995): 83–110, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=157882>; Eloy Gómez Pellón, “Aproximación al estudio antropológico de Asturias”, en Antropología de los Pueblos del Norte de España, ed. Carmelo Lisón Tolosana (Madrid: Universidad Complutense de Madrid y Universidad de Cantabria, 1991), 31–61; Eloy Gómez Pellón, Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del Oriente de Asturias : estudio antropológico del Valle de Ardisana (Asturias: Principado de Asturias, 1994).

<sup>108</sup> Roberto González-Quevedo, “Agricultura y ganadería en Asturias”, en Enciclopedia Temática de Asturias, ed. Javier Rodríguez Muñoz, vol. Tomo 8 (Gijón: Silverio Cañada Editor, 1987), 130.

<sup>109</sup> A. Graña García y J. López Álvarez, “Las construcciones populares”, *Enciclopedia temática de Asturias* 8 (1987): 73–114.

<sup>110</sup> José Luis García García, *Antropología del territorio* (Taller ediciones, 1976), 270, Antropología del territorio.

<sup>111</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:10.

<sup>112</sup> Carmelo Lisón Tolosana, *Antropología de los pueblos del norte de España* (Universidad Complutense de Madrid, 1991).

*Por debajo de notorias variaciones y diferencias podemos apreciar la omnipresencia y ubicuidad de la casa trigeracional –a casa gallega, la casería asturiana, la casona cántabra, el caserío vasco, la pardina aragonesa y los masos catalanes y posteriormente, los pazos gallegos y los jauregui vascos –, omnipresencia de la casa, repito, institución eminentemente septentrional que en una de sus variantes hizo notar ya Estrabón y que hoy todavía perdura.<sup>113</sup>*

Esta preeminencia social de la *casa* en el espacio rural del norte español se ve confirmada estadísticamente: las familias troncales o complejas, que es la forma de familia asociada a las caserías o casas trigeracionales, eran en 1990 hasta un 20% más frecuentes en estos territorios que en el resto de España, donde la media en el mundo rural era de 21% en 1990.<sup>114</sup> Así, más allá de las contigüidades rituales, religiosas, lingüísticas e históricas entre los distintos pueblos o territorios, es esta centralidad de la casa trigeracional en la vida rural la que imprime al conjunto un carácter común, no tan sólo un mismo tipo de paisaje rural, sino también una orientación cultural específica, una *ideología de la casa*:

*La casa con sus posesiones y bienes que se transmiten linealmente afirma y prolonga la unidad familiar, [...] y favorece un modo de vida homogéneo, genera relaciones vecinales y de valle muy concretas que cristalizan en asociaciones e instituciones de carácter comunal sobre pastos, riegos, veceras, aprovechamientos de montes, dehesas boyales, bosques y leñas regidas todas ellas por asambleas parroquiales, concellos, cofradías, concejos o conselís que garantizan la vigencia y funcionamiento de sus inmemoriales «ordinaciones» del común y privilegios de valle.<sup>115</sup>*

La casería integraba en una misma unidad de explotación distintos espacios funcionalmente diferenciados: *La palabra casería [...] designa el conjunto formado por la vivienda y sus dependencias, las tierras de cultivo y los derechos a aprovechar los montes comunales. Comprende lo mismo el solar donde se mora, que el espacio que tiene una utilidad económica [...].<sup>116</sup>* Esta capacidad para integrar en una misma unidad de

---

<sup>113</sup> Ibid. p. 14.

<sup>114</sup> Ibid.

<sup>115</sup> Ibid. p. 15

<sup>116</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:29–30.

producción usos ecológicamente diferenciados del espacio es lo que da a la casería su sostenibilidad económica y ecológica, así como uno de sus rasgos distintivos en Asturias, a saber, la fragmentación y discontinuidad territorial de las parcelas:

*La casería se presenta siempre en su aspecto territorial con carácter discontinuo, esto es, el terrazgo aparece dividido en múltiples parcelas, que en la zona que se estudia [Tineo y Narcea] superan con frecuencia la docena, separadas en ocasiones por una considerable distancia, y casi siempre presidida su distribución por una lógica cuya nota definitoria es la búsqueda de un equilibrio entre las parcelas que se hallan en el llano y las que se hallan en la pendiente de la aldea, o entre las que se encuentran en la ribera del río y las que se encuentran en la parte más árida. Precisamente, a la búsqueda de este equilibrio coadyuva esa acusada fragmentación. Tal composición de la casería ha acompañado a la misma desde su nacimiento, como una constante que explica su vigencia, al haber sido capaz de alternar las tierras de cultivo con las de pastos, erigiéndose en garante del sustento de la familia campesina, con independencia de los cambios de orientación en su organización económica que ha sido capaz de acoger.<sup>117</sup>*

De los distintos espacios que constituían la casería, la casa o solar es el más importante. *La casa de morada, con su antojana, y con el huerto anexo, constituían el epicentro de la casería y, sobre todo, el espacio social en el cual la familia campesina anudaba sus relaciones.*<sup>118</sup> No obstante, desde un punto de vista productivo, el terrazgo y los prados constituían los elementos centrales. El terrazgo era el terreno o prado destinado al cultivo. En él:

*[...] los espacios destinados a los aprovechamientos agrarios y a los ganaderos se hallaban previamente diferenciados [...], las partes más llanas de la aldea acogían el policultivo cerealista, en los espacios destinados al efecto, [...] que se hallaban rodeados por una cerca común, y en ellos las familias campesinas contaban con diversas parcelas abierta.<sup>119</sup>*

---

<sup>117</sup> Eloy Gómez Pellón, “Casa, familia y herencia en la región interior del Occidente asturiano”, *Revista de antropología social*, nº 1 (1992): 79, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=157855>.

<sup>118</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 87.

<sup>119</sup> *Ibid.* p. 88

Una característica distintiva del terrazgo asturiano, además de estar pues separado de la morada, es el carácter uniforme y reducido de sus dimensiones.

*A pesar de que disponemos de muy pocos datos, se puede afirmar, sin temor a grandes errores, que la superficie de que dispusieron las caserías no sólo fue muy pequeña, sino que era muy uniforme. Las diferencias entre unas y otras debieron de ser escasas. Aparecían así estandarizadas en cuanto a sus posibilidades económicas. El tipo netamente dominante parece haber estado constituido por la casería que constaba de 2,5 a 3,5 hectáreas.<sup>120</sup>*

El terrazgo incluía también los prados, desbrozados en las laderas de las montañas o en el fondo húmedo de los valles, donde el cultivo cerealero era imposible y que eran destinados a la crianza animal.

En efecto, el ganado era imprescindible al funcionamiento de la casería, no sólo porque proporcionaba la principal fuente de energía para arar los campos y transportar cargas, sino porque complementaba de muy distintos modos la vida en el campo:

*La leche de las vacas y de las cabras contribuía en forma importante a su alimentación; los corderos y los cabritos era la carne que consumía en las grandes solemnidades o en períodos en que era más fuerte el trabajo y había que reforzar la dieta diaria, en la que las proteínas estaban escasamente representadas, y no siempre, por los productos de la matanza del cerdo. La lana de las ovejas, por otro lado, era empleada como materia textil. Por último, las crías de las vacas y de las yeguas una vez mantenidas hasta el momento oportuno y domadas para labranza, era objeto de negocio, pues vendidas en las ferias para Castilla como animales de labor, le proporcionaban unos ingresos en metálico interesantes y también imprescindibles para hacer frente a algunos pagos (impuestos reales, encabezamiento de alcabalas, etc.). El ganado constituía, por tanto, un elemento completamente necesario en la actividad económica de la casería.<sup>121</sup>*

La unidad de los distintos elementos de la casería no es espacial, puesto que éstos se distribuyen discontinuamente sobre el paisaje; es contractual, en el sentido en que eran explotados y trabajados por una misma familia campesina. *Lo que daba unidad al*

---

<sup>120</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:41.

<sup>121</sup> *Ibid.*, 1a:46.

*conjunto era el estar trabajado por una sola familia campesina y el ser una unidad de cuenta para su propietario en la percepción de ingresos.*<sup>122</sup> En consecuencia de esto, la indivisibilidad de la casería es un aspecto crítico.

*La casería forma así un todo muy heterogéneo, incluso discontinuo, pues los prados o tierras pueden estar lejos de la casa, pero, al mismo tiempo, es un todo coherente, pues sus diversas partes están integradas estrechamente por el proceso productivo. Este hecho de ser la que sería un todo diverso y, al mismo tiempo, coherente, implica que debe conservar su unidad para hacer una explotación rentable.*<sup>123</sup>

Las caserías eran cedidas en arrendamientos a una familia campesina que por lo general la heredaba de generación en generación, podían incluso vender sus derechos pero jamás dividirla ya que no era de su propiedad. La indivisibilidad de la casería venía asegurada por la institución del mayorazgo, que impedía que la unidad de explotación se desagregara de una generación a otra y obligaba a heredar como un todo. En los hechos, la casa iba siendo progresivamente abandonada por los hermanos y hermanas del primogénito, que se quedaba con el conjunto de los derechos sobre la explotación. *Esta costumbre de no repartir la casería entre los hijos si no dejarla en conjunto a uno de los descendientes, es el único mecanismo capaz de dar continuidad a la explotación ganadera y agrícola, por lo contrario, el reparto, hubiera sido el hundimiento de la economía tradicional.*<sup>124</sup>

Otro aspecto que conviene señalar, resultante del anterior, es el carácter trigeneracional de la casa. Como señalaba Lisón Tolosana, las familias troncales o complejas, que es la forma de familia asociada a las caserías o ‘casas trigeneracionales’, eran en 1990 hasta un 20% más frecuentes en el norte que en el resto de España, donde la media en el mundo rural era de 21% en 1990:<sup>125</sup>

*[...] por debajo de notorias variaciones y diferencias podemos apreciar la omnipresencia y ubicuidad de la casa trigeneracional — a casa gallega, la casería asturiana, la casona cántabra, el caserío vasco, la pardina aragonesa y los masos catalanes y posteriormente, los pazos gallegos y los jauregui vascos —, omnipresencia*

---

<sup>122</sup> Ibid., 1a:30.

<sup>123</sup> González-Quevedo, “Agricultura y ganadería en Asturias”, p. 130.

<sup>124</sup> Ibid.

<sup>125</sup> Lisón Tolosana 1991, *Antropología de los pueblos del norte de España*, 14.



*de la casa, repito, institución eminentemente septentrional [...] que hoy todavía perdura.*<sup>126</sup>

Según la describe Ramón Valdés del Toro:

*La casería se organiza en régimen de explotación doméstica y su fuerza de trabajo es la del grupo familiar [...] cuya estructura casi siempre es la misma: incluye una sola unidad marital en cada una de las generaciones sucesivas, más los hijos e hijas solteras de la pareja más joven que, salvo uno, habitualmente varón, irán abandonando la unidad doméstica a medida que se casen y muchas veces antes incluso de casarse. Dicho de otro modo, es una familia troncal, generalmente patrilocal [...]. Tomando como tipo una familia de 7 miembros, por ejemplo, su composición podría ser esta: una unidad marital de la generación mayor ( a la que nos referiremos convencionalmente con el nombre de “abuelos”), una unidad marital de la generación intermedia (en lo sucesivo diremos los “padres”), en la que uno de los cónyuges, normalmente el marido, es hijo de los “abuelos”, y tres miembros solteros de la generación más joven, “hijos” y/o “hijas” de los padres.*<sup>127</sup>

R. Valdés del Toro describe a qué se asemeja un ciclo generacional en dicho contexto, mostrando notablemente cómo su micropolítica se organiza sobre este carácter trigeneracional y la tensión suegra-nuera:

*La responsabilidad de la explotación recae idealmente [...] sobre la pareja de la generación mayor. Ellos toman todas las decisiones necesarias para la organización y distribución de los trabajos cotidianos, resuelven sobre las inversiones precisas y disponen libremente de los beneficios. El relevo de generaciones se abre cuando el abuelo pierde la fuerza física para participar activamente en el trabajo de la casería, aunque he visto a muchos ancianos, ya totalmente inválidos, aferrarse tenazmente a su autoridad [...]. Y con su poder desaparece el de la abuela, que se ejercía a través de él.*<sup>128</sup>

---

<sup>126</sup> Ibid.

<sup>127</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, 49.

<sup>128</sup> Ibid.

Sigue entonces lo que Valdés del Toro llama el interregno padre-hijo, antes que éste último se case, cuando entran en una suerte de relación fusional, de alianza, en la que el futuro heredero aprende a llevar la casería y va integrando el rol que le tocará.

*Esta entente padre-hijo dura unos años, hasta que el hijo se casa. Generalmente su matrimonio no es más que el comienzo de una nueva etapa, en la que el padre busca el apoyo de la madre. Postergada primero bajo la autoridad de los abuelos y luego relegada a segundo plano durante el interregno padre-hijo, la madre ocupa por fin un lugar central, mientras que el hijo pierde mucho de las posibilidades que antes tenía de hacer valer su opinión sobre la marcha de la casería. Solo cuando esto ocurre puede decirse que se ha completado el relevo de generaciones y que se reproduce la situación inicial.<sup>129</sup>*

En su forma histórica tradicional, la casería no es propiedad de la familia campesina o de colonos que la explota, sino de los estamentos terratenientes que se la entregan en arrendamiento perpetuo o servidumbre. La institución de la casería es rastreable desde el bajo medioevo:

*[...] pero el término no adquirirá su verdadero significado hasta bastante después. En 1351 lo encontramos ya plenamente acuñado para designar la casa de labranza con sus tierras cultivadas por un colono<sup>130</sup>. Agrega J Gómez Pellón que Los colonos recibían de parte de los monasterios [...] como titulares de la tierra, las unidades productivas que constituirían su forma de vida, es decir, una casa y un terrazgo, que es en lo que se resume la casería. De esta manera, la casería se manifestaría como la expresión de una relación contractual entre los estamentos titulares de la tierra y el propio campesino que adquiere la condición de arrendatario unas veces, y de foratario otras.<sup>131</sup>*

Y si bien durante la segunda mitad del siglo XIX, el estamento de labriegos propietarios, dueños de su casería y libres de arrendamiento fue creciendo, en la aplastante mayoría de los casos se sigue tratando de arrendamientos.

---

<sup>129</sup> Ibid.

<sup>130</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:29.

<sup>131</sup> Gómez Pellón, "Casa, familia y herencia en la región interior del Occidente asturiano", 79.

*El pequeño número de labradores propietarios resulta insignificante en esta situación [...] Así se explica que en el gozne de los siglos XVIII y XIX el número de estos labradores titulares de modestas explotaciones no rebasara el seis por ciento del total.<sup>132</sup> Así, Aún en el último tercio del siglo XIX los colonos habían de pagar la contribución de las caserías que llevaban en arrendamiento.<sup>133</sup>*

En este sentido, la casería permite compatibilizar dos rasgos de Asturias, en apariencia contradictorios, como son la concentración de la propiedad en manos de estamentos privilegiados fuertemente jerarquizados, por un lado y, por otro, un paisaje de minifundio en mosaicos, discontinuo, altamente fragmentado y disgregado.<sup>134</sup> En efecto, la casería es al mismo tiempo la unidad de producción campesina familiar y *la unidad de cuenta de los grandes dominios territoriales, y por tanto una valiosa fuente de riqueza, de creciente prestigio.*<sup>135</sup> Este rasgo distingue la configuración asturiana respecto de otras en el arco atlántico. Como señalan Graña y López Álvarez,

*Otro condicionante social y económico de gran trascendencia en Asturias, es que, hasta comienzos de nuestro siglo [siglo XX], la mayoría de los campesinos no eran propietarios de la tierra que cultivaban, ni de la casa donde vivían, ni del hórreo donde guardaban la cosecha, sino que estaban sujetos a unas rentas y a los intereses de una clase dominante, que mantenía a la masa de los campesinos en una situación rayana con el hambre permanente.<sup>136</sup>*

En el capítulo conclusivo de su estudio, García Fernández describe las distintas asimetrías e insiste en la situación de explotación y miseria en la que ha vivido el campesinado asturiano. Su pobreza se veía primero en la alimentación *monótona, parca y muy a menudo insuficiente* hecha de berzas, nabos, castañas y fabes, de pan espeso y maíz, con muy poco vino disponible, sin carnes a excepción de éste único sabor que

---

<sup>132</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 86; Amalia Maceda Rubio, “El espacio rural asturiano: las transformaciones del siglo XIX”, en *Geografía de Asturias* (Editorial Prensa Asturiana, 1992), 161–176, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4636313>.

<sup>133</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:179.

<sup>134</sup> Josefina Gómez Mendoza, “La obra agrarista de Jesús García Fernández”, *Historia Agraria* 41 (2007): 121, [http://josefinagomezmandoza.com/wp-content/uploads/2012/04/ha41\\_josefina-1.pdf](http://josefinagomezmandoza.com/wp-content/uploads/2012/04/ha41_josefina-1.pdf).

<sup>135</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 86.

<sup>136</sup> Graña García y López Álvarez, “Las construcciones populares”, 80.

resultaba del dosaje durante el año de los tocinos y embutidos obtenidos de la matanza casera del cerdo.<sup>137</sup> Esta dieta, fundamentalmente vegetariana y a base de carbohidratos, además de *carencial y desequilibrada* era insuficiente en cantidad.

*Pocas eran las familias que, una vez pagadas las rentas, disponían de pan para todo el año; y muchos eran los que después de una mala cosecha tardaban mucho tiempo en reponerse para conseguir de nuevo volver tan solo a una pobre normalidad. Las gravosas deudas contraídas por pedir prestado el grano a las valías, o los atrasos en las rentas, les hacían llevar un régimen de mayor frugalidad. Las cosechas se tornaban más cortas, y los periodos de penuria más largos. El hambre era así con gran frecuencia una enfermedad endémica. La dieta diaria estaba más cerca de ella que no de otra cosa.*<sup>138</sup>

La miseria era fuente de debilidad y de enfermedades que se traducían en la alta tasa de mortalidad, pues en efecto, *unos organismos desnutridos eran presa de enfermedades más fácilmente.*<sup>139</sup> Al hambre, la enfermedad y la miseria había que sumar las vejaciones y arbitrariedades que les infligía el poder (conscripción forzada, alzas unilaterales, abusos), así como un conjunto de

*... medidas discriminatorias para que adquiriese plena conciencia de que pertenecía a un grupo aparte. Si éstas en un principio debieron ser impuestas, con el tiempo adquirieron la ley de la costumbre que nadie se atrevía a transgredir. Era la prueba de que habían calado hondo [...]. Así, por ejemplo, dónde se hacía más clara la diferencia era en el modo de vestir, que era lo que externamente más podía distinguir a las personas. El campesino llevaba lo que después se ha dado en llamar el traje típico regional; la hidalguía vestía a la moda urbana. Y no se concebía que pudiera ser de otro modo.*<sup>140</sup>

Refiriéndose al campesinado asturiano de fines del siglo XIX, Juaco López Álvarez señala que:

---

<sup>137</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:175–177.

<sup>138</sup> *Ibid.*, 1a:179.

<sup>139</sup> *Ibid.*

<sup>140</sup> *Ibid.*, 1a:183.

[...] su economía no aspira a producir para el mercado, sino sólo a pagar las rentas a los propietarios de la tierra y a la subsistencia del grupo familiar; la falta de capital no le permite adquirir cosas nuevas, ni tan siquiera arriesgarse con cultivos, técnicas o aperos nuevos que no conoce bien y que pueden fracasar en su aplicación. La economía de un campesino de la segunda mitad del siglo XIX no podía permitirse un fracaso, pues siempre está al borde de la escasez, y ello supondría perder la casa y las tierras.<sup>141</sup>

En 1854, el Marqués de Camposagrado publicaba el famoso *Manifiesto del hambre*, en que retrata la situación de los labriegos de Asturias tras las grandes crisis agrícolas de principios de esa década. En visita a Laviana, encuentra un hombre a medio morir que ruega por alimento para sus cinco hijos; decide ayudarlo y el tiempo que demoran los alimentos en llegar, *acababan de espirar dos, un niño de ocho años y otro de once. Incluso, labradores medianamente acomodados, a mis compañeros de caza, en quienes constantemente hallé las mejores pruebas de amistad, cariño y honradez, tristes, abatidos, pidiendo trabajo para poder alimentar a su familia, sin recursos y en un estado aflictivo, sentí helarse mi sangre.*<sup>142</sup>

Un rasgo de la casería que J. García Fernández plantea inicialmente y que adopta más tarde gran importancia interpretativa para la antropología asturiana es su carácter autárquico o autosuficiente.

*De este modo las caserías se mantenían en un régimen de autarquía. Prácticamente todo su trabajo estaba orientado a conseguir su alimentación, que a duras penas alcanzaban. La economía de subsistencia era más una meta que un logro. Su vínculo con el exterior no estaba representado por las exiguas ventas que realizaban, sino a través de las rentas que pagaban.*<sup>143</sup>

El carácter autosuficiente de la casería se veía reforzado por el control de sus medios técnicos de producción, que eran en general fabricados por el propio grupo familiar y que

---

<sup>141</sup> Juaco López Álvarez, “Clarín, los campesinos y el «Folk-Lore Asturiano»”, en *Clarín y su Tiempo. Exposición conmemorativa del centenario de la muerte de Leopoldo Alas (1901-2001)* (Oviedo, 2001), 67, [http://s3.redmeda.com/biblioteca/lopez\\_2001\\_clarin.pdf](http://s3.redmeda.com/biblioteca/lopez_2001_clarin.pdf).

<sup>142</sup> Marqués de Camposagrado, “El manifiesto del hambre”, en *Colección de textos y documentos para la historia de Asturias*, ed. Javier Rodríguez Muñoz y López Álvarez Juaco (S. Cañada, 1854 [1990]), 240, <https://market.android.com/details?id=book-EeQjAQAAIAAJ>.

<sup>143</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:54.

se mantuvieron, sin cambios significativos en el tiempo, hasta mediados del siglo XX. Los arados, carros y demás artefactos para el cultivo o la ganadería eran producidos in situ, a excepción de determinadas piezas más difíciles (forja, vidrios...) que suponían un oficio y equipamiento más sofisticado. *La autarquía de la casería, patente en su modo de producción, hacía que la casería fuese en todos los aspectos la expresión del autoabastecimiento.*<sup>144</sup>

Ramón Valdés del Toro, estudiando las caserías del Occidente asturiano (Tapia de Casariego), señalaba que a fines de la década de 1960, uno de los frenos al incremento de la producción era esta orientación a la economía de subsistencia.

*Hay que añadir otro [factor de sub-aprovechamiento agrícola], a saber, que cada unidad doméstica de producción, cada casería, es a la vez una unidad de consumo cerrada y aislada y que su producción es básicamente producción para su propio uso, no para el cambio. Del maíz, del trigo, de la hierba, de los productos de la huerta no se vende nada o casi nada, y de la patata, muy poca. La mayor parte de la leche de las vacas, toda la carne del cerdo o de los cerdos, más de la mitad de los huevos y toda la carne de las gallinas y de los conejos se queda en la casería. A la venta no se destinan en realidad más que los terneros y la madera de los bosques [...]. Así, todo o casi todo el esfuerzo muscular de la casería va a la obtención de productos para el autoconsumo, para la subsistencia propia. No se trabaja para el cambio, sino para el uso.*<sup>145</sup>

Gómez Pellón argumenta en términos similares la casería como triple coincidencia entre unidad de residencia, de producción y de consumo:

*[la casería] ha sido en el pasado una unidad de producción porque toda la energía necesaria para su funcionamiento se generaba en el marco de su estructura, sin recurrir al exterior de la misma [...]. Esta misma producción era la que propiciaba la subsistencia del grupo doméstico, que sólo consumía aquello que producía, por lo que la casería se convertía en una unidad de consumo. Esta doble unidad se alcanzaba merced al compromiso del grupo en una empresa que exigía una residencia común, explicándose así la triple condición unitaria de la explotación agraria asturiana, en la que la ausencia de excedentes resultaba casi absoluta, al igual que lo era el concurso de elementos exógenos. Es así como el modelo histórico de la casería, persistente hasta*

---

<sup>144</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”.

<sup>145</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, 59.

*bien avanzado nuestro siglo como se ha dicho más atrás, y se explicará más adelante, constituye la nítida expresión de una autarquía. En esta autarquía todos los miembros quedan inmersos en un mismo y único proyecto, cuyo objeto fundamental es la supervivencia, y cuyo compromiso esencial es la transmisión íntegra del patrimonio de la casería a las generaciones posteriores [...].<sup>146</sup>*

La idea de la casería como unidad autosuficiente y autárquica es una de las principales claves interpretativas de la antropología asturiana. No obstante, en su formulación inicial de 1976, el análisis de J García Fernández era muchísimo más cauto a este respecto, pues en efecto, por un lado, los arrendamientos e impuestos podían alcanzar a la mitad del valor de lo producido (y esa producción, sin estar destinada al mercado, tampoco lo era para el consumo) y, por otro lado, porque hasta fines del siglo XIX, cuando se constituyó una clase de labriegos propietarios, resulta en un punto paradójal afirmar la existencia de formas de autarquía en el marco de un régimen de servidumbre, partiendo por el hecho esencial de que la familia campesina no era dueña de los medios ni de la unidad de producción, ni siquiera del ganado que recibía en aparcería.<sup>147</sup> Las líneas finales del estudio de J. García Fernández traducen esta tensión respecto de una visión demasiado idealizada o esencialista de la casería asturiana como expresión de una identidad popular profunda:

*El resultado final fue una estructura geográfica, un paisaje rural, que si reflejaba el tipo de economía, en última instancia tenía su fundamento en la organización de la sociedad. La organización del espacio era un producto suyo, y no algo elaborado por el campesinado de acuerdo con su percepción valorativa del territorio. Los caminos a seguir le fueron señalados, determinados e impuestos. No fueron sus ideas, las de una cultura popular, las que dieron lugar a la construcción geográfica, sino la del estamento dirigente, que al mismo tiempo era el estamento privilegiado y terrateniente.<sup>148</sup>*

---

<sup>146</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 91–92.

<sup>147</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:185.

<sup>148</sup> *Ibid.*

### 1.3 El Arte de granjería y la cría de cerdos ¿Cómo se mezclan finos de Castilla, mestizos y lanudos de la tierra?

El cerdo es una fuente de alimentación desde tiempos muy remotos. La relación entre el hombre y el cerdo tiene una larga y muy variada historia ya que, por un lado, el cerdo se ha diseminado por todo el planeta y, por otro lado, se ha adaptado a las más variadas condiciones climáticas, cambiando su aspecto, sus cualidades, la forma y tipo de alimentación, etc. El ganadero, ha buscado a través de su relación con el animal, trabajar la *raza*. Observa, proyecta y realiza cruces entre ejemplares distintos para conseguir un cerdo que tenga: un mayor rendimiento o un tipo de relación entre carne/grasa o una resistencia al clima y a las epidemias propias de la cría en cautiverio. El ganadero, el aldeano, va modelando el animal que quiere, dependiendo de las prioridades u objetivos del momento.

La ganadería doméstica no esperó a que se conceptualizara el término de raza para tipologizar los cerdos. Tampoco esperó que se formalizaran las leyes de la genética en el siglo XIX para desarrollar un conocimiento sobre los tipos de cerdos, las ventajas y desventajas de cada tipo, las técnicas de cruce, la reproducción y manejo de cada uno. Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada recomendaba en 1714:

*Para tener en toda perfección esta granjería, debes tener cerdo de tres géneros: castellanos finos, mestizos y lanudos aí de la tierra. Pero de todos nunca passes del número de cabezas que puedas bien sustentar, ya con las castañas, ya con las bellotas, ya con el boruyo, ya con el fariellu, ya con el grano, etc. Y por más rico que te veas, nunca passes de dos castellanas finas parideras, dos mestizas y quatro lanudas. Pero éstas siempre en pie, y quanto de ellas vaya viniendo, hasta la sacca que adelante se verá.<sup>149</sup>*

Como iremos viendo, la recomendación de Santo Tomás y Pumarada es paradigmática en varios sentidos y aborda el doble eje cualitativo y cuantitativo: i) un modo de administrar la cruce de distintos tipos de cerdos y de sus cualidades; ii) un cálculo sobre la cantidad de cerdos que la economía doméstica de la casería puede

---

<sup>149</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]), 917.



soportar. Nos ocuparemos más adelante del segundo aspecto. Respecto del primero, pueden encontrarse variantes de la fórmula del domínico durante el siglo XX hasta la actualidad, a saber, que el paisaje de cerdos se construye a partir de tres tipos i) los cerdos finos (aquí, *castellanos finos*), ii) los mestizos, iii) *los lanudos aí de la tierra* que son el sustrato porcino asturcelta o gochu'l país. La buena granjería es saber componer su cabaña a partir de estos tres tipos, es decir dosificando y organizando la mezcla entre cerdos de afuera y los *cerdos del país* - un arte del mestizaje.

*Respecto del primer tipo –los castellanos finos–, iraste por agosto hacia septiembre a Baldeburón [Burón, León], a los lugares de Lario y Polvoredó y Azebedo. Y de las crías nacidas por abril o mayo comprarás macho coyudo y fembra, que traerás uncidicos en una palanquita delante de tí, agarrada de sus collaricos al pescuezo, sacando de allá grano para darles por el camino. El animal que se compre debe ser Alegre. Cuerpo derecho, largo y pertegudo. Pies altos y oreja grande, muy colgando, y que muestre grandes turmas.<sup>150</sup>*

*Respecto del segundo tipo, el cerduno mestizo, hay pues dos formas de obtenerlo, ya sea que el berrón castellano fino empreñe a las hembras lanudas, ya sea que el berrón lanudo empreñe a la castellana fina. Pero como siempre tira la hembra y es mejor que el cerdo salga algo más lanudo y resistente al frío, lo derecho es, para buen mestizo, que el berrón castellano sirva a tus hembras lanudas. Y para reconocer al buen mestizo, tu cerduno mestizo y lanudo nunca debe ser de color blanco, sino negro, pezo o brazado; y ninguno bermeyo.<sup>151</sup>*

Respecto de los del tercer tipo, los cerdos *lanudos aí de la tierra* y de cuya cruce se obtienen los *mestizos*, se trata del cerdo del país, *gochu'l país* o cerdo asturcelta.<sup>152</sup> Se trata de una raza del tronco céltico, con carácter dócil, rústico, productivo y de fácil adaptación a un medio como el asturiano, agreste y húmedo con épocas de escasez de alimentos. El gochu asturcelta fue históricamente el complemento de la ganadería principal, constituida por rumiantes, tanto en el aporte de proteína para la alimentación como en el aprovechamiento racional de los pastos y montes, manteniendo la

---

<sup>150</sup> Ibid., 918.

<sup>151</sup> Ibid., 919.

<sup>152</sup> Antón Álvarez Sevilla, *El Gochu Asturcelta o Gochu'l país* (Oviedo: Asociación de criadores de gochu asturcelta, 2005).

biodiversidad que caracteriza al paisaje asturiano con la máxima eficiencia.<sup>153</sup> Estas características, que permitían buenas producciones a bajo coste en sistemas principalmente extensivos (y con productos de calidad contrastada), permitieron al cerdo ser el arranque de una floreciente industria chacinera que aún hoy se conserva. Si bien el cerdo asturcelta constituye indudablemente el sustrato porcino que acompañó el desarrollo de la casería tradicional en Asturias y fue el género porcino prevalente hasta entrado el siglo XX, tampoco habría que subestimar, tal y como lo demuestra en el *Arte General de Grangerías* de Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada (1711-14), que desde tiempos muy lejanos los labriegos tienen varios géneros de cerdo y funcionan por dosificación o composición entre aportes externos y el sustrato nativo.<sup>154</sup>

Asimismo, Santo Tomás y Pumarada define la cabaña ideal indicando la cantidad y tipo de cerdas madre que contiene - *dos castellanas finas parideras, dos mestizas y quatro lanudas* - F.T. Santo Tomás y Pumarada explica el modo en el que debe procederse para su reproducción y mantenimiento.

En su ejemplo, en primer lugar, el labriego debe conseguir (aquí yendo a buscarlos a las ferias del valle de Burón, en León) dos *castellanos finos, un macho coyudo* [sin castrar] y *una fembra*. Y la primera tarea será tener cría de esa pareja.

*Traídos estos dos animales los tratarás como ya se dirá. Y al macho su zapatilla de día, quitándosela de noche, para que no se desaigne con otras hembras. Y en saliendo caliente la gorrinica, cuidar que sólo la sirva su natural gorrinico. Y en acabándola de*

---

<sup>153</sup> Las características morfológicas de la raza reconocidas por la asociación de Criadores de gochu asturcelta son: animales eumétricos y longilíneos. Cabeza: grande, ancha y alargada. Perfil subcónico. Ojos pequeños y las orejas largas, caídas y dirigidas hacia delante. El hocico apretado y cóncavo, con la jeta ancha. Cuello: estrecho y largo. Tronco: largo, costillar aplanado, con el dorso en carpa y estrecho; grupa caída. Vientre recogido. Musculatura de tipo rústico. Piel gruesa con abundantes cerdas largas y fuertes. Mamas: con 5 pares como mínimo. Testículos: bien formados en longitud y tamaño. Extremidades: largas y huesudas. Pesuños duros. Rabo: muy largo, sin enroscar y con cerdas en el extremo. Peso: entre 180 y 230 kilogramos en las hembras, y entre 230 y 280 kilogramos en los machos. Alzada: alcanza los 80 cm., algunos machos pueden sobrepasar 1 metro. Longitud: desde la nuca al nacimiento del rabo llega en algunos ejemplares a 1.80 metros. Color: Blanco, negro o prieto y con manchas negras y blancas o pezu, nunca rojo. Defectos descalificantes: orejas pequeñas, orejas erectas, menos de 5 pares de mamas en las hembras, anomalías en los órganos genitales, especialmente criptorquidia e infantilismo genital. Defectos muy graves de aplomos, presencia de colores distintos al blanco y negro en la capa. Boletín Oficial del Principado de Asturias, vol. 93 (Oviedo: Principado de Asturias, 2012), 2.

<sup>154</sup> Fernando Camarero Rioja, *Historias de la veterinaria alavesa* (Arabako Foru Aldundia, 23 de noviembre de 2007),

*servir, traerle siempre de día con zapatilla, quitándosela a la noche al recogerle, encerrad siempre solamente con su gorrina.*<sup>155</sup>

En lo relativo a las cerdas parideras, debe obligárselas a no parir más de dos veces al año, degollando las crías inesperadas si necesario, *lo propio para criar es dos veces al año. Por mazo y abril, y por septiembre y octubre. Y si fuera destes quatro messes parieren, dexarles a cada qual dos crías machos por ocho días, y luego degollarlas para comer asadicas; que con eso las madres se bolverán a empreñar para parir en uno de los messes susodichos.*<sup>156</sup> En cuanto a las crías nacidas en el buen período, sólo deben dejarse algunas, de preferencia machos, pues *en esta grangería siempre se ha tirar de tener de machos el número mayor de cabezas, pues una hembra, hasta vieja y ser de sacca, basta para parir un fato casi entero.* En regla general, a las cerdas primerizas no se les debe permitir tener más de dos crías, *macho y hembra si es posible. O si no dos machos.* De ahí en adelante, a las hembras lanudas y mestizas *nunca dexes para criar sino tres crías, y las más veces todos machos.*<sup>157</sup>

Aquí se establece una diferencia fundamental, no sólo entre, por un lado, las hembras finas y, por otro, las mestizas y lanudas, sino que más significativamente entre las dos hembras finas, una de las cuales será separada y estabulada en la casa, mientras que la otra será tratada por pastoreo, junto a las lanudas y las mestizas. La más importante, *la madre*, es la que está en la casa:

*Quanto a las castellanas finas, es de saber que la una ha de estar siempre en cassa, al cuidado de la señora ama. Y no ha de ir con el fato, ni al puerto, ni al monte, sino tenerse al ojo y como ha pesebre. Y ésta debe ser la mejor. Y al segundo parto se le han dexar tres crías [...], al tercer parto quatro [...] al cuarto parto otros quatro, dos machos y dos hembras. Y luego caparla, y entre por madre una hija, la mejor. Y la señora vieja dispóngase para samartinar quando convenga, etc.*<sup>158</sup>

Más adelante, refiriéndose al *pastorío deste ganado*, el domínico vuelve a insistir en la diferencia de trato entre la cerda madre, que es la única en criarse en la casa y los otros cerdos, que deben pastorearse:

---

<sup>155</sup> Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, 918.

<sup>156</sup> *Ibid.*, p. 919.

<sup>157</sup> *Ibid.*

<sup>158</sup> *Ibid.*, p. 920.

*Ya he dicho que la una madre castellana, la mejor, se ha de estar siempre al somán de la cassa, con sus crías e hijos para cebones del San Martín cada año. Pero todas las demás cabezas de todo género, como también los dos berrones, se deben traer de hibierno al monte y de verano al puerto, en un fato, con zagalejo y perrillo quando fuere necesario.<sup>159</sup>*

*Respecto de la segunda hembra fina, La otra paridera castellana [...] en todo y por todo debe seguir el rumbo de las mestizas y lanudas, en el monte y en el puerto. Y nunca la debes dexar para criar de quatro crías adelante, y mejor solamente tres; y todos machos, si los pare, porque éstos han de ser para venta quando de quatro messes o destetados.<sup>160</sup>*

Las cerdas parideras tienen un trato especial. Se espera que ellas, a diferencia del cerdo para matanza, vivan varios años, cuenten con buena salud y sean muy prolíficas. Su estado de salud es primordial, son una herramienta de reproducción que requiere cuidados y atención especial. A fuerza de un trato directo y cotidiano con las cerdas, quién cuida de ellas desarrolla afección peculiar. Conocen sus particularidades, se ponen tristes y preocupadas cuando alguna cerda enferma, y se ponen contentas cuando paren bien, comen con gusto o se manifiestan satisfechas. La presencia de las cerdas parideras va más allá de los aspectos puramente funcionales. En los ciclos reproductivos, es común que las mujeres de la casa tengan un interés mayor en el cuidado y bienestar de las cerdas. Quizás aparece una empatía maternal, no al extremo de Nueva Guinea donde las mujeres amamantan a los cerditos que rechazan la cerda paridera,<sup>161</sup> pero con gestos que van más allá de un cuidado simplemente funcional.

Una madre y su hija me contaron con cara de frío, de inclemencia, cómo pasaron una vez toda la noche, en pleno invierno, a la intemperie, al lado de dos gochas que estaban por parir. Pasaron toda la noche buscando leña para mantener un fuego, estaban una al lado de la otra, dormitando al lado de aquellos animales que eran en ese momento pura incertidumbre:

---

<sup>159</sup> Ibid., 922.

<sup>160</sup> Ibid., 920.

<sup>161</sup> Roy A. Rappaport 1968. — *Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea*. Madrid: Siglo XXI editores,

*Debajo de esa panera estuvimos la hija y yo, una noche de nevada con dos cerdas paridas. Ahí de noche durmiendo con ellas. Teníamos un cubo por si venían y prendimos un fuego con leña, para que nos diera calor porque entonces no había estufa ni nada, y ahí estábamos muertas de frío, una al lado de la otra.<sup>162</sup>*

Las gochas, siempre producen una sensación de agrado, parecen tener una cierta belleza. La gente se retrataba con ellas en las ferias, fiestas, en el pueblo, a la entrada de la casa, en los caminos, en el mercado, etc.<sup>163</sup> No solo con ellas hay fotos, también con los otros cerdos en general, pero ellas, las cerdas madres junto a sus cuidadoras, eran una imagen muy reconocida, expandida, fotografiada y hasta relatada.

*Lo que nos llamó mucho la atención a Marina y a mí, fue un día que íbamos para Cangas en Mirallo abajo, ahí pasado el portón. Había una señora recogiendo castañas desde la cuneta, la señora iba adelante, la gocha iba detrás también. Era como para sacarle una fotografía, la señora iba recogiendo y la gocha escarbando con el hocico, come que come, una como aquí y la otra aquí. Bueno, daba gusto verlas...<sup>164</sup>*

Esta relación entre las mujeres y las cerdas madres o parideras, es compleja, intensificada quizás por la situación de maternidad en general, con las menstruaciones, los embarazos, los partos y amamantamientos. Quizás por esto mismo tiene también sus rabias y reproches. En cualquier caso, según los aldeanos contemporáneos, las cerdas parideras tampoco escapan al sacrificio, pues, como se ha dicho, *a cada gochu le toca Samartín*.

*Las cerdas de vientre suelen mantenerse en cada casa solamente uno o dos partos (y excepcionalmente tres o cuatro), destinandolas a continuación al sacrificio; y antes de este las castran si la cerda es joven, y sinó la dejan preñada y al cabo de uno o dos meses la matan, tirando los fetos. De esta manera, sacrificandolas preñadas consiguen tener animales con más grasa que no si lo hicieran en estado próximo al celo, vacías.*

---

<sup>162</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

<sup>163</sup> Exposición *Racionales e irracionales? Retratos con animales* Exposición realizada con fotografías con animales de la colección del Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias y presenta da en el Museo nacional de Antropología. Entre el 23 de junio y el 1 de octubre. Madrid. 2023

<sup>164</sup> Ver Anexo N° 1. Entrevista N°2, José García Álvarez, Naraval, 12 de marzo de 2008.

*Es una técnica parecida a la que siguen con las vacas viejas, en las que logran con la preñez hacer aumentar las cantidades de sebo almacenadas.*<sup>165</sup>

Así, a régimen normal (pero Pumarada apunta que se trata de una casería rica, *aún hallándose muy rico*), una cabaña que, como preconiza el domínico, tenga ocho cerdas parideras (dos finas, dos mestizas y cuatro lanudas), debe tener en pie 40 cerdos para poder sostenerse. De entre los castellanos finos, *dos parideras en pie y sus dos reposteras para entrar en lugar de las viejas que para samartinar se sacan. Un berrón con su repostero, que entre en su sacca. Dos machos para zebones de samartín. Y dos reposteros para el samartín siguiente*, de modo que como mínimo *son diez cabezas del cerduno castellano que no escusas tener siempre en pie*<sup>166</sup>. En cuanto a los cerdos mestizos, deben contarse las dos parideras y las dos hembras de reemplazo o reposteras, más *tres machos de año, tres de dos años y tres de tres años*, que son *trece cabezas que mantener en pie*. Por último, en cuanto a los *lanudos del país*, deben contarse las cuatro parideras y *cuatro reposteras que en su tiempo las sucedan más tres machos de un año, tres de dos y tres años otros tres*, que suman otras diecisiete cabezas. *Con que se te ajustan estables siempre por todo el año quarenta cabezas de ganado cerduno.*<sup>167</sup>

El macho no será castrado hasta que entre las crías de la hembra aparezca uno *pintado para berrón* y que haya alcanzado seis meses de edad. Cuando el macho de reemplazo alcance esa edad, puede castrarse al macho original: *En teniendo, pues, de las crías de tu primera gorrina repostero fino para padre, y de los seis meses de edad, caparás al viejo primero.*<sup>168</sup> Mientras los machos no tengan los seis meses de edad *no se les ha dexar servir hembra alguna. Porque se desañan demasiado. Y las crías que engendran salen poco robustas*. De modo que si fuera necesario, *chaparle la zapatilla y que duerma con ella*, visto que *verdad que es ganado luxurioso*. Respecto de los otros machos, los que no están *pintados para berrón, en teniendo dos meses, o mes y medio, o mejor assi que se destetan, caparás los machicos. Pero sea luna menguante*. Lo mismo puede decirse del *berrón mestizo*, que como ya hemos visto resulta de la cruce preferente del macho fino con la hembra lanuda: *al berrón mestizo también le has de dexar tener seis meses antes*

---

<sup>165</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]), 925–926

<sup>166</sup> *Ibid.*, p. 926.

<sup>167</sup> *Ibid.*, p. 925–926.

<sup>168</sup> *Ibid.*, p. 918.

que sirva, haciéndole ayunar a puro de zapatilla. Y caparle en teniendo repostero fiador de ses messes de hedad, etc.<sup>169</sup> Como veremos más adelante, la recría de berrones es un aspecto crítico que tiende a desaparecer en el siglo XX con las razas industriales, cuyo cruce se realiza por absorción (un mismo berrón o semental separado, ‘retro-insemina’ sucesivas generaciones de cerdos).

La cabaña descrita por Santo Tomás y Pumarada se renueva, pues, cada tres años. Las cerdas han sido ordenadas para parir sólo dos veces al año y, por otro lado, no deben parir más de cuatro veces en total, sobre todo machos, antes de ser *sacadas para su samartín*. La cerda fina favorita, la que queda en casa, parirá y criará las hembras de reemplazo mientras que la cerda fina que anda con las lanudas sólo criará machos. En cuanto a los machos, siempre hay un berrón y su repostero, que lo reemplaza cuando tenga seis meses de edad y encuentre, a su vez, una cría ‘pintada para berrón’ que lo reemplace. Y como el fino de Castilla engorda en dos años pero los mestizos y lanudos pueden demorar tres, hay para éstos últimos siempre tres generaciones de machos en pie. Así: a las 8 cerdas iniciales (2 finas + 2 mestizas + 4 lanudas) deben sumarse, además de sus reposteras o reemplazo (otras 8), 24 machos (6 finos + 9 mestizos + 9 lanudos). O sea en total 10 *cerdos finos* (4 hembras + 6 machos), 13 *cerdos mestizos* (4 hembras + 9 machos) y 17 *cerdos lanudos* (8 hembras + 9 machos).

En la cabaña preconizada por Fray Toribio, los tres grupos de cerdos se distribuyen como sigue: 25% son finos, el 33% son mestizos y el 42% son lanudos. Por otro lado, el 40% de la cabaña son cerdas y el 60% son cerdos. Éstos últimos no se reparten por parejo, pues mientras el 70% de los mestizos y el 60% de los finos son machos, sólo el 53 % de los lanudos son machos. El diferencial de machos entre los tres tipos de cerdo es significativo. Las porciones de machos finos y mestizos, depende de que los primeros engordan en dos años y los segundos lo hacen en tres, de modo que un grupo debe sostener dos generaciones de cerdos en pie y el otro tres generaciones. Pero esto hace aún más paradójal el hecho de que los lanudos, que también requieren tener en pie tres generaciones de machos y cuyas cerdas parideras, que son más numerosas, están prioritariamente orientadas a la crianza de machos, sean pues la porción con menos machos. En efecto, Fray Toribio está describiendo unos mínimos, precisando que todos los machos que nacieran por sobre éstos deben ser *sacados para la venta* y de esto pudiera

---

<sup>169</sup> Ibid., p. 919.

concluirse que los machos lanudos, mayormente ausentes en la cabaña, están principalmente orientados al mercado.

Según el dominico se hacen dos tipos de *sacas*: *Viniendo aora al asumpto, de todo género de cerdos viene ha aver dos saccas. Una para samartinar en casa y otra para venta, y vénganme dineros.*<sup>170</sup> *Y como todo el beneficio del cerdo viene de cómo transforma su alimento en carne y grasa, sólo deben venderse cerdos chicos y nunca saccar res ya hecha y dispuesta para samartinar de contado; porque [...] [son] mucho gasto y poca ganancia para el amo.*<sup>171</sup> Inversamente, sólo deben alimentarse los cerdos que se sacrificará en casa. La divisoria entre lo que se consume y lo que se vende difiere según los tres tipos de cerdos finos, mestizos y lanudos.

A los castellanos finos hay que sacarlos para matanza *en teniendo año y medio o quando más dos años; porque si desta hedad passan, van para atrás, llenándose de sangre o enferman.*<sup>172</sup> De las crías de la cerda castellana, deben reservarse para la matanza *dos machos de los mejores, a los que según los años se te juntará samartinar el berrón y una madre vieja.* Las otras crías castellanas hay que sacarlas para vender, pues tendrán buen precio y encontrarán fácilmente comprador: *vayan fuera las demás crías, en teniendo quatro messes, quanto antes; teniéndolas muy bien tratadas, que se vendan bien. Y con esso coges dineros y ahorras gastos. Ni en las tres te faltarán mercaderes y por aí te las paguen bien.*<sup>173</sup>

A los mestizos y lanudos hay que samartinarlos cuando tengan *a lo menos tres años cumplidos; más nunca passar de quatro años.* Deben reservarse para la matanza *3 machos de cada tipo, los mejores, de más hasta y traza, porque siempre es razón que tú gozes mejor: de los mestizos, nunca passes en tu matanza de tres. Y otros tres de los lanudos. Entiéndese machos. A que a veces se juntará samartinar el berrón y algunas madres viejas.*<sup>174</sup> El resto de las crías, a parte de los tres mestizos y de los tres lanudos para matar, *vayan fuera en su sacca de venta, assí fembras como machos.* Aunque sin duda serán más difíciles de vender que los machos castellanos, a los que nunca les faltaba comprador. Para los mestizos y lanudos, en cambio, machos y hembras, *hay que saber vender, no*

---

<sup>170</sup> Ibid., p. 924.

<sup>171</sup> Ibid.

<sup>172</sup> Ibid., p. 924–925.

<sup>173</sup> Ibid., p. 925.

<sup>174</sup> Ibid., p. 924–925.



*perder coyunturas de ventas, o en Lastres o en otra parte [...] y preparar el producto para buena venta tener bien tratadas y lucidas las reses, y en tiempo capadas las hembras.*<sup>175</sup>

Así, en la cabaña ideal que imagina el dominico a principios del siglo XVIII, cada año para el Samartín se deben sacrificar 2 cerdos finos, 3 cerdos mestizos y 3 cerdos lanudos, más alguna de las madres o berrón viejos. Es decir que los 40 cerdos en pie permiten obtener 9 o 10 cerdos anuales para matanza. Como a las cerdas madres les dejan en promedio 3 crías por camada (2 crías en la primera camada, 3 en la segunda, 4 en la tercera y en la cuarta) y paren 2 veces por año, cada una cría aproximadamente 6 cerdos al año. Es decir que las 8 cerdas parideras, crían algo de 40 o 50 cerdos anuales) paren muchos más). Como puede verse, en una *casería modelo* como la que describe Fray Toribio, aproximadamente  $\frac{1}{3}$  de los cerdos producidos son para matanza y los otros  $\frac{2}{3}$  son para reposición y venta en el mercado. Si bien es cierto que la granjería descrita por Santo Tomás y Pumarada no es necesariamente representativa (él describe una casería ideal, rica y del oriente de Asturias), estas proporciones dan cuenta de la importancia de la cría de cerdos para la economía *monetaria* de la casería y de cómo relativizan el carácter puramente doméstico o autárquico del funcionamiento de la casería.<sup>176</sup>

A modo comparativo –volveremos sobre ello más tarde–, en 2007, por ejemplo, en Casa Valero, esas proporciones se habían invertido:

*Casa Velero. Caparon cuatro cerdos de doce que había parido la cerda de casa. Cada uno de ellos tenía un destino distinto. Algunos eran para consumo interno, es decir, para la matanza de fin de año, otros eran para la venta, ya concedida a vecinos de la zona. Este año se quedarán con tres cerdos para casa, se suma un tercero porque tiene algunos problemas físicos que Teófilo piensa le impedirán venderlo, si no se habrían quedado con sólo dos cerdos. Muchas veces se mata un cerdo más para la familia del hijo o hija que ya no vive en el pueblo. Cada familia tiene que matar un cerdo cada año para abastecerse de buena carne para todo el año.*<sup>177</sup>

No obstante, la orientación fundamental de los cerdos es el consumo doméstico. Los cerdos constituyen la principal fuente de carne y grasa para la casa. El cerdo es una

---

<sup>175</sup> Ibid., p. 925.

<sup>176</sup> (ver supra. cap I)

<sup>177</sup> Consuelo Hernández Valenzuela, “El Pedregal. Miércoles 05 de diciembre de 2007”, en *Cuaderno de campo* (El Pedregal, 2007).

tecnología, una máquina, dice Fernández Lamuño, director de la Granja Agrícola de Tineo.<sup>178</sup> El cerdo convierte con enorme eficiencia vegetales en carne y grasa. Es una tecnología indispensable e insustituible en el funcionamiento del sistema técnico-económico *casería*. Tal y como el labriego sabe construir un arado o un hórreo, el labriego sabe *construir* un cerdo, sabe distinguir los tipos, apropiarse de las características de éste o aquel, sabe elegir y afinar su instrumento técnico. Pero como las unidades de producción son muy fragmentadas y cada casería *cultiva* sus propios cerdos, entonces se produce un alto grado de especialización o singularización del cerdo. Cada casería criando sus cerdos, de generación en generación, agregándoles tal o cual otro componente prestado, como un mismo caldo por el que pasaran generaciones de cocciones sucesivas, va produciendo un cerdo singular e irreplicable, es decir, dotado de identidad. Entre la casería y sus cerdos, la relación no es simplemente económica, sino mucho más profundamente un mismo destino compartido, un mismo rastro de generaciones de gentes y de cerdos que la habitaron, una misma singularidad en constante producción que se expresa sensiblemente, pero inefablemente, como un *sabor*, el *sabor de la casa*.

Y si bien la singularidad de ese sabor ha empezado a conquistarse por la alquimia ganadera que en cada casería ha compuesto su propio cerdo, el momento crucial, central, es el de la engorda de los cerdos para sacrificio: cada planta, cada grano, cada raíz, cada caldo de berzas y papas, etc., se reencontrará del otro lado, en la carne para consumo. La engorda del cerdo es una simbiosis progresiva, un acercamiento entre el animal y la intimidad de la casa, un modo de ser incorporado, habitado y trabajado el animal por la cocina de la casa.<sup>179</sup> Al final, cuando acerca el momento del sacrificio, el cerdo come cuatro veces por día, alterna caldos, sueros y granos y da a la cocinera *tanto trabajo como otro habitante de la casa*. Cuando se empieza a cocinar para el cerdo, se abre un proceso antropológicamente muy denso, cuyo punto de inversión simétrica o de transformación es la matanza, que es el paso del animal a la carne. Cuando se empieza a cocinar para el cerdo, éste empieza a ser habitado, infiltrado, alimentado por la misma cocina en la que, del otro lado, será cocinado. Lo que debe apuntarse es esto: cuando se engorda el cerdo, aún antes de sacrificarlo, ya se lo está *cocinando*.

---

<sup>178</sup> Juan Antonio Fernández Lamuño, “Informe sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tineo, Partido judicial de Tineo”, *Archivo de Tineo, Granja Agrícola de Tineo* (Granja Agrícola de Tineo, 18 de julio de 1962).

<sup>179</sup> Adolfo García Martínez, “La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual”, *Lletres asturianas: Boletín Oficial de l’Academia de la Llingua Asturiana*, n° 36 (1989): 105–20, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3334723>.

En la matanza anual, según preconiza Fray Toribio, se deben matar 2 cerdos finos, 3 cerdos mestizos y 3 cerdos lanudos, más alguna de las madres o berrón viejos. Deben ser alimentados distintamente. A los dos castellanos finos, *tomando por norte San Martín y los primeros yelos fuertes, un mes antes los has de encerrar a ceba.*<sup>180</sup> No deben más tomar agua, *sino la del caldo, mañana y tarde, con su fariellu o harina.* Y debe ser buena calderada, *ya tibio que no les queme; y en el desco espessar bien sin miedo de fariello o otra harina, y mejor harina de yerbos.* Después del caldo, *se les ha de echar; sin miedo, a razón de buena ración para cada uno de la comida susodicha, bellota, castaña y grano.* En la tarde, nuevamente, *lo primero es llevarles el caldo [...] porque estarán con grandíssima sed* y luego repetir la ración de bellotas, castañas y granos. Durante las tres primeras semanas, *se les ha de dar su desayuno de castañas, bellotas o de yerbos, o de otro grano, y mejor a mezcla.* Pero en la última, ocho días antes de matar, *su primera ración, tarde y mañana, ha de ser de grano cocido en el caldo, buena ración y bastante caldo; u quando ya tibio, entornárselo todo en el descón y mezclar algo de fariello, o farina, no muchazo [...] porque de cossa dura ya estarán poco comedores.* Tras este mes de engorda intensiva, *se pondrán estos cebones tam gordos y carnosos y tam pessados de cuerpo que apenas podrán estar media hora sobre los pies ni levantarse fácilmente.* Así, *vistas estas señas de no levantarse, o que con gran dificultad se levantan, o que ya de puro gruessos se mantienen poco en pie, no ay que perder coyuntura de meterles el cuchillo [...] porque si no se te ahogarán con la sangre y con el grandísimo calor de su gordura.*<sup>181</sup>

A los mestizos y lanudos, en cambio, así como a los berrones capados y a las madres viejas, se los encierra para ceba sólo quince días antes de *meterle cuchillo.* Los ocho primeros días se alimentan como los castellanos en la primera etapa y los segundos ocho días como la última semana del castellano *aunque se les debe dar algo de crudo después del caldo con el grano cocido, porque todavía lo engerarán bien.* Cebados durante menos tiempo, menos engrasados y gordos, *encerrarlos en dos cuarteles divididos porque estarán más contentos.*<sup>182</sup>

---

<sup>180</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, 927 y ss.

<sup>181</sup> *Ibid.*, p. 927–928.

<sup>182</sup> *Ibid.*, p. 928.

## 1.4 La posición singular del cerdo entre los otros animales de la Casería

En un texto programático sobre el estudio de las casas rurales en Francia, A Demangeon<sup>183</sup> señalaba que la casa campesina debe entenderse en primer término por el modo en el que resuelve la relación entre hombres y animales. Lo que importa, más que sus materiales de construcción o sus formas exteriores, es el plano interno de la misma, es decir la relación que establece entre los hombres, los animales y las cosas<sup>184</sup>. Así, la evolución del plano interno de las casas acompaña o traduce una evolución más general en la relación entre humanos y animales. Es en este sentido que Gacría Martínez identifica cuatro modelos o planos sucesivos en la organización de las casas de San Martín de Ozcos:

*Si se observa con atención parece haber existido en la zona un proceso evolutivo de la vivienda en el que los aspectos determinantes parecen ser las dimensiones y, sobre todo, la separación entre la gente y los animales. Así, en las viviendas más antiguas de tipo medio, la gente y los animales -vacas, cerdos, bestias, etc. - estaban prácticamente al mismo nivel, con lo que se reducía enormemente el espacio dedicado para sala y cuartos. Posteriormente, y de esta fase quedan muchos ejemplos en Os Ozcos, la cuadra de las vacas pasa a ocupar la zona más baja de la casa, a la que se accede desde el exterior y desde ella, después, se sube a un pasillo a través de una escalera de tres o cuatro pasos, que conduce a la cocina, situada a un lado, y a la cuadra de los cerdos en el otro. Seguidamente, a través de otra escalera de cuatro o cinco pasos situada en el pasillo se sube a la sala y los cuartos, piezas ubicadas sobre la cuadra de las vacas. Encima de éstas está el desván que, en algunos casos, tenía una altura considerable. Finalmente, el modelo más evolucionado de la casa tradicional de una familia media aloja todos los animales en la planta baja, la gente - cocina, sala y cuartos - en la primera y el desván en la segunda; en el interior puede conservar una escalera para bajar desde el pasillo de la vivienda a las cuadras y para subir al desván. Las casas de nueva o de reciente construcción, sin embargo, sacan a todos los animales de la vivienda y los colocan en la casa vieja o en cuadras hechas a parte, de modo que en la planta baja está la cocina, el comedor un servicio y una habitación y en la primera planta las demás habitaciones y un baño. Este tipo de casa, muy extendida hoy por la*

---

<sup>183</sup> Albert Demangeon, "L'habitation rurale en France: Essai de classification des principaux types", *Annales de Géographie* 29, nº 161 (1920): 352-75, doi:10.3406/geo.1920.9077.

<sup>184</sup>Ibid., p. 354.

*Asturias rural, coincide con una visión más mercantilista y economicista de los animales domésticos.*<sup>185</sup>

Como puede verse, la evolución en los tipos de casería asturiana, al igual que en el resto del ámbito rural europeo, tiene que ver con una evolución en la relación - en este caso espacial - entre humanos y animales y, más precisamente, con la progresiva separación de las construcciones dedicadas a cada cual, así como al tratamiento diferenciado que reciben. En este contexto, el cerdo tiene un rol intermedio o ambiguo, pues mientras los otros animales, y en particular las vacas, se establecen progresivamente a distancia de las habitaciones familiares, el cerdo en cambio, se mantiene en un espacio liminal, ni enteramente con los animales ni enteramente con los humanos.

La distinta posición que adoptan los animales en la casería tradicional puede apreciarse en el modo en el que estos son o no nombrados y en el tipo de nombres que reciben. La relación con los distintos animales de la casa no es igual, cuestión que dependerá de diversos factores tales como: la actividad que desarrolla el animal en la unidad familiar (acompaña, trabaja, provee), los intereses de la familia, las condiciones físicas y climáticas, los conocimientos veterinarios y sobre ganadería, la relación con el medio. Las vacas son los animales que reciben el mejor trato por parte de la familia. Quién cuida de las vacas, desarrolla una relación con el rebaño y con cada una de ellas. El sistema de identificación de las vacas se ha mantenido a través del tiempo, incluso en unidades de explotación con numerosos ejemplares. Cada vaca tiene un nombre propio a diferencia de su compañero el cerdo, al que no dan ese privilegio, el cerdo es más carne y grasa que animal.

En la actualidad, en Tineo, a pesar de la tecnificación e industrialización de la industria lechera, las vacas siguen poseyendo, sin embargo, un nombre personal, no un apodo o referente, sino un nombre propio. No importan las dimensiones de la unidad productiva, tanto en el pequeño rebaño de 10 vacas como en la unidad de explotación de 163 ejemplares, a cada vaca se le es asignado un nombre, *porque así ha sido siempre*. En el caso de los productores de leche, quienes manejan mayor cantidad de ejemplares de este tipo de ganado, por normas administrativas tienen las vacas enumeradas pero también asignan un nombre propio a cada una de ellas.

---

<sup>185</sup> Adolfo García Martínez, “La casa tradicional de San Martín de Oscos” (Gijón, 2002), 53–54.

Fray Toribio describe en el siglo XVIII el tipo de nombres que se debía dar a las vacas y demás animales de la granja. Primeramente, señala, ni a las vacas ni a los caballos ha de ponerse nombre hasta aproximadamente los dos años de edad, que es cuando sus rasgos definitivos (color, pelaje, talla, aspectos singulares) se hayan estabilizado:

*Los nombres de los ganados para ser ajustados deben ser conformes al color, traza y propiedades del animal. Y por eso no es tiempo de ponerlos al baquío y cavallar hasta que muden bien el pelo con que nacieron, y se distinga su color natural, y se descubran sus principales señas, traza de cuerpo, postura de cuernos en el baquío, y en todos lo que serán poco más o menos, que vendrá ha ser a los dos años cumplidos o tres. Pero antes tratarlos con los nombres comunes, como “jato”, “jata”, “potro”, “potra”, etc.<sup>186</sup>*

Llegado a la madurez, el animal recibirá un nombre definitivo. El nombre dado es suficientemente importante como para que el mismo Fray Toribio considere necesario apuntar un repertorio de nombres apropiados a los distintos animales: *Ni se debe juzgar ocioso averme detenido en sacar estos tantos nombres; pues es visto que sin tener cada qual su nombre no se pueden llamar, ni regir, ni enseñar estos ganados. Y con ellos vernos que más fácilmente se domestican y gobiernan, etc.*<sup>187</sup> Los nombres a los que hace referencia Fray Toribio, que deben permitir gobernar y domesticar mejor a los animales son:

*Andrino, Gitano, Compuesto, Coronado, Romero, Gallardo, Armado, Zamarro, Xarifo, Alentado, Flamenco, Tonante, Corzo, Sevillano, Vistoso, Naranjo, Costoso, Sonante, Guineo, Rodado, . Y estos mismos nombres puedes poner a las novillas castizas, pertegudas y baccas guapas, mudando en “a” la última “o”. Otros nombres como Golondrino, Toledano, Cordovés, Segoviano, Tostado, Turquesso, Africano, Tudesco, Milano, Gavilán, Taimado, Aguilero, Cortesano, Ramiro, Rebelado, Campesino, Regalado, Cencerro, Antonado, además de servir para las vacas, son bellísimos nombres para el ganado cavallar.*

---

<sup>186</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*. 2 vol. Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 2006.

<sup>187</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*. 2 vol. Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 2006. Pág. 866.

*Para los novillos merriyos tomarás de los nombres siguientes los más ajustados a su traza y señas: Roldán, Cachete, Garrote, Peñasco, Cabrito, Zoquete, Redondo, Lobero, Quadrado, Llanero, Serrano, Carbonero, Parrado, Escudero, Bragado, Rebuelto, Lozano, Atrevido, Valiente, etc. Estos nombres también sirven para las novillas y baccas de pequeño cuerpo y casta.*

*Para los perros y perras mastines del ganado son rumbaticos los nombres Catorze, Gamo, Oliveros, Soplado, Corredor, Arrojado, Repostero, Pujante, Ruano, Rentero, Sirgo, Escobedo, Corriente, Polvoredado, Sargento, Castellano, etc.<sup>188</sup>*

Asignar nombres a las vacas es una costumbre arraigada y práctica común. Cada vaca recibe un nombre único que puede provenir de diversas fuentes: se llama como la madre, se asume alguna característica física como la roxa [roja], la parda, pinta, ratina, fosca, careta o rabuca. También el nombre puede hacer referencia a su origen, por ejemplo: la polesa, la canguesa, la praviana, la asturiana, la vaquera, etc.. También el nombre de la vaca puede hacer referencia a su temperamento (turriona, mansa, gandula...) o como dice un ganadero: *unas son más guapas que otras, unas son más gandulas que otras*. Son utilizados también títulos nobiliarios como duquesa, marquesa, princesa, reina. Esta práctica no solo facilita la identificación de los animales, sino que también establece una relación personal entre el ganadero y las vacas que cuida. Los nombres no solo son etiquetas; encapsulan la individualidad de cada animal y son una tradición que ha evolucionado a lo largo del tiempo, incorporando elementos de la cultura local y la influencia de los medios de comunicación. Es importante destacar que estos nombres no solo son útiles para el trabajo diario, sino que también reflejan la rica historia y diversidad cultural de la comunidad ganadera. Comparativamente, esta práctica varía en diferentes regiones del mundo, lo que destaca el carácter único entre las personas y sus animales en contextos culturales específicos.

Este tratamiento de la vaca es enteramente distinto al que recibe el cerdo. *En una matanza en el pueblo de Naraval<sup>189</sup>,*

*... mientras todos esperaban en la zona donde se iba a pinchar el cerdo, la abuela repentinamente se da la vuelta y se dirige a la cuadra. Se escuchaban los bramidos de la vaca. Voy tras ella a ver qué pasa. La abuela toca con mucho cariño a la vaca, la*

---

<sup>188</sup>Ibid., P. 865-866.

<sup>189</sup> Nota de campo. Naraval 03/01/2007

*acaricia y le habla buscando tranquilizarla. Ella me explica: Claro, sabe lo que pasa porque mira [el cerdo siendo sacrificado] y eso la pone jíbara.<sup>190</sup> Es la única vaca que le queda, las otras se las han quitado. Si tratárase de un chato o de una vaca yo no podría ver [el sacrificio del animal].<sup>191</sup>*

El cerdo, en cambio, no tiene nombre propio, ni en las fuentes, no lo tuvo nunca. *La inmensa mayoría de los animales y posesiones de la casa tienen nombre propio: los prados tienen nombre, las fuentes y los ríos tienen nombre, las vacas, el caballo hasta el perro tienen nombre pero el gochu no lo tiene, es simplemente el gochu.*<sup>192</sup> La ausencia de nombre para el gochu es tan evidente que parece intencional, acentúa la negación del individuo cerdo, del ejemplar y de la variabilidad de los animales. No es una mascota, no es un amigo, ni una herramienta de trabajo, ni un ser con rasgos mitológicos o poderes especiales: *es simplemente es el gochu que espera su sanmartín.*

A los cerdos no se les entrega nombre propio, sin embargo, existen muchas denominaciones para cada ejemplar según sea el contexto de la conversación. En general, al cerdo destinado para la matanza se le llama *gochu*. Cuando se diferencian los géneros se detalla si se trata de un *gocho* o de una *gocha*. Luego está siempre operante la nomenclatura utilizada en la de la porcicultura o crianza de cerdos. Para ello se distingue entre las distintas etapas que pasa el animal a través del sistema productivo y su rol dentro del mismo: *gorrín, gorrinos, cerdinos* para los pequeños, distinguiendo si son destetados o no. En otro estatus están los ejemplares que no han sido capados para destinarlos a la reproducción dados sus buenos rasgos principalmente morfológicos: el *verrón* o *verraco* (semental) y la *gocha paridera* o *cerda madre* destinada a la procreación. También a estas formas de referirse a los ejemplares de cerdo en particular, se pueden agregar referencias al lugar de procedencia, alguna característica física destacable o la raza o razas de las que proviene. La forma de referirse al animal está carente de alguna señal de relación afectiva persona-animal.

Así, más que un animal, es decir como un ser viviente en interacción con un humanos, el gochu aparece más bien, de principio a fin, como un producto humano en el sentido más profundo. Cuando se dice que *a cada gochu le llega su Samartín*, quiere decir que

---

<sup>190</sup> Nerviosa

<sup>191</sup> Registro etnográfico de matanza en Naraval

<sup>192</sup> Pregón de las XIV Jornadas de la matanza de Felechosa. 20 de noviembre de 2006, cortesía del profesor James Fernández McClintock.



los cerdos no saben de juventud, adultez o vejez, tampoco saben de la muerte natural: es un ser cuidadosamente diseñado para su sacrificio. En Asturias, el cerdo es entendido mayoritariamente como el gochu, una especie de ingrediente rey, una materia prima, un ente que incuba la materia prima esencial para la reproducción de la unidad familiar en la aldea, en el campo, en los pueblos. En este contexto, pareciera ser que dar muerte al gochu es el hecho que lo define como tal.

Desde el primer encuentro entre el ganadero y los gorrinos, la mirada se concentra en sus características o rasgos definidos como óptimos para un ejemplar de matanza. Al ver a un gorrino jugueteando se buscan sus pequeños jamones, su lomo prometedor y los rasgos de un ejemplar sano, aquel que promete coger peso.

El gochu como producto humano va más allá de la mera domesticación; implica una redefinición completa de su existencia. El cerdo ha sido manipulado a tal punto que de ser un animal que andaba por los prados relacionándose con el resto de las especies y de las personas, ha pasado a ser un animal que no hace nada más que comer, dormir y defecar en un recinto cerrado, sin relación alguna más que los momentos con la persona a cargo y los otros cerdos con los que comparte el espacio.

Su crianza, alimentación y cuidado son meticulosamente controlados para garantizar que se desarrolle de una manera específica. Esta selección artificial no solo afecta su físico, sino también su comportamiento y naturaleza instintiva. El gochu ya no sigue sus impulsos naturales; su existencia está completamente definida por la voluntad humana. Este proceso de manipulación transforma al gochu en un producto en el sentido más amplio. Su vida, desde el nacimiento hasta la matanza, está dirigida hacia un propósito específico: proporcionar alimento y recursos para las comunidades locales. Cada aspecto de su existencia está orientado a satisfacer las necesidades humanas. En este contexto, el gochu se convierte en un recurso, en una máquina. El gochu ha evolucionado para convertirse en un producto humano en todos los aspectos. Su existencia y función están intrínsecamente ligadas a las necesidades y deseos humanos. Desde su crianza hasta su transformación en productos alimenticios y su papel en las tradiciones y la cohesión social, el gochu se ha convertido en un producto cultural, económico y social profundamente arraigado en la vida de las comunidades asturianas. Esta orientación pone en discusión la noción misma de animal.

## Capítulo 2: La reinención del cerdo durante la Industrialización en Asturias

En este capítulo abordaremos la evolución de la matanza del cerdo en el marco del proceso de industrialización que se desarrolló en Asturias entre 1852 y 1934 aproximadamente. En el siglo XIX, la industrialización transformó radicalmente el paisaje social y económico de Asturias. Este proceso estuvo estrechamente ligado a la expansión de la minería del carbón en las cuencas interiores del Principado y la industria siderúrgica, particularmente en áreas como La Felguera, Mieres y Gijón, así como más tarde Avilés. El crecimiento industrial conllevó una urbanización acelerada, la expansión de infraestructuras como el ferrocarril y la mejora de los puertos, lo que facilitó el comercio tanto a nivel nacional como internacional. Sin embargo, este auge también planteó desafíos significativos en términos de suministro alimentario, especialmente en lo que respecta a la carne de cerdo, que se convirtió en un objeto de preocupación sanitaria, fiscal y zootécnica. Este capítulo analiza cómo el cerdo se volvió un punto central de conflicto y regulación durante el proceso de industrialización en Asturias.

El cerdo desempeñó un papel crucial en la revolución industrial asturiana. Su cría y producción aumentaron para satisfacer la creciente demanda de alimentos de una población en constante crecimiento y para abastecer a una industria en expansión. Además de su carne, la grasa del cerdo se convirtió en un producto altamente demandado, utilizada no solo para el consumo doméstico, sino también en aplicaciones industriales como iluminación y lubricación de maquinaria. Esta demanda creciente llevó a cambios en la cría de cerdos y en el tipo de productos derivados buscados, lo que a su vez impulsó el desarrollo de una zootécnica del cerdo más especializada, promoviendo la introducción de nuevas razas y de un nuevo tratamiento del cerdo.

Con el aumento de la producción y circulación de carne de cerdo, la preocupación por la salud pública se intensificó. Los casos de triquinosis, transmitidos por el consumo de carne de cerdo cruda o insuficientemente cocida, se difundían alarmantemente a través de la prensa local. En respuesta, se implementaron medidas sanitarias y de control veterinario que llevaron a una reestructuración profunda del paisaje rural, incluyendo la separación de viviendas humanas y animales, el desarrollo de razas específicas y la construcción de mataderos y laboratorios municipales. Estos cambios no estuvieron

exentos de resistencias y conflictos por parte de la población rural, que se veía obligada a adaptarse a nuevas normativas y prácticas.

El aumento en la producción de carne de cerdo también llevó a tensiones fiscales entre los productores domésticos y la administración central. Impuestos y arbitrios sobre los productos porcinos se convirtieron en una fuente continua de conflicto. La administración buscaba gravar estos productos para aumentar sus ingresos, mientras que los productores luchaban contra estas medidas, alegando cargas económicas excesivas y defendiendo sus formas tradicionales de producción.

El capítulo se basa principalmente en investigaciones documentales realizadas en las hemerotecas de Gijón, Oviedo y Tineo. Además, se utilizaron diversos documentos e informes técnicos depositados en el Archivo Municipal de Tineo. La historia de vida de Eustaquio Fernández<sup>193</sup>, vigilante de arbitrios durante el primer tercio del siglo XX, se empleó para contextualizar socialmente la época y comprender las tensiones entre las políticas administrativas y la realidad vivida por la población.

Así, durante el proceso de industrialización en Asturias, el cerdo emergió como un objeto multifacético de preocupación y regulación. Desde ser una fuente vital de alimentos hasta convertirse en un problema de salud pública y fiscal, el cerdo refleja las complejidades y tensiones de la transformación social y económica de la época. Este estudio ofrece una visión de cómo las políticas públicas, la zootécnica y las resistencias locales se entrelazaron en torno a este animal, proporcionando una comprensión más profunda de los desafíos enfrentados por la sociedad rural asturiana durante la revolución industrial.

## 2.1 El espacio rural asturiano durante la revolución industrial

Los cambios asociados a la primera modernización durante la segunda mitad del siglo XIX no dismantelaron la casería tradicional campesina, que absorbió las nuevas circunstancias a través de distintas transformaciones. Es un tiempo de contrastes y, para las zonas más próximas a las ciudades o más aptas para la ganadería, se trata de un período de relativa prosperidad. Como señala Juaco López Álvarez:

---

<sup>193</sup> Descripción del expediente de Eustaquio Fernández

*... el campo asturiano, sobre todo el localizado en la zona central próxima a las ciudades, estaba cambiando considerablemente. La apertura del ferrocarril a Castilla en 1884 y la mejora de los puertos de mar abarataron el precio de los cereales y favorecieron la expansión de la ganadería de leche; el crecimiento de los núcleos urbanos también fue un factor que facilitó la mejora de las condiciones de los campesinos en los alrededores de las ciudades, que tuvieron que suministrar mayor número de alimentos a una población en permanente crecimiento.<sup>194</sup>*

Y si bien muchos campesinos en ese tiempo *siguen siendo colonos de la aristocracia y la alta burguesía* y subsisten en condiciones de gran precariedad, un número cada vez más importante de familias ha logrado emanciparse y transformarse en propietaria de sus casas. Y a la relativa prosperidad asociada al desarrollo urbano y económico de Asturias, debía sumarse la gran cantidad de ‘*indianos*’, migrantes que habían hecho fortuna en el nuevo mundo y que ahora se reinstalaban o reinstalaban a sus familias en casas propias y señoreadas. En términos generales,

*... poco a poco, las caserías comenzaron a producir más, venciendo la inercia de la producción para el uso, y ello fue posible, entre otras razones, mediante la introducción de ganado foráneo, de raza suiza, a finales del siglo XIX, capaz de producir más cantidad de leche que el ganado autóctono. De este modo, antes de que acabara el primer cuarto del siglo xx, la comercialización de los excedentes ganaderos había adquirido progresivo relieve, al comenzar a operar en la región las primeras industrias lácteas. Esta comercialización supuso una acumulación de capital que abrió la posibilidad de que el campesino accediera a la titularidad de la tierra, aunque fuera muy débilmente. Dicha posibilidad se vio ampliada por la vía que abría la repatriación de capitales indianos.<sup>195</sup>*

El conjunto de estas transformaciones es sensible en el plano y equipamientos de las casas rurales: *En estas zonas, los cambios se manifestarán en la mejora de muchas caserías en las que se construyen viviendas amplias, de planta baja y un piso, grandes paneras para el almacenamiento y conservación de las cosechas, y cuadras y tenadas*

---

<sup>194</sup> López Álvarez, “Clarín, los campesinos y el «Folk-Lore Asturiano»”, 58.

<sup>195</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 94.

*fuera de la vivienda.*<sup>196</sup> García Martínez describe un proceso análogo, como ya vimos, al estudiar la evolución de las casas en San Martín de Oscos.<sup>197</sup> Junto con el plano de las casas y la ampliación de hórreos y paneras, es la propia orientación económica de la casería la que cambia y con ella la organización de los *terrazgos, erias y brañas* que la componían. García Fernández en su análisis fundacional de 1976 estudia detenidamente las transformaciones que supuso durante el siglo XIX la masificación de la patata y la intensificación de los cultivos, en particular de los cultivos forrajeros que deben acompañar la reorientación productiva de la casería de la agricultura a la ganadería, de la mano del desarrollo de la industria lechera - *la difusión de las plantas forrajeras en el antiguo terrazgo cerealista permitió que se lograsen cuatro y a veces cinco cosechas en dos años.*<sup>198</sup> En efecto, la economía rural debía aumentar su productividad si quería, ya no sólo sostenerse a sí misma y a las élites rentistas de la ciudad, sino también a la ingente cantidad de mineros y obreros que acompañaron el desarrollo del carbón y de la industria siderúrgica. Sin embargo, *tales avances no supusieron una ruptura con el pasado, sino que fueron su continuidad. El nuevo sistema de producción se consiguió por los mismos medios tradicionales: un abundante estercolado y, sobre todo, por un aumento del trabajo.*<sup>199</sup> Es decir que la casería amortizó exitosamente ese primer shock de modernización capitalista en la último tercio del siglo XIX, reorganizando sus cultivos y reorientándose hacia la ganadería y en particular la producción lechera como fuente principal de ingresos, pero sin modificar la estructura esencial de la casa tradicional, como tampoco sus medios técnicos de producción. En palabras de E. Gómez Pellón:

*Afectada en lo particular por los diversos cambios que el paso del tiempo ha ido introduciendo, la casería asturiana se ha sobrepuesto a los mismos manteniendo su estructura general. Tales cambios resumen la profunda transformación económica que se ha producido en el campo asturiano, la cual nos ha legado un paisaje agrario distinto, unos modos de producción diferentes, una tenencia de la tierra ajena a la que pervivió hasta hace unas décadas y, en fin, una organización social nueva. Sin embargo,*

---

<sup>196</sup> López Álvarez, “Clarín, los campesinos y el «Folk-Lore Asturiano»”, 58.

<sup>197</sup> García Martínez, “La casa tradicional de San Martín de Oscos”.

<sup>198</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980, 1a:118 y ss.

<sup>199</sup> *Ibid.*, 1a:119.

*y a pesar de todo ello, la casería continúa estando vigente en el medio rural, dotada de una personalidad propia, aunque distinta de la que poseyó en otro tiempo.*<sup>200</sup>

No obstante, a mediados del siglo XX la casería se halla sumida en una profunda crisis.

*La unidad de la casería se ha mantenido hasta nuestros días, aunque sus poseedores con el tiempo hayan adquirido su propiedad. Solamente en los últimos años [1976], con la profunda crisis introducida en el mundo rural por un éxodo cada vez más acentuado, la casería como tal institución ha entrado en crisis. Frecuentemente, ante la situación de que ninguno de los hermanos quiere ser casero, las tierras se venden y todos participan por igual en la herencia. Pero esto no ha sido lo que ha caracterizado la vida rural de Asturias durante siglos.*<sup>201</sup>

En el mismo sentido va Gómez Pellón *Se puede sostener que su estructura permaneció en buena medida hasta finales del siglo XIX y llegó con parte de sus caracteres esenciales hasta el ecuador de nuestro siglo [s.XX] en la mayor parte de Asturias [...]*<sup>202</sup> y García Martínez, que concuerda en situar la crisis de la casería a partir de la década de 1960, *La sociedad rural, desde la década de los años 60 del siglo pasado, inició un rápido proceso de cambio, que más bien podríamos denominar crisis, originado por una transformación profunda del proceso de enculturación.*<sup>203</sup>

Entre las principales razones de esta crisis existe consenso en citar la incapacidad de la casería para absorber el aumento general de la población a partir del último tercio del siglo XIX. *En los últimos decenios del siglo XIX y en los primeros del XX, las caserías cobijaron un desmesurado número de individuos, en rima con el techo demográfico que alcanzaba por aquel entonces el medio rural asturiano. Buena parte de las caserías llegaron a albergar en estos años más de una docena de miembros, situándose el conjunto de la familia al borde de la supervivencia, más allá de su propia capacidad para producir*

---

<sup>200</sup> Eloy Gómez Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, *Revista de antropología social*, nº 4 (1995): 83.

<sup>201</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980.

<sup>202</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 86.

<sup>203</sup> Adolfo García Martínez, *Antropología de Asturias, Tomo II: El cambio: La imagen invertida del otro*, vol. II (Oviedo: KRK, 2011), 513–514.

recursos.<sup>204</sup> A pesar de que desde mediados del siglo XIX miles de jóvenes, mayoritariamente varones de 13 a 18 años, abandonaron Asturias para dirigirse a Cuba, Méjico y Argentina<sup>205</sup> y de que el desarrollo de la minería y la siderurgia absorbieran una parte importante de población activa,<sup>206</sup> las caserías eran víctimas de una sobrecarga de población que no lograban integrar productivamente. Como la sostenibilidad de la casería dependía de su indivisibilidad y ésta última dependía a su vez de que se la heredase como un todo a un sólo descendiente, los otros hermanos no tenían más que partir o vivir allegados a la casa en tanto colaterales célibes. Pero, como señala R. Valdés del Toro,

*... esos mozos [hermanos solteros] no trabajan para la casería, o no trabajan con asiduidad e intensidad como lo hacen los otros miembros, porque aunque hayan nacido en ella no son, digámoslo así, miembros de pleno derecho, no pertenecen por entero a ella. Lo saben ellos y lo saben los abuelos y los padres: que cuando vuelvan del servicio militar, más pronto o más tarde, se tendrán que ir. Y así, ni ellos se sienten obligados ni sus padres tienen fuerza para obligarles. Porque en la familia troncal no hay sitio más que para uno. La tendencia mantener indivisa la explotación es demasiado fuerte.*<sup>207</sup>

La imagen de unas caserías al límite de la subsistencia, sobrecargadas de gente sobrante, de hermanos y hermanas solteras, de hijos cesantes, etc. es recurrente:

*Estos individuos, hombres y mujeres, hermanos de alguno de los cónyuges que vivían en la casa, decidían quedarse en el seno de la familia troncal, como miembros colaterales, y necesariamente célibes [...] Esta familia troncal amplia, con presencia de colaterales - hermanos solteros de los tronquistas -, dejaría paso poco a poco, particularmente desde principios de los años sesenta, a una familia troncal restringida*

---

<sup>204</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 98.

<sup>205</sup> López Álvarez, “Clarín, los campesinos y el «Folk-Lore Asturiano»”, 58.

<sup>206</sup> C. M. Criado y R. Pérez, “La población de Asturias (1857--1970)”, *Departamento de Geografía Universidad de Oviedo*, 1975; Amalia Maceda Rubio y Felipe Fernández García, “Evolución de la población en Asturias entre 1922 y 1981: análisis parroquial”, *Ería: Revista cuatrimestral de geografía*, nº 17 (1989): 271–76, <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/34691.pdf>.

<sup>207</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, 55.

*en la que estaban ausentes los colaterales, como resultado de la caída demográfica que se estaba experimentando por entonces.*<sup>208</sup>

La incapacidad de la familia troncal y de la casería para dar una ocupación productiva a esta población ponía de manifiesto los límites y *la rigidez de la familia troncal como unidad de producción y el desaprovechamiento que de ahí resulta o de las fuerzas de trabajo o de los recursos, o de ambas cosas a la vez.*<sup>209</sup> Inversamente, el fin del mayorazgo y la subsecuente división de las unidades productivas por herencia vuelven insostenible la unidad productiva,

*Es significativo que sea precisamente ahora, cuando todas las instituciones y estructuras del mundo rural se encuentran en una profunda y definitiva crisis, cuando ya no se sigue este principio de indivisibilidad y se generaliza la tendencia a repartir la casería entre todos los hijos. La división y reparto de la casería hace inviable la explotación y es un fenómeno completamente distinto del despoblamiento, que si bien reduce el tamaño de la casería la sigue conservando como un todo unitario.*<sup>210</sup>

A finales de la década de 1980, González-Quevedo describe los tres tipos de casería que subsisten en el campo asturiano. En primer lugar, las que conjugan la economía agropecuaria con un salario obtenido en la industria o la minería, que son las más frecuentes, pero que serían inviables en sí mismas. En segundo lugar justamente, están las explotaciones de tipo tradicional, llevadas *por matrimonios de avanzada edad, cuyas expectativas, valores, creencias y forma de ver el mundo* le están indisolublemente relacionadas y que son unidades de explotación en agonía, en particular ante la ausencia de generación de relevo. Por último, están las caserías que han acompañado exitosamente el desarrollo del mercado lechero, se han modernizado y mecanizado<sup>211</sup>. En éstas últimas, no obstante, la orientación exclusiva a la industria lechera rompe el carácter universal o completo de la explotación tradicional, sacrificando la diversidad a la monoproducción

---

<sup>208</sup> Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”, 98.

<sup>209</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, 57.

<sup>210</sup> González-Quevedo, “Agricultura y ganadería en Asturias”, 130.

<sup>211</sup> *Ibid.*, 135 y ss.



lechera en detrimento de distintos cultivos y de *los espacios dedicados a cerdos ovejás y cabras, antes siempre presentes, están ahora más bien vacíos o ya no existen*.<sup>212</sup>

En resumen, durante la primera mitad del siglo XX, antes de su crisis definitiva, la casería tradicional asturiana supo adaptarse a la nueva situación regional, abasteciendo en leche y carne a la creciente población urbana e industrial, pero sin variar sustancialmente su modo de producción. No obstante, el cerdo, su tratamiento social, zootécnico y fiscal sufrieron transformaciones importantes.

## 2.2 Las nuevas razas y la reorientación del cerdo hacia la producción de grasas y carnes

Desde la segunda mitad del siglo XIX se opera un movimiento de reorganización de las relaciones campo-ciudad en el marco de la revolución industrial y del aumento consecuente de la demanda de productos cárnicos en Europa.<sup>213</sup> Un instrumento conceptual, ideológico y técnico central en este movimiento va a ser el concepto de *raza* o de *razas mejoradas*, con el que se remodelará casi por completo el paisaje animal europeo a partir del siglo XIX.<sup>214</sup> Esto es, controlar y aislar las condiciones de reproducción de ciertos animales de modo de acentuar o atenuar determinados rasgos buscados. Perros, vacas, cerdos, gallinas, ovejas, gatos y caballos van a ser procesados por estos nuevos saberes zootécnicos cuya implementación supuso grandes transformaciones en la organización de la ganadería rural, así como la necesidad por parte de los labriegos y de sus instalaciones o caserías de interiorizar una nuevas reglas de profilaxis y de separación de los animales entre sí, de modo de mantener las razas y no diluirlas o degenerarlas.<sup>215</sup>

---

<sup>212</sup> Ibid., p. 134.

<sup>213</sup> Yvan Lepage y Lepage Yvan, "Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale", *Revue belge de philologie et d'histoire. Belgisch tijdschrift voor philologie en geschiedenis* 80, n° 4 (2002): 1459–68, doi:10.3406/rbph.2002.4680.

<sup>214</sup> Patricia Pellegrini, Pellegrini Patricia, y Ribereau-Gayon Marie-Dominique, "Qu'est-ce qu'une « race animale pure » ?", *Revue d'ethnoécologie*, n° 5 (2014), doi:10.4000/ethnoecologie.1680; Patricia Pellegrini, "De l'idée de race animale et de son évolution dans le milieu de l'élevage", *Ruralia. Sciences sociales et mondes ruraux contemporains*, n° 05 (1 de septiembre de 1999), <http://ruralia.revues.org/112>; Bernadette Lizet, *Le « sang sous la masse »* (Ministère de la culture / Maison des sciences de l'homme, 1988), doi:10.4000/terrain.2925; Bernadette Lizet, *La bête noire: À la recherche du cheval parfait* (Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2015).

<sup>215</sup> Reviel Netz, *Alambre de púas: Una ecología de la modernidad* (Clave Intelectual, 2015).

Como se ha señalado, El cerdo desempeñó un papel crucial en la revolución industrial asturiana. Su cría y producción aumentaron para satisfacer la creciente demanda de alimentos de una población en constante crecimiento y para abastecer a la industria minera y siderúrgica en expansión. Esta nueva demanda se tradujo en un cambio en el tipo de cerdos que empezaron a criarse en las caserías y cuya principal cualidad debía ser ahora la producción de la mayor cantidad de grasa posible.

Según Fernández Lamuño, el tipo de cerdo predominante hacia 1950 en el Concejo de Tineo eran *las crías que poseen la sangre vitoriana mezclada con otras más rústicas razas*.<sup>216</sup> La *sangre vitoriana* a la que hace alusión Lamuño es la del Chato Vitoriano o Alavez, tipo de cerdo que, según la hipótesis más aceptada, se desarrolló en la Granja Modelo de Arkaute, en Álava, a partir de 1855, por cruces del sustrato celta con razas mejoradas inglesas y francesas:

*Los técnicos de Arkaute, como Eugenio de Garagarza, hibridaron al cerdo alavés de entonces, de origen celta, especialmente con el Leicester, pero también con el Yorkshire, los dos de piel blanca. También se trajo al craonés francés. El éxito fue espectacular. La demanda empezó por casa y continuó por toda la meseta castellana. [...].*<sup>217</sup>

*Según Mariano Gómez Fernández, se trata de animales*

*... hipermétricos, de perfiles cefálicos cóncavos o ultracóncavos, proporciones sublongilíneas y eumétricos. El color de la capa es blanco sonrosado y uniforme. La alzada a la cruz es de 90 cm. De cabezas cortas y rectas. Más de 300 kg en edad adulta. Muy precoces y con elevado rendimiento en carne magra, gran rusticidad y fecundidad muy elevada.*<sup>218</sup>

---

<sup>216</sup> Julio Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo” (Granja Agrícola de Tineo, 1950), 10, Museu Etnografico del Pueblu d’Asturies.

<sup>217</sup> Diputación Foral de Alava Servicio de Ganadería Vicente Goikoetxea y 6-4 01008 Vitoria-Gasteiz., “El Chato Vitoriano”, *Naturzale* 14 (1999), <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/naturzale/14/14171174.pdf>.

<sup>218</sup> Mariano Gómez Fernández, “Las razas de ganado autóctonas vascas en el pastoreo vasco”, *Annals del Centre d’Estudis Comarcals del Ripollès*, 2002, 288, <http://www.raco.cat/index.php/AnnalsCER/article/viewFile/211065/289175>.

El pic de distribución del Chato Vitoriano se alcanza en 1955, con 86 mil cerdas parideras, equivalentes al 5% de los cerdos de España, concentrados en el arco cantábrico y la meseta septentrional.<sup>219</sup> Pero su declive fue brutal y rapidísimo, a partir de los años 1960, y en 1980 se lo declaraba extinto. Existe en la actualidad un acercamiento patrimonial al Chato Vitoriano que diversos programas están intentando recrearlo.<sup>220</sup>



Chato vitoriano

Las razones del éxito del Vitoriano tienen que ver, en relación al cerdo rústico asturcelta, con su crecimiento mucho más acelerado, con un mayor volumen y una mayor proporción de grasas, así como por la gran fecundidad de las hembras. *Para el ganadero que está atento al inmediato y mayor beneficio posible, hoy por hoy, encontraría su mayor ventaja en la explotación de las grasas, y de ahí que conceda tanto aprecio al vitoriano cruzado con sus cerdos.*<sup>221</sup> En efecto, la grasa es un factor determinante, pues se trata justamente de un tipo de cerdo que acompañó (1860-1960) la primera ola de industrialización, antes del desarrollo de los aceites industriales (el de girasol es producido en España a partir de 1960) y de la electrificación del medio rural (la grasa servía para iluminar). En el caso que nos ocupa, la introducción del Vitoriano en el

---

<sup>219</sup> de Ganadería Vicente Goikoetxea y Vitoria-Gasteiz., “El Chato Vitoriano”.

<sup>220</sup> “El ‘chato’ vitoriano. El Correo”, accedido 13 de agosto de 2017, <http://www.elcorreo.com/vizcaya/20090222/alava/chato-vitoriano-20090222.html>.

<sup>221</sup> Fernández Lamuño, 1950 “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, 13.

Concejo de Tineo fue más tardía, a partir de los años 1930. Según Fernández Lamuño, *de los mejores vitorianos que por aquí se ven, son muchos los que proceden del concejo de Belmonte, donde hace algunos años trajo un particular una pareja que fué origen de otras muchas que difundieron su sangre por aquellos lugares.*<sup>222</sup>

Del cerdo se distinguen al menos dos tipos de grasa: el tocino y la untaza. Ambas son utilizadas como alimento pero la untaza, además de aderezo, conservante y materia para freír, ha sido utilizada con los más variados propósitos dándole múltiples usos fuera de la cocina (medicinales, iluminación, lubricación...). La abundancia, facilidad de manejo y conservación han sido claves para su adopción como materia prima, sobretodo en tiempos de escasez y aislamiento.

*... parte de la grasa del cerdo que echaban para las morcillas, y echábanla en una cacerola al fuego y esa grasa iba derriéndose y luego se echaba en un recipiente y la grasa cuajaba. Quedaba blanca, la manteca de cerdo y eso es lo que utilizaban para freír o para echar al potaje. Hay gente que dice ahora que es buena para una vaca cuando tiene la ubre mala, para untar.*<sup>223</sup>

La untaza, que es la grasa que está rodeando la riñonada, era un producto de primera necesidad. Era abundante tanto en las casas como en los mercados. Es muy fácil de conservar ya que se seca al aire, enrancia por oxidación, pero mantiene sus propiedades. Más allá de su uso alimentario, la untaza provee de luz (por ejemplo, se derretía un poco de grasa en una lata y se colocaba una pasmina o *torcida*, una pequeña mecha), se puede usar para sellar barricas de vino, para cuidar los aperos de cuero, hacer jabón y también se utiliza como medicamento para curar heridas e inflamaciones en animales. Hubo capadores que colocaban un poco de grasa en la herida para evitar en las hernias la salida del paquete intestinal, como tapón antes de cerrar la herida. También los ganaderos la usan para tratar inflamaciones en ubres y úlceras en las pezuñas de las vacas. También hay quienes atienden con esta grasa hinchazones en personas.

Desde el punto de vista alimentario, la grasa constituye un complemento muy importante para la cocina familiar, es un elemento muy presente en los recetarios familiares, locales y también en los regionales. Está presente en el potaje, algunos

---

<sup>222</sup> Ibid., p. 10.

<sup>223</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 6, mujer de la casa, 26 de abril de 2007.

embutidos (chorizo, morcilla, salchichón, longaniza, etc.) y en distintos platos. Tanto el tocino como la untaza, constituyen ingredientes característicos del sabor del plato de aldea. En particular, el tocino, es un tipo de corte que manifiesta un afán por aprovechar al máximo lo que deja el animal muerto. Salar este trozo de piel con grasa y restos de carne, es buscar consistencia y sabor para la olla. Por otro lado, la grasa de untar, su capacidad para freír alimentos ha sido y es un uso protagónico en la cocina asturiana. La untaza siguió siendo la materia utilizada en las casas para freír, incluso resistiendo la llegada del aceite industrial a partir de mediados de siglo. El aceite era todavía muy costoso y uno de los principales productos de contrabando. La demanda de grasa de cerdo era todavía a mediados del siglo XX suficientemente importante como para que se la importara desde Argentina:

*Viveres argentinos para España. Buenos Aires, 27. - Han salido para España los buques Cabo de Hornos y Papudo. Entre ambos transportan un cargamento de 1.051 toneladas de carne congelada, 9.191 toneladas de trigo, 1.794 toneladas de lana, 1.000 toneladas de cuero vacuno, 393 toneladas de lentejas, 410 toneladas de alubias, 440 toneladas de sego, 42 toneladas de grasas de cerdo y 70 toneladas de otros comestibles.*<sup>224</sup>

Pero acaso una de las diferencias más sensibles entre los antiguos cerdos nativos y estos nuevos cerdos más grasosos, es que mientras los primeros se criaban en pastoreo los segundos lo hacen por estabulación. Los cerdos que describe de Santo Tomás de Pumarada en 1714 *se deben traer de hibierno al monte y de verano al puerto, en un fato, con zagalejo y perrillo quando fuere necesario o Y así, acabadas las bellotas y castañas, tus cerdos siempre ha de pacer, en los pastos que arriba diximos debe andar el ovejío [...], de modo que anden alegres, lucidos y bien tratados*<sup>225</sup>. Los cerdos que describe Fernández Lamuño en 1950, en cambio, han perdido mucho de esta *alegría y lucidez*:

*... como consecuencia del régimen de cierre permanente en antigénicas zahurdas, húmedas, mal ventiladas y peor iluminadas, se encuentra muy extendida la enfermedad denominada gripe y que es sencillamente un reblandecimiento de las patas con*

---

<sup>224</sup> Voluntad 28-06-1947 pág. 4

<sup>225</sup> Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, 921.

*aparición de úlceras más o menos purulentas, que obliga al animal a caminar de rodillas o a permanecer acostado.*<sup>226</sup>

El estado insalubre y mal cuidado de las pocilgas es mencionado por diversos autores; para el director de la Granja Agrícola de Tineo se trata de una verdadera obsesión, sobre la que vuelve una y otra vez en sus distintos informes, ya sea para insistir en que los labriegos estabulan los cerdos *ignorantes de toda técnica adecuada*, ya sea para apuntar todos los problemas que esta situación está generando:

*Y así, ignorantes de toda técnica adecuada, conservan los cerdos en aquel antro legñoso, saturado de cochambroso abandono, exponiéndolos a cuántas enfermedades predispone la defectuosa condición sanitaria de los locales [...] [pero para cambiar la situación] tropezamos de nuevo, como una y tantas veces, en el mismo escollo principal, encontramos otra vez el obstáculo tradicional, el freno permanente, la rémora inseparable de una incultura y una apatía consuetudinarias.*<sup>227</sup>

Estos animales desmesurados e inválidos, eran incapaces de caminar cuando de adultos había que llevarlos al mercado o a inseminar. Las cerdas *eran traídas desde lejos, en carros, por ser imposible a las débiles extremidades de la raza vitoriana soportar tan largas caminatas.*<sup>228</sup> El anecdotario popular en torno al gochu está lleno de historias relativas a unos cerdos que eran ya físicamente ingestionables. Así, Don José, matachín de Navelgas, recuerda que en una ocasión venía un señor, traían una cerda al macho, al gorrón, verraco. En un coche grande, en un remolque. Y llegaron donde Víctor, un señor de aquí que vive aquí arriba y tenía cerdos, sementales, y dice:

*... vamos a bajar la gocha. Y dice Víctor ¿Pero qué gocha? ¿Dónde está la gocha? Estaba el cajón vacío y miró para abajo y estaba metida allí debajo de un hórreo. Pero había una altura pequeña y estaba ahí metida debajo. Pusimos una escalera atravesada para que la gocha no se nos metiera dentro de las vacas. Y metióse entre los palos de la escalera. Casi nos rompe las piernas.*<sup>229</sup> *O esta otra, que recuerda su hija: Se fue*

---

<sup>226</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, 6.

<sup>227</sup> Fernández Lamuño, “Informe sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tineo, Partido judicial de Tineo”, 5.

<sup>228</sup> Fernández Lamuño, 1950 “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, 18.

<sup>229</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

*con una sobrina a llevar a Muñalen, a casa de Ramón de las Tranqueras. Bueno, fueron allí a llevar la gocha al gorrón [...], que se plantó allí encima del valle de Muñalen. Desde las siete de la mañana dos o tres horas para poder sacarlo de debajo allí al camino, fregado como ningún otro. Aquí, allí, atrás, pa lante ¿quién lo sacaba? Un bicho grande, de qué manera. Hasta que le dio la gana de salir, pero dos horas seguramente... tuvieron que ir con las vacas y el carro, a buscarla ahí encima del valle de Muñalen.*<sup>230</sup>

### 2.3 El cerdo como objeto de salud pública y control veterinario

Un elemento central, es el aspecto sanitario asociado a la matanza de animales y producción doméstica de carnes. Si bien las primeras reglamentaciones son muy antiguas, como unas ordenanzas de 1245 en Oviedo que obligaban a desollar los animales en el azogue o plaza pública y prohibían la venta de carnes en casas particulares,<sup>231</sup> es en el último tercio del siglo XIX que un conjunto de nuevas disposiciones busca traducir al campo el *higienismo* intelectual en boga. Los veterinarios se despliegan paulatinamente sobre el ámbito rural, pero no adquieren su legitimidad definitiva sino hasta que la bacteriología, el microscopio y la ciencia de Pasteur vuelvan indiscutible su eficacia médica en las primeras décadas del siglo XX. Hasta entonces, la veterinaria es una ciencia incierta que compite en el terreno con una multiplicidad de saberes empíricos y tradicionales que se transmiten junto con unos oficios específicos (veedores, albítares, vigarios, matachines, herreros...) desde tiempos bien antiguos<sup>232</sup>. La aparición de las escuelas de veterinaria y de los veterinarios a mediados del siglo XIX debe entenderse al alero de la revolución industrial, de la inversión en la relación campo-ciudad y de la difusión civil de instituciones y saberes hasta entonces de monopolio militar. Es en las caballerizas militares que la veterinaria se desarrolla desde fines del siglo XVIII, para luego ampliar durante el siglo XIX su ámbito al mundo civil y rural.<sup>233</sup> Las principales fechas en el desarrollo de la veterinaria en Asturias dan una idea de la cronología general: en 1852 se crea la Escuela de veterinaria de Madrid y en 1857 la Escuela veterinaria de

---

<sup>230</sup> Ibid.

<sup>231</sup> Mario Bango, Fernando Camarero, y Francisco Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias* (Oviedo: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios del Principado de Asturias, 2007), 32.

<sup>232</sup> Bango, Camarero, y Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias*.

<sup>233</sup> Ronald Hubscher, *Les maîtres des bêtes: les vétérinaires dans la société française, XVIIIe-XXe siècle* (Odile Jacob, 1999).

Oviedo, en la que se forma la primera generación de veterinarios asturianos. En 1927 se abre la Escuela Superior de Veterinaria de Oviedo y en 1943, la Facultad de Veterinaria que en 1979 pasa a depender de la Universidad de León.<sup>234</sup>

Hasta antes que la bacteriología vuelva al fin legítima e indiscutible su ciencia médica y los veterinarios se desplieguen por las villas con sus microscopios, la veterinaria es todavía un saber incierto cuya legitimidad no está enteramente asentada. Durante esta primera etapa, la tarea del veterinario no es tanto la de sanar los animales de alguna patología, pues aún no se conocen ni los modos de identificarlas ni los modos de tratarlas, sino más bien promover y acompañar este nuevo régimen, esta nueva racionalidad y este nuevo gobierno de las carnes y de las relaciones entre hombre y animal en el contexto rural. En ese rol, el veterinario vehicula a menudo un discurso vertical, moralizante, higienista y en muchos casos denigrante respecto del campesino. En un estudio sobre la percepción de los veterinarios en el mundo rural francés durante el siglo XIX,<sup>235</sup> Hubscher muestra cómo de conflictual fue el desarrollo de esta primera veterinaria que, podría decirse, se piensa a sí misma contra la *mentalidad rural*<sup>236</sup>. Así escribía por ejemplo un veterinario francés a los alcaldes de su región, a principios del siglo XIX:

*Feliz si por mi celo y mis esfuerzos logro arrancar los prejuicios absurdos difundidos en el campo y obligar los propietarios a seguir los tratamientos de las enfermedades más comunes en sus animales de los que la ignorancia, la incuria y la charlatanería de los curanderos vuelven sus efectos más desastrosos [...] Corresponde al hombre de ciencia difundir los beneficios del gobierno y persuadir a los habitantes del campo de que las enfermedades de sus animales no se deben a causas mágicas ni escondidas.*<sup>237</sup>

Pero algo de aquello transparenta todavía, por ejemplo, en el libro sobre veterinaria en Asturias que publica el Colegio de Veterinarios en su centenario:

---

<sup>234</sup> Bango, Camarero, y Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias*.

<sup>235</sup> Hubscher, *Les maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française, XVIIIe-XXe siècle*.

<sup>236</sup> Hubscher, R. (2015). Regards croisés et préjugés vétérinaires et paysans, xixe-xxe siècle. In A. Antoine (Éd.), *Campagnes de l'Ouest : Stratigraphie et relations sociales dans l'histoire* (p. 134-151). Rennes: Presses universitaires de Rennes. Consulté à l'adresse <http://books.openedition.org/pur/20553>

<sup>237</sup> « Heureux si par mon zèle et mes efforts je parviens à arracher aux préjugés absurdes répandus dans les campagnes et mettre à même le propriétaire de suivre le traitement des maladies les plus communes de leurs bestiaux dont l'ignorance, l'incurie et le charlatanisme des guérisseurs rendent les effets beaucoup plus désastreux que si elles étaient abandonnées aux seuls effets de la nature. C'est à l'homme de l'art chargé de répandre les bienfaits du gouvernement à persuader aux habitants des campagnes que les maladies de leurs bestiaux ne sont pas dues à des causes magiques et cachées ». Cit. in Hubscher R. 2015.



*Armados de un bagaje científico inédito hasta su tiempo, los veterinarios [...] habrían de desempeñar un papel decisivo en la mejora del bienestar del conjunto de la sociedad española. Una sociedad de costumbres enraizadas en la tradición: instintivamente reaccionaria por tanto a las novedades, escéptica ante el progreso. La lucha tenaz de los veterinarios a lo largo del siglo xix logró, no obstante, cambios trascendentales en beneficio de la salud humana [...].*<sup>238</sup>

Los veterinarios estaban llamados a velar sobre la producción y comercio de carnes. Eran el brazo sanitario de una administración central que debía imprimir esos cambios sobre las antiguas estructuras rurales. Desde mediados del siglo XIX, por ley, era obligatorio en España contar con veterinarios que ejercieran como Inspectores de carnes y que velaran por el funcionamiento y desarrollo de los mataderos. En realidad, el proceso fue mucho más lento: en toda Asturias había en 1866 sólo 18 Inspectores de carnes retribuidos y no eran veterinarios, sino *en su gran mayoría, albéitares*.<sup>239</sup> El de Gijón, Evaristo Díaz Pedregal, albéitar e Inspector de Carnes, como para acentuar esta dimensión política del rol que reencontraremos más adelante cuando nos ocupemos de Eustaquio Fernández, declaraba en su título *no haber pertenecido, ni haber de pertenecer a las sociedades secretas reprobadas por las leyes, ni reconocer el absurdo principio de que el pueblo es árbitro de cambiar la forma de gobierno establecida*.<sup>240</sup>

La consolidación de la veterinaria como saber rector en el cuidado y sacrificio de animales es más tardía, durante las primeras décadas del siglo XX (1927 creación de la Escuela superior de veterinaria de Oviedo). Tiene que ver con el salto revolucionario que supuso la bacteriología y el microscopio en la identificación, estudio y tratamiento de las distintas enfermedades y en particular de la triquina o triquinosis.<sup>241</sup> Si bien el parásito fue identificado desde 1835, el mecanismo de transmisión y su relación con la carne cruda de cerdo no se establecieron sino hasta mucho más tarde, a fines de la década de 1860.<sup>242</sup>

---

<sup>238</sup> Bango, Camarero, y Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias*.

<sup>239</sup> *Ibid.*

<sup>240</sup> *Ibid.*

<sup>241</sup> José Manuel Gutiérrez García, “Triquinas, cerdos y salud pública veterinaria: la inclusión del mundo microscópico en la base científica de la inspección cárnica (Barcelona, 1870s)”, *Medicina & Historia*, nº 1 (2016): 0004–0016, [https://ddd.uab.cat/pub/artpub/2016/154344/medhis\\_a2016n1p4.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/artpub/2016/154344/medhis_a2016n1p4.pdf).

<sup>242</sup> María José Báguena Cervellera y Carlos Gener Galbis, “La triquinosis en la España del siglo XIX a través de la obra de Antonio Suárez: De las trichinas y de la trichinosis en España”, *Medicina e historia*, nº

El primer caso documentado en España, en 1877, en Valencia, tuvo gran repercusión en la prensa nacional (un farmacéutico de pueblo mata en su casa para la familia y amigos: todos enfermos, cuatro muertos).<sup>243</sup> A partir de entonces, los sucesivos brotes de triquina *tenían gran eco en los periódicos de toda España, lo que multiplicaba el miedo colectivo a la infestación. Un miedo que, en última instancia, resultó un valioso auxiliar a favor del progreso de la inspección veterinaria.*<sup>244</sup> En la prensa asturiana de principios del siglo XX, la triquinosis sigue siendo tema permanente de alarma.

*Así, en 1915, Ha producido gran alarma en esta capital [Oviedo] la noticia de haber sido atacadas varias personas de triquinosis [...] Cinco son los atacados. Una tarde salieron de paseo, y para refrigerar en el camino, compraron unos chorizos en una tienda de los Pilares. Días después se pusieron enfermas las cinco personas, y los médicos que las asisten [...] diagnosticaron que se trataba de casos de triquinosis, dos de ellos graves.*<sup>245</sup>

*... y la ausencia de controles sobre la carne de matanza era fuente de airados reclamos. Ya nos faltaba más que esto. Que después de pagar los comestibles a precios exageradísimos, ¡nos envenenen!*<sup>246</sup> *o Por lo que se sacrifiquen en el matadero no hay peligro, ya que son debidamente reconocidos; pero no sucede lo mismo con los que se degüellen en las casas particulares para el consumo también particular, que no sufren reconocimiento alguno, lo que constituye un serio atentado contra la salud pública.*<sup>247</sup>

Para prevenir los contagios, se iniciaron campañas de educación e información y se crearon boletines y periódicos. Por ejemplo, los distintos números de la revista *Cultura e Higiene*<sup>248</sup> en los que se trata abundantemente de triquinosis. Como todavía no se ha

---

3 (1984), <http://www.fu1838.org/eng/pdf/3-3.pdf>; José Manuel Gutiérrez García, “Laboratory medicine and the identity change of veterinary medicine in Spain at the turn of the twentieth century”, *Dynamis* 30 (2010): 239–60, [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0211-95362010000100010](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0211-95362010000100010).

<sup>243</sup> Gutiérrez García, “Laboratory medicine and the identity change of veterinary medicine in Spain at the turn of the twentieth century”, 6.

<sup>244</sup> Bango, Camarero, y Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias*.

<sup>245</sup> *Asturias : revista gráfica semanal*, Biblioteca virtual del principado de Asturias, vol. Año II, 1915, 32,

[https://bibliotecavirtual.asturias.es/i18n/consulta/resultados\\_ocr.cmd?buscar\\_cabecera=Buscar&tipo=elem&tipoResultados=BIB&posicion=2&forma=ficha&id=192303&formato=ficha\\_comprende](https://bibliotecavirtual.asturias.es/i18n/consulta/resultados_ocr.cmd?buscar_cabecera=Buscar&tipo=elem&tipoResultados=BIB&posicion=2&forma=ficha&id=192303&formato=ficha_comprende).

<sup>246</sup> El Noroeste 12-01-1907 pág. 4

<sup>247</sup> La Prensa 31-12-1924 pág. 2

<sup>248</sup> *Cultura e Higiene* (Gijón). Gijón : [s.n.], 1912- (Gijón : Imp. y librería de Lino V. Sangenis)

implementado un servicio de inspección veterinaria de cobertura suficiente, se preconizan medidas de profilaxis orientadas a los cerdos y su consumo. Pero estas medidas chocaban con formas tradicionales bien ancladas. Por ejemplo, se recomienda firmemente la estabulación de los cerdos

*... bastaría con que los cerdos fueran alimentados sólo con substancias vegetales, y que se les albergara en porquerizas ad hoc a donde no pudieran llegar productos animales portadores de triquinas enquistadas. Criar los cerdos en basureros, alimentarlos con restos crudos de animales y permitir que circulen por las calles de los barrios extremos, es colocarlos en las condiciones más abonadas para que ingieran ratas y otros restos orgánicos que les comuniquen la enfermedad. Es por consiguiente de desear, que las autoridades ejerzan una vigilancia exquisita, procurando que tan perniciosas costumbres desaparezcan de nuestro pueblo.<sup>249</sup>*

Pero, por otro lado, quizás más difícil aún, se preconizaba un cambio drástico, tanto que imposible, en el modo de consumo de la carne de cerdo

*La salazón, el humo y la desecación no tienen acción sobre los parásitos [...] y es mejor recurrir a un calor variable entre 65 y 70 grados [...]. Por eso, en todos los casos, la carne de cerdo debe someterse a temperaturas elevadas, sacrificando el paladar a otras preparaciones culinarias, que aunque gustosas, no se ha empleado el calor como agente destructor de los parásitos que hemos mencionado.<sup>250</sup>*

No sólo no era recomendable salar, secar o ahumar carne de cerdo, debía en cambio cocérsela o freírla a alta temperatura, para que esas carnes quedásen bien cocidas y no subsistiera en su centro algo de carne cruda. Se exhortaba a cocinar carne muy finamente troceada.

En la década de 1920 se dictan nuevas normativas y se reestructura el servicio de inspección de carnes, hay veterinarios en los distintos ayuntamientos, se construyen

---

<sup>249</sup> *Cultura e Higiene: publicación semanal*, vol. Año III, 1914, 4

[https://bibliotecavirtual.asturias.es/i18n/consulta/resultados\\_ocr.cmd?buscar\\_cabecera=Buscar&tipo=elem&id=192303&tipoResultados=BIB&posicion=9&forma=ficha](https://bibliotecavirtual.asturias.es/i18n/consulta/resultados_ocr.cmd?buscar_cabecera=Buscar&tipo=elem&id=192303&tipoResultados=BIB&posicion=9&forma=ficha).

<sup>250</sup> *Ibid.*, Año III, 9

nuevos mataderos y se busca centralizar la matanza animal y las fábricas de embutidos están obligadas a disponer de un microscopio.<sup>251</sup>

*Así, en 1935, Durante el pasado año, los veterinarios municipales [Gijón] realizaron los siguientes servicios: Matadero. - Se han reconocido durante el año [...] 6.008 cerdos [...] habiendo sido rechazados [...] 14 cerdos por flacos, seis cerdos por artritis, cuatro cerdos por fiebre de fatiga, dos cerdos por neumonía infecciosa [...]. Se han reconocido las canales de todas las reses sacrificada [...] dando por resultado el decomiso total de [...] 10 cerdos por tuberculosis, dos cerdos por pneumoenteriiis, tres cerdos por criptórqidos, dos cerdos por triquinosis [...]. En los domicilios particulares del término rural se han reconocido y hecho el análisis parasitario de 980 cerdos.<sup>252</sup> El año siguiente, en el primer semestre, la labor sanitaria de este establecimiento en el primer semestre de este año en el Matadero. Decomisos en vida [...] dos cerdos, por desnutrición; un id., por peste porcina; otro id., por estado febril; un id., mal rojo [...]. Decomisos totales [...] dos cerdos por triquinosis; un id., por cisticercosis. [...] Muestras de cerdos de particulares. — Cuatrocientas ochenta y nueve.<sup>253</sup>*

En 1922, el recién creado Inspector de Higiene y Sanidad Pecuaria, instruía a los alcaldes de barrio que se ha

*... dispuesto por razón de Sanidad pública suspender para lo sucesivo las autorizaciones que se venían concediendo para el sacrificio de cerdos en la zona rural con destino al consumo particular. [...] todo particular que para su consumo desee sacrificar algún cerdo, habrá de traerlo para su sacrificio al Macelo Municipal, donde previamente será sometido a reconocimiento sanitario quedando sujeto al resultado del mismo y al adeudo del arbitrio municipal.<sup>254</sup>*

---

<sup>251</sup> Bango, Camarero, y Pañeda, *Un siglo de veterinarios en Asturias*.

<sup>252</sup> *Región, diario de la mañana*, vol. Año XIII (Oviedo, 1935), 6.

<sup>253</sup> *Región, diario de la mañana*, vol. Año XIV (Oviedo, 1936), 3.

<sup>254</sup> *Una disposición de la Alcaldía La matanza de cerdos en las aldeas*, "Por la Alcaldía se dirigió ayer a los alcaldes de barrio de la zona rural, el presente oficio: "En virtud de informe escrito fecha 8 del actual y enviado a esta Alcaldía por el señor inspector de Higiene y Sanidad Pecuaria, he dispuesto por razón de Sanidad pública suspender para lo sucesivo las autorizaciones que se venían concediendo para el sacrificio de cerdos en la zona rural con destino al consumo particular. En su vista se servirá usted hacer público para conocimiento de todos los vecinos de esa parroquia dicha prohibición y que todo particular que para su consumo desee sacrificar algún cerdo, habrá de traerlo para su sacrificio al Macelo Municipal, donde

La ordenanza era en los hechos inaplicable y sólo tenía por efecto propulsar hacia la clandestinidad las matanzas familiares. La medida, en efecto, fue fuertemente resistida. Así, los vecinos escribían en 1923 una carta abierta al alcalde intentando llamarle en razón.

*Esta resolución [...] producirá grandes perjuicios y no pocas molestias a los vecinos de la zona rural que, desde hace muchos años, y previo [pago de] los correspondientes derechos taxativamente marcados en las tarifas de arbitrios venían sacrificando en sus casas el ganado de cerda necesario para su consumo particular.*<sup>255</sup>

Los vecinos reconocen que la medida *tiende a velar por la salud pública*, pero insisten en que las disposiciones *radicales* propugnadas por el Inspector de Higiene deben ponderarse al alero del fuerte impacto que suponen: *Obligar a los labradores a traer sus cerdos, de consumo propio, al Macelo del Natahoyo para su sacrificio, significa un gasto considerable, el abandono de las faenas agrícolas y una pérdida muy importante en la manipulación de las carnes y otros elementos del cerdo.*<sup>256</sup> Por otro lado, insisten, la drasticidad de las medidas propugnadas bien podría explicarse porque el *facultativo* busca *salvar su responsabilidad para el caso de una epidemia*. De cualquier modo, debe buscarse una nueva solución, concluyen los vecinos, porque una medida *tan radical*, *causará incalculables perjuicios y puede dar lugar a trastornos que sabiamente deben evitarse*. La solución propuesta es que se organice la matanza *por parroquias y en días fijos*, para que así los veterinarios municipales puedan acudir a las aldeas y practicar in situ el reconocimiento del animal. *¿No le parece esto juicioso al Señor alcalde?*<sup>257</sup>

---

*previamente será sometido a reconocimiento sanitario quedando sujeto al resultado del mismo y al adeudo del arbitrio municipal correspondiente. El transporte para traerlo y regreso lo efectuará cada interesado sujetándose a las condiciones de Sanidad.* El Noroeste 10-11-1923 pág. 3

<sup>255</sup> El Noroeste 11-10-1923 pág. 3

<sup>256</sup> Idem.

<sup>257</sup> *Algunas consideraciones Esta resolución de la Alcaldía producirá grandes perjuicios y no pocas molestias a los vecinos de la zona rural que desde hace muchos años, y previos los correspondientes derechos taxativamente marcados en las tarifas de arbitrios, venían sacrificando en sus casas el ganado de cerda necesario para su consumo particular. / No puede desconocerse que la disposición de la Alcaldía tiende a velar por la salud pública, de acuerdo con las advertencias del facultativo, que quiere salvar su responsabilidad para el caso de una epidemia; pero nosotros entendemos que antes de adoptar resoluciones tan radicales, que vienen en perjuicio directo de un gran núcleo de vecinos, y precisamente de aquellos conceptuados como base de la producción en general, debe buscarse otra solución que*

Esta fue en efecto la solución adoptada. De modo que para poder organizar eficazmente el servicio de inspección de carnes, se establecieron calendarios de matanza *por parroquias y días fijos* que eran publicados en la prensa. Así, La Prensa de Gijón publicaba en 1924 un inserto en el que:

*... se hace pública por medio de la presente la distribución de Parroquias para el sacrificio de cerdos en domicilios particulares durante el mes de Marzo próximo: Día 2 - Picun, Riera, Salcedo, Revollada, Aguda, Peñaferruz y Carbainos. Día 3 - Caldones. Día 4 - Rocés. Día 5 - Lavandera. Día 6 - Pedrera y Leorio. Día 9 - Vega y Granda. 10 - Ruedes y Fontaciera. 11 - Quintana, Fano y Baldornón. 12 - Jove, Poago y Veriña. 18 - Somió. 16 - Tremañes. 17 - Cabueñes. 18 - San Andrés de los Tacones, Fresno y Villar. 20 - Bernueces (?) y Santurio. 23 - Serín y Batiao. 24 - Ceares. 25 - Sotiello, Caravedo, Beloño, Lleme, trubia y Veranes. 26 - Porceyo. 27 - Huerces. Los infractores de esta disposición serán castigados con la penalidad de rigor.<sup>258</sup>*

Y ese mismo año el servicio de inspección de carnes, publicitaba lo obrado:

*El jefe de los veterinarios municipales e inspector de Higiene Pecuaria, don Fabián de la Puente, envía un oficio a la Alcaldía en el que manifiesta que cumpliendo lo convenido entre el señor delegado gubernativo, el alcalde y la Comisión de la Asociación de Agricultores, el Cuerpo de veterinarios municipales procedió a la organización de los servicios de inspección sanitaria veterinaria para el sacrificio de reses de cerda en las parroquias del concejo con destino al consumo particular. Este trabajo se repartió en dos épocas: enero y febrero, siguiendo un turno riguroso en cada aldea, señalándose las fechas y horas de la inspección, haciéndose simultáneamente en dos parroquias, cuyos servicios se vienen practicando con todo el orden y rigurosidad*

---

*armonice los intereses de todos. / Obligar a los labradores a traer sus cerdos, de consumo propio, al Macelo del Natahoyo para su sacrificio, significa un gasto considerable, el abandono de las faenas agrícolas y una pérdida muy importante en la manipulación de las carnes y otros elementos del cerdo. / De ahí que nosotros estimemos que debe estudiarse este asunto con más detenimiento, para evitar tantos perjuicios y garantizar a la vez la salud del vecindario. Y ello pudiera ser efectuándose el sacrificio por parroquias y en días fijos, para que los veterinarios municipales pudieran acudir a las aldeas a practicar el reconocimiento facultativo, que es de lo único que se trata. /¿No le parece esto juicioso al señor alcalde? / Todo menos esa medida tan radical que irrogará, repetimos, incalculables perjuicios y que puede dar lugar a trastornos que sabiamente deben evitarse. El Noroeste 11-10-1923 pág. 3*

<sup>258</sup> La Prensa 24-02-1925 pág. 7

*[...] En todas las parroquias han sido sacrificados hasta la fecha 164 cerdos, sin que en ellos haya aparecido ninguna enfermedad de carácter infectocontagioso.<sup>259</sup>*

Con toda la acción de los veterinarios y de la inspección de carnes en el ámbito rural era fuente de frecuentes rumores y conflictos

*Para desvirtuar ciertos rumores propalados con ocasión de la matanza de cerdos en la zona rural de este concejo en relación con la inspección veterinaria, se hace público: que, como resultado de dicha inspección llevada a cabo por los señores veterinarios municipales, hasta la fecha, y a pesar de haberse sacrificado ciento sesenta y cuatro cerdos, dichos señores veterinarios no han tenido que inutilizar para el consumo ni un solo cerdo. Quedan, pues, desmentidos, los que hicieron correr la especie de que han sido quemados por orden de los señores veterinarios encargados de hacer la inspección en la zona rural, varios de los cerdos sacrificados en dicha zona. También se hace constar que dichos señores veterinarios viven observando la más exquisita corrección en el desempeño de este servicio.<sup>260</sup>*

Como se puede observar en el pasaje anterior, los veterinarios y la inspección de carnes eran figuras valoradas y solicitadas por la población urbana, quienes los veían como una garantía contra enfermedades como la triquinosis. Sin embargo, en las áreas rurales, estas figuras eran recibidas con resistencia. Esto se debía no solo a que periódicamente obligaban al sacrificio de animales que los propietarios no consideraban necesariamente enfermos, o a que se entrometían en la vida íntima de las casas rurales, sino que además se sospechaba de su integridad, competencia y motivaciones. En el contexto de las nuevas regulaciones sanitarias y veterinarias, el cerdo se encontraba en medio de las contradicciones surgidas entre diferentes sectores sociales de este mundo asturiano en transformación.

---

<sup>259</sup> La Prensa 19-01-1924 pág. 2

<sup>260</sup> Ídem.

## Capítulo 3: La matanza domiciliaria entre regulación y prácticas tradicionales: microfísica del poder en un mundo rural en transición

### 3.1 Las matanzas clandestinas, entre regulación estatal y resistencias

El desarrollo de nuevas normativas y el cobro de impuestos condujeron a una progresiva clandestinización de las matanzas domiciliares. La clandestinidad es una figura pregnante en la memoria oral sobre la matanza del cerdo. José fue Alcalde de Barrio durante 9 años y trabajó como pesador otros tres, en Villatresmil, Francos y La Oteda (Tineo) en la década de 1940. Los *pesadores* eran quienes pesaban la carne y calculaban el arbitrio o impuesto que debía pagarse. Pero a pesar de que *solían apuntar 10 kilos menos de lo que en realidad pesaba el cerdo, siempre se bajaba...*, era común que se practicasen matanzas clandestinas: [...] *‘matar de matute’ se decía por la matanza clandestina. Durante la guerra, se ‘mataba de matute’. En ese entonces no había luz eléctrica y como se mataba de noche, no se veía nada, de repente se le daba a la pared o a la panza.*<sup>261</sup>

Estas matanzas nocturnas, *camufladas* o *de matute* daban pie a distintas anécdotas. Hablando de los *cerdos que se mataban camuflados*, un vecino recuerda el caso de

*Un señor que venía de ver la moza, cortejar, cortejaba los domingos. Venía, ya fuera a ver la moza y venía de regreso a casa y venía por un camino muy profundo, o sea, muy profundo que tenía muros por los dos lados, para el cierre del ganado y aquel camino daba al cementerio, a las dos de la mañana. Entonces él ve subir un muerto, vio subir algo tapado de blanco, cuatro paisanos tirando por él a cuestras, entonces él retirase un poco para otro camino y dejó pasar. Pero él no pasó mucho miedo porque traía un arma, traía un revólver, también camuflado, pero traía un revólver y resulta que tal muerto era un cerdo que lo mataran de matute y lo llevaban a esconderlo. Esto fue cierto porque en concreto el cerdo era de casa de dónde fuera mi padre, por eso yo supe todo el tinglado.*<sup>262</sup>

---

<sup>261</sup> (José, Villatris, 2007) Nota de campo. Villatris. 12/01/2007

<sup>262</sup> Notas de campo. 04 de marzo de 2008



O entonces, este otro vecino de Villatresmil:

*Es que ahora acuérdome yo que cuando estaba en la mili, fue cuando mataron aquí en una casa del pueblo, y por una denuncia vinieron ahí los municipales y la ostia. Y no les dejaron entrar en casa. Y después fueron a Tineo y vinieron con la orden judicial. Pero claro, cuando ya vinieron con la orden judicial ya no había nada en casa, ya no pudieron hacer nada. Pero registráronle la casa. Acuérdome yo que eso fue cuando yo estaba en la mili. El alcalde era por alguna denuncia y el alcalde pues sospechó. Yo recuérdome porque venía de la mili y vi eso. La carne sacáronla para otro sitio [...], yo conocí al paisano ese, que era un paisano así muy simpático y eso.<sup>263</sup>*

El anecdotario está lleno de casos de gente escondiendo las canales, disimulando las matanzas o intentando algún argumento desesperado:

*Una vez que mataron, escondieron todo, pero no lo que es la pata, la mano del cerdo, el resto quitáronlo todo. Pero entraron y ya tenía ocho allí. Y le dicen, pero bueno usted presenta un cerdo y tiene ocho [...] ¿cómo tiene aquí ocho manos de cerdo? Y responde el paisano, 'porque los cerdos de aquí son diferentes y tienen ocho patas'. Pero bueno, creo que eso fue broma y dejáronlo, eso depende con quién pesaras.<sup>264</sup>*

O entonces, como en la *carta robada* de Poe, disimulando la canal sin disimularla:

*Un paisano de aquí tenía un gocho ahí colgado en la panera y venían los municipales de allí de otra casa. Dice él, ye igual [...] y cuando salió por el camino ¡Coño! - ¿Qué hacen por aquí? - Nada, dijeron los municipales, venimos a revisar porque nos hablaron de esto y tal y cual. Y el paisano dice, tengo yo uno ahí también - Sí hombre, sí vas a tener uno - Coño, que tengo uno ahí guardado, subir a ver; y dicen ellos: claro, si lo tuvieras no lo decías. Después de pasado todo este tinglado ya fue a Tineo y díjolo, y ríase. [...] no había fiesta ni nada, era muy difícil. A veces mataban de noche, la gente cuando cuadraba porque claro...<sup>265</sup>*

---

<sup>263</sup>Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>264</sup> *Ibid.*

<sup>265</sup> *Ibid.*

La prensa local confirma la memoria oral. Las menciones a matanzas clandestinas son muy frecuentes. Un periódico de Luarca escribía, apenas un año antes, en 1963, refiriéndose esta vez al pueblo de Muñaz, que

*... fue decomisado un cerdo por haberse efectuado la matanza del mismo sin cumplir lo ordenado para esta clase de sacrificios. El cerdo ya había sido muerto, pelado y troceado, por lo que el decomiso ascendió a dos jamones, un lacón, tocino, etc. con un peso de 49 Kg. y después de previamente reconocida fue entregada al Hospital Asilo de Luarca para su consumo en la benéfica institución.*<sup>266</sup>

Las matanzas clandestinas aparecen sistemáticamente mencionadas en la prensa, al menos desde principios de siglo. Así, en 1911, en Ceares, a las afueras de Gijón, *en una cuadra que hay junto a la fábrica de mosaicos*, se descubrió - *al amanecer* - que *se había calentado agua para pelar [un cerdo] en la casa del vecino de aquel lugar Pedro Suárez*. Pero como se tuvo *noticia confidencial* del hecho, el Alcalde mandó a dos *cabos de consumos* a que vigilaran y apresaran al autor:

*Teniendo noticia confidencial del hecho los cabos de consumos don José Blanco Molina y don Manuel Díaz, se apostaron en las inmediaciones de la fábrica, para esperar que las personas que intervinieron en la matanza condujeran la carne a la población. Así pasó en efecto. A los pocos momentos de llegar los empleados del resguardo vieron que un hombre desconocido se dirigía conduciendo una carretilla, desde la mencionada cuadra a la casa de Pedro Suárez.*<sup>267</sup>

Al acercarse al hombre para inspeccionar la carretilla, éste se dio a la fuga (llevaba la cabeza cubierta) dejando tras de sí una canal sin cortar y un cuchillo. El animal había sido muerto y pelado durante la noche y era ahora conducido al domicilio de un vecino en dónde se *iba a repartir la carne a la población*. Ante el hecho y teniendo ante sí la canal entera del animal, el alcalde mandó llamar al *matarife municipal* (Don Maximino Cortina) para que *termine de pelar el cochino y lo abra*. Pero como llegó también a oídos del alcalde que el cerdo en cuestión podría haber estado enfermo, entonces mandó llamar al *Veterinario municipal* quien realizó un reconocimiento y concluyó *que el cerdo no*

---

<sup>266</sup> Eco de Luarca 27-10-1963 pág. 9

<sup>267</sup> El Principado 2 de septiembre 1911 p. 4

*estaba en condiciones para el consumo por haber padecido enfermedad contagiosa. En consecuencia, de lo cual se destruyeron las carnes y se capturó y encarceló a los autores de la matanza.*<sup>268</sup>

Unos años antes, en 1907, el *Noroeste* informaba de una escena similar, aunque esta vez el cerdo fue muerto *en una cuadra que existe detrás de la Iglesia de San José*. Aquí también, al acusado *lo visitaron un cabo de consumos y un guardia municipal, encontrando rastros de sangre y otros indicios de la matanza efectuada....* La nota termina con una airada exhortación en contra de la muerte clandestina de los cerdos: *Ya nos faltaba más que esto. Que después de pagar los comestibles a precios exageradísimos, ¡nos envenenen!*.<sup>269</sup> O entonces, en 1914, en Candás, cuando el nuevo Ayuntamiento de mayoría conservadora debe citar a una reunión extraordinaria a los vecinos del pueblo para tratar unos *delicados asuntos* y reprocharles el que hayan masivamente adelantado clandestinamente las matanzas para escapar a la entrada en vigor del nuevo impuesto.<sup>270</sup>

---

<sup>268</sup> *Contra la salud pública Hecho gravísimo Al amanecer de ayer fue muerto un cerdo en una cuadra que hay junto a la fábrica de mosaicos de la carretera de Ceares; se calentó el agua para pelarle en la casa del vecino de aquel lugar Pedro Suárez. Teniendo noticia confidencial del hecho los cabos de consumos don José Blanco Molina y don Manuel Díaz, se apostaron en las inmediaciones de la fábrica, para esperar que las personas que intervinieron en la matanza condujesen la carne a la población. Así pasó en efecto. A los pocos momentos de llegar los empleados del resguardo vieron que un hombre desconocido se dirigía conduciendo una carretilla, desde la mencionada cuadra a la casa del Pedro Suárez. Los cabos entonces salieron a su encuentro y le preguntaron: - ¿Qué conduce usted en la carretilla? El interpelado por toda respuesta emprendió a correr dejando abandonado el carrillo de mano. Este fue conducido al Fielato del del Llano en donde le reconocieron los citados empleados resultando que contenía un cerdo muerto y un cuchillo. El matarife municipal, Maximino Cortina terminó de pelar al cochino abriéndole luego. Puesto el hecho en conocimiento del Sr. Alcalde y teniendo éste noticias particulares de que el cerdo de referencia no reunía las debidas condiciones para el consumo, ordenó al Veterinario municipal don Manuel Fresno practicara un reconocimiento de la carne. Así lo hizo el Sr. Fresno, informando al Sr. Alcalde, que el cerdo no estaba en condiciones para el consumo por haber padecido enfermedad contagiosa. En vista de este informe, el Sr. Alcalde ordenó al inspector de la guardia municipal procediera con urgencia a la captura de los autores del hecho. Al atardecer fueron detenidos Pedro Suárez y Suárez y Pedro Suárez Nosti, por los cabos de consumos Sres. Blanco cuales fueron reconocidos en la Inspección y Díaz. El Principado 02-09-1911 pág. 4*

<sup>269</sup> El Noroeste 12-01-1907 pág. 4

<sup>270</sup> *Candás (de nuestro correspondencia) Después de los ímprobos trabajos llevados a cabo por el anterior Ayuntamiento para que desaparecieran en el concejo los consumos, la mayoría (hoy conservadora, gracias a las cosas de la Diputación), acordó restablecer el impuesto desde el próximo mes de enero. Como la matanza de los cerdos se ha de hacer dentro del presente año, con el objeto de no satisfacer los derechos, desde luego pronosticamos un fracaso. De este asunto hemos de ocuparnos muy detenidamente, y en la próxima correspondencia tal vez pueda darles mi parecer a los muchos vecinos que nos piden aclaremos este punto de consumos. El Noroeste 07-11-1914 pág. 3*

En estas escenas aparecen retratados algunos de los principales actores que orbitan en torno a la matanza domiciliaria en las primeras décadas del siglo XX. *Los vecinos*, como Pedro Suárez que mandó pelar un cerdo enfermo, por la noche, detrás de la fábrica, para trozarlo y repartirlo después en su domicilio; *el matachín*, que vino clandestino y escapó con la cabeza cubierta dejando tras de sí su cuchillo; el *Alcalde*, los *cabos de consumos* y el *Inspector de la Guardia Municipal* que vigilan la realización de matanzas clandestinas y que poseen redes paralelas de información (una *noticia confidencial* les informa de la matanza, unas *noticias particulares* les advierten de la enfermedad que sufría el cerdo); y, por último, el *Matarife municipal* que termina de abrir y trocear la canal de cerdo confiscada y el *Veterinario municipal* que certifica que se trataba de un animal enfermo.

Esta documentación permite poner en relieve una dimensión generalmente silenciada en la literatura, pero muy presente en las memorias, que es la clandestinidad asociada a la matanza domiciliaria. Esta tiene que ver, por un lado, con el incremento de las regulaciones y controles sanitarios sobre todo a partir de 1920 y, por otro, mayormente, con el cobro de arbitrios o impuestos sobre la carne casera, particularmente acuciantes en el período de fuerte depresión que va de la guerra civil hasta mediados de la década de 1960. En ese entonces, los vecinos se espiaban y se acusaban los unos a los otros por haber matado cerdos sin declarar y un mismo cerdo pesaba distinto según si el propietario era adicto al régimen franquista o no, como se vió en el caso más preciso de Eustaquio Fernández, cobrador de arbitrios. Desde entonces, la matanza domiciliaria nunca dejó de practicarse bajo cierto halo de clandestinidad, que tiene propiamente que ver con su carácter liminal, a la vez acto doméstico realizado por privados al interior de su casa, pero también acto público, social, sanitario y económico, en tanto carne para el consumo humano. Es decir que se expresan en la matanza como práctica social un conjunto de tensiones que tienen siempre que ver con la definición de ese límite, el límite de la soberanía doméstica.

### 3.2 El vigilante de arbitrios, una personificación resistida de la autoridad

Detestado y apetecido al mismo tiempo, el *vigilante de arbitrios* ocupa un rol central en esta trama conflictual que se organiza en torno a la matanza casera. El cargo es creado en 1924, en reemplazo de los anteriores *cabos de consumo*, según el documento de

creación del cargo del ayuntamiento de Tineo. El vigilante de arbitrios, también *pesador*, en representación del alcalde, era el encargado en terreno de pesar las carnes de matanza y aplicar los arbitrios o impuestos en cada casa. También se encargaba de denunciar a quienes habían realizado matanzas sin declarar. En algunos pueblos, se nombraba a un vecino como alcalde de barrio y por tanto quedaba a cargo del cobro de los impuestos. El vigilante de arbitrios visitaba las casas, pesaba el o los cerdos sacrificados y luego cobraba los impuestos correspondientes. A veces este puesto era desempeñado por un vecino del pueblo y otras veces venía una persona de un pueblo vecino o directamente de Tineo. Tenía una relación directa con los declarantes, muchas veces compartía con la familia alguna comida y recogía las denuncias por matanza domiciliaria además de inspeccionar directamente hórreos y paneras en busca de carnes clandestinas.

Muchos dicen que existía un preacuerdo entre el pesador y las familias en el que siempre se declaraban menos kilos de carne que los constatados (en 10 kilos más o menos se establecía ese margen subjetivo) y este gesto de buena voluntad del fiscalizador, era retribuido con algún producto de la matanza. Hay quienes dicen que había tanta pobreza en esa época que el pesador iba a cobrar los impuestos con sus hijos pequeños para que pudieran comer algo de lo que ofrecían las familias que estaban realizando matanza. El pesador podía ser más o menos generoso con uno u otro vecino teniendo como referencia el sociograma local o político o nacional. Por lo demás, vigilante de arbitrios era un trabajo bien apetecido en la época. Quién desempeñaba el cargo, recibía un sueldo además de todo lo que podía obtener en productos que cada familia podía darle.

Pero sobre todo, el vigilante de arbitrios era un representante del alcalde en los pueblos; era el que se entrometía, en nombre del alcalde, dentro de las casas, paneras y hórreos de cada quien. A él llegaban las denuncias sibilinas de los vecinos; él es el que va a fisgar y a enterarse de quién mató y de quién no, etc. Tras la guerra, se convirtió en una especie de celador del régimen franquista en los pueblos. En el archivo municipal de Tineo, encontramos distintos expedientes de contratos y despidos de pesadores. Así por ejemplo Manuel Fernández Álvarez, nacido en 1882, viudo, de 58 años de edad al que se re-contrata *por sus arraigadas creencias religiosas y hacer toda su vida pública ostentación de sus ideas políticas derechistas*, después de haber sido destituido y *perseguido solamente por los elementos que integraban el llamado Frente Popular*,

*viéndose precisado durante el dominio Rojo-bolchevique que por su incondicional adhesión a la Santa Cruzada.*<sup>271</sup>

Pero el expediente más completo e interesante, por la cantidad de deposiciones que transcribe, es el de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez, nacido en 1903 en Cereda, parroquia de Gallegos, Mieres.

Eustaquio Fernández es nombrado vigilante de arbitrios del concejo de Tineo en 1930, propuesto al cargo por la Junta Calificadora de Guerra. En efecto, Eustaquio estuvo en el ejército y participó en la campaña de África en 1926. Fue herido en Marruecos y obtuvo por su actuación el grado de Sargento y la medalla de Sufrimientos por la Patria y Medalla de la Paz. Nombrado vigilante de arbitrios, se instala y desempeña su cargo en Navelgas desde el 9 de junio de 1930 hasta 11 de mayo de 1936, en que es trasladado interinamente a Tineo, sin haberlo él solicitado y que es donde lo encuentra el *Glorioso Movimiento Nacional*. A finales de agosto de 1936, llegan las Tropas Nacionales a Tineo y vienen días de confusión ya que muchos funcionarios municipales desaparecieron mientras otros huyeron, dejando desorganizados y en suspenso los servicios municipales. En este contexto, Don Eustaquio decide volver a su casa en Navelgas a estar con su mujer e hijos hasta que las circunstancias se tranquilicen y lo manden llamar de nuevo. Pero en cuanto tomó posesión el nuevo alcalde, Don Elpidio Francos, éste abre un expediente contra Eustaquio Fernández Gutiérrez, solicitando se le destituya del cargo de vigilante de arbitrios municipales debido a su *comprobada participación con los rojos*. Para ello, citó a declarar a dos personas que recientemente había contratado, uno como guardia municipal y el otro como depositario, quienes confirmaron a través de declaraciones tendenciosas, las acusaciones contra Don Eustaquio.<sup>272</sup> He aquí parte de las tres declaraciones:

*A las once de la mañana, el 29 de enero de 1937, compareció ante el alcalde de Tineo Don Manuel González Álvarez, para declarar que conoce a Don Eustaquio Fernández Gutiérrez, que sabía de sus ideas políticas, extremistas en sumo caso, hasta el extremo que se unió a los rojos y hacía de enlace con motocicleta. Que sabe que estaba afiliado*

---

<sup>271</sup> Ayuntamiento de Tineo - Provincia de Oviedo. Año de 1940. Diligencias del expediente de destitución de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez en el cargo de vigilante de arbitrios de dicho ayuntamiento. Archivo Municipal, Tineo.

<sup>272</sup> Ayuntamiento de Tineo - Provincia de Oviedo. Año de 1940. Diligencias del expediente de destitución de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez en el cargo de vigilante de arbitrios de dicho ayuntamiento. Archivo Municipal, Tineo.

*al socorro rojo por oirlo del mismo interesado en distintas ocasiones. Que sabe que se quedó en este concejo en vez de huir con los rojos, y que, dada su actitud durante el dominio de estos, le extrañó tal cosa.*<sup>273</sup>

*A las cuatro de la tarde el 19 de enero de 1937, comparece Don Saturnino Cerredo Iglesias y declara conocer a Eustaquio Fernández Gutierrez, sabe que él siempre tuvo ideas extremistas. Que era amigo de todos los que dirigían la política de izquierdas de esta localidad y que al formarse en esta los comités rojos, que pretendían luchar contra el arrollador empuje de nuestro ejército, se hizo enlace, haciendo recorrido con una motocicleta, según ha oído en distintas ocasiones.*<sup>274</sup>

*El 6 de febrero de 1937, señor alcalde Don Elpidio José Francos, declara que Don Eustaquio no solo se destacó por su significación política del Frente Popular, sino que fue un destacado rojo durante el dominio de tales hordas en esta villa. En su virtud procede la destitución definitiva del mismo y su baja en el escalafón en que pudiera figurar lo que propongo a la Corporación. Por su lado, el 17 de junio de 1937, la Delegación de orden público informa que este individuo es izquierdista se le vio con armas cortas por varios sitios; era de los encargados de notificar las multas y desempeñó el cargo de enlace.*<sup>275</sup>

Apremiado por las circunstancias y desposeído de su cargo, ante la necesidad de sostener su familia, el antiguo soldado se emplea como picador de carbón en la *Mina de Sorribas* en Tineo, a partir del primero de julio de 1937. Mientras estaba trabajando en la mina, el 10 de julio de 1937, fue requerido y notificado a través del Boletín Oficial de la Provincia, momento en que no compareció ni presentó recurso alguno. Pero en los años que siguen, como si nunca hubiese querido otra cosa en la vida, Eustaquio Fernández Gutiérrez va a aferrarse a su cargo de vigilante de Arbitrios con una determinación y una perseverancia que fuerzan la admiración. Eustaquio Fernández apelará sin resultados ante distintas instancias durante tres décadas, como veremos enseguida, hasta su última solicitud dirigida al director de la Guardia Civil en Madrid, en 1961, es decir tres años antes que el cargo de vigilante de arbitrios fuera definitivamente suprimido en 1964.

---

<sup>273</sup> Ayuntamiento de Tineo, “Diligencias del expediente de destitución de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez en el cargo de vigilante de arbitrios de dicho ayuntamiento” 1940, Ayuntamiento de Tineo - Provincia de Oviedo., Archivo Municipal, Tineo.

<sup>274</sup> Ibid.

<sup>275</sup> Ibid.

En su defensa, Eustaquio Fernández aporta, primero, en febrero de 1938, la declaración del propietario de la mina en la que se empleó, quien declara que *el obrero Eustaquio Fernández Gutiérrez, natural de Mieres y vecino de Navelgas, trabaja en esta mina como PICADOR [...] cumpliendo con su deber y observando la mejor buena conducta.*<sup>276</sup> Dos meses más tarde, el 10 de marzo de 1938, el jefe de la Falange local de Navelgas, extiende un certificado en el que declara que Don Eustaquio ha residido en Navelgas hasta junio de 1937, cuando se traslada a la mina Sorribas, para luego volver a Navelgas *siempre con buena conducta moral, social y política*. Tanto el alcalde de barrio de Navelgas como el delegado local de información e investigación de la F.E.T. y de las J.O.N.S. del mismo pueblo, extendieron certificados el 22 de octubre de 1940, en el que confirman los datos de Don Eustaquio, las fechas de llegada y salida del pueblo, su buena conducta y no participación en política. En estos certificados, se señala además que después de volver en mayo de 1936, Don Eustaquio marchó en distintas ocasiones a Tineo y Mieres con el objeto de trabajar como obrero en las minas.<sup>277</sup> El jefe local de F.E.T y J.O.N.S, certifica además que tanto el padre como los hermanos de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez son *adictos al glorioso movimiento nacional y al actual régimen de gobierno.*<sup>278</sup> Ese mismo año de 1940, el 22 de febrero, el destituido vigilante de arbitrios logra un certificado favorable del cura párroco de San Juan De Navelgas.<sup>279</sup> Por último, un año más tarde, en 1941, Eustaquio Fernández el alcalde accidental de Tineo apoya a Eustaquio con un certificado en el que se declara que:

*... en todo el tiempo desempeñó el cargo sin nota desfavorable, no me consta que durante la dominación roja hubiese cometido ningún acto que le hiciera desmerecer en su reputación, si bien por algunas personas era considerado como de ideas izquierdistas, se halla al parecer en posesión de la Medalla de Sufrimientos por la Patria, sus familiares son personas de ideas de derechas, y por sus actos posteriores al Glorioso Movimiento, le considero adicto al régimen y persona de buena moralidad.*<sup>280</sup>

---

<sup>276</sup> Ibid.

<sup>277</sup> Alcalde de barrio de Navelgas (1940), “Certificado en favor de Eustaquio Fernández Gutiérrez: Naveglas, 22 de octubre de 1940”, Tineo: Archivo Municipal. Delegado local de información e investigación de F.E.T de los J.O.N.S de Navelgas (1940), “Certificado en favor de Eustaquio Fernández Gutiérrez: Navelgas, 22 de octubre de 1940”, Tineo: Archivo Municipal.

<sup>278</sup> Jefe local de F.E.T de los J.O.N.S de Valdecunas (1940), “Certificado en favor de Eustaquio Fernández Gutiérrez: Valdecuna, 28 de octubre de 1940”, Tineo: Archivo Municipal.

<sup>279</sup> Cura párroco de San Juan de Navelgas (1944), “Certificado en favor de Eustaquio Fernández Gutiérrez: Navelgas, 22 de febrero de 1944”, Tineo: Archivo Municipal.

<sup>280</sup> Alcalde accidental de Tineo (1941), Informe: Tineo, 17 de mayo de 1941.



Los apoyos que recaba Eustaquio Fernández en su defensa dibujan el mapa del poder en un concejo rural asturiano en 1940. Eustaquio obtiene que el empleador, el alcalde, el párroco y la policía política de Tineo certifiquen que: Eustaquio Fernández trabaja, tiene buena conducta *moral, social y política*, sus movimientos entre Tineo, Navelgas y Mieres son perfectamente conocidos y razonables, no participa en política y, si alguien pudo pensar que en el pasado tuvo ideas izquierdistas, pues no consta y además su padre y hermanos son *adictos al régimen*. Pero entonces, justamente, si tiene trabajo y no participa en política, ¿Por qué nombrarlo vigilante de arbitrios?

Ante la ausencia de respuesta de las autoridades locales, Don Eustaquio se dirige en 1940 y en 1944 al Sr. ministro de la Gobernación en Madrid, para solicitar *se digne tomar los acuerdos que en justicia procedan, para que una vez sea depurada la conducta del recurrente y comprobada su inocencia se le vuelva a reponer en el cargo de vigilante de arbitrios municipales del ayuntamiento de Tineo*. La respuesta desde Madrid iba bien orientada para los intereses de Don Eustaquio, pero tardó un poco en llegar. En efecto, más de veinte años después del despido de Don Eustaquio como vigilante de arbitrios, el 1 de febrero de 1961, el alcalde de Tineo, envía un informe al director de la Guardia Civil en Madrid, en respuesta a una comunicación anterior en la que se pedía información respecto de la situación actual de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez y se pedía examinar la posibilidad de su reintegro como vigilante de arbitrios de ese concejo. En esta respuesta a la solicitud de la Guardia Civil, el alcalde respondió que en sesión del 30 de agosto de 1937 se había ratificado el despido de Don Eustaquio; que el destituido no compareció cuando fue requerido y notificado el 10 de julio del mismo año; que el 20 de marzo de 1944 presentó solicitud de reingreso al sr. Ministro de la Gobernación, a lo que la Dirección General de Administración Local, responde el 9 de junio de 1944, que la petición de reintegro de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez ya fue desestimada a propuesta del Gobierno Civil el 17 de marzo de 1942, y al no haber nuevos elementos de juicio, debe atenerse a la resolución anterior.<sup>281</sup>

---

<sup>281</sup> Alcalde de Tineo (1961), “Comunicación al director general de la Guardia Civil: Tineo, 1 de febrero de 1961”, Tineo: Archivo Municipal de Tineo.

COMENTARIOS Y LICENCIAS

**JESÚS VAZQUEZ**

Miembro de la COMISIÓN

INVESTIGACIONES Tlaxca  
BIENAL (1933-1934)

AMPLIO CALON DE BALLE

9

Jesús Vazquez Martínez, vecino de Tlaxca, y dueño de las minas arriba indicadas certifica.

Que el señor Esteban Perceval Gutiérrez, natural de México (Guerra) y vecino de Tlaxca (Tlaxca) trabaja en las minas, con FIDUCIA desde el día primero de Julio de mil novecientos treinta y siete, hasta este fecha, cumpliendo con su deber y observando la mejor buena conducta.

Y para que conste firmo la presente en Tlaxca

El día Quince de 1938 (II.º de tránsito)

V. B.

El Jefe Local

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



... y el correspondiente de los documentos y del nombre de la ...

0-12-3-1939

8

LIC. SALON. D



FALANGE ESPAÑOLA  
TRADICIONALISTA

J. O. N. S.

NAVELGAS



ELIAS JUAN LUELMO, JEFE DE LA FALANGE LOCAL DE NAVELGAS, PROVINCIA DE OVIEDO,

193  
200

CERTIFICO: Que Eustaquio Fernandez Gutierrez, de 32 años de edad, casado, residió en esta localidad desde la liberación de la misma, efectuada en septiembre del año 1936, observando en todo tiempo buena conducta.

En junio del Treinta y siete trasladó su residencia a Sorribas (Tineo), volviendo a esta en octubre del mismo año, observando por un igual buena conducta moral, social y política.

Y para que conste y a petición del interesado, expido el presente en Navelgas a 10 de Marzo de 1938. II AÑO TRIUNFAL

Por Dios, España y su Revolución Nacional-sindicalista.

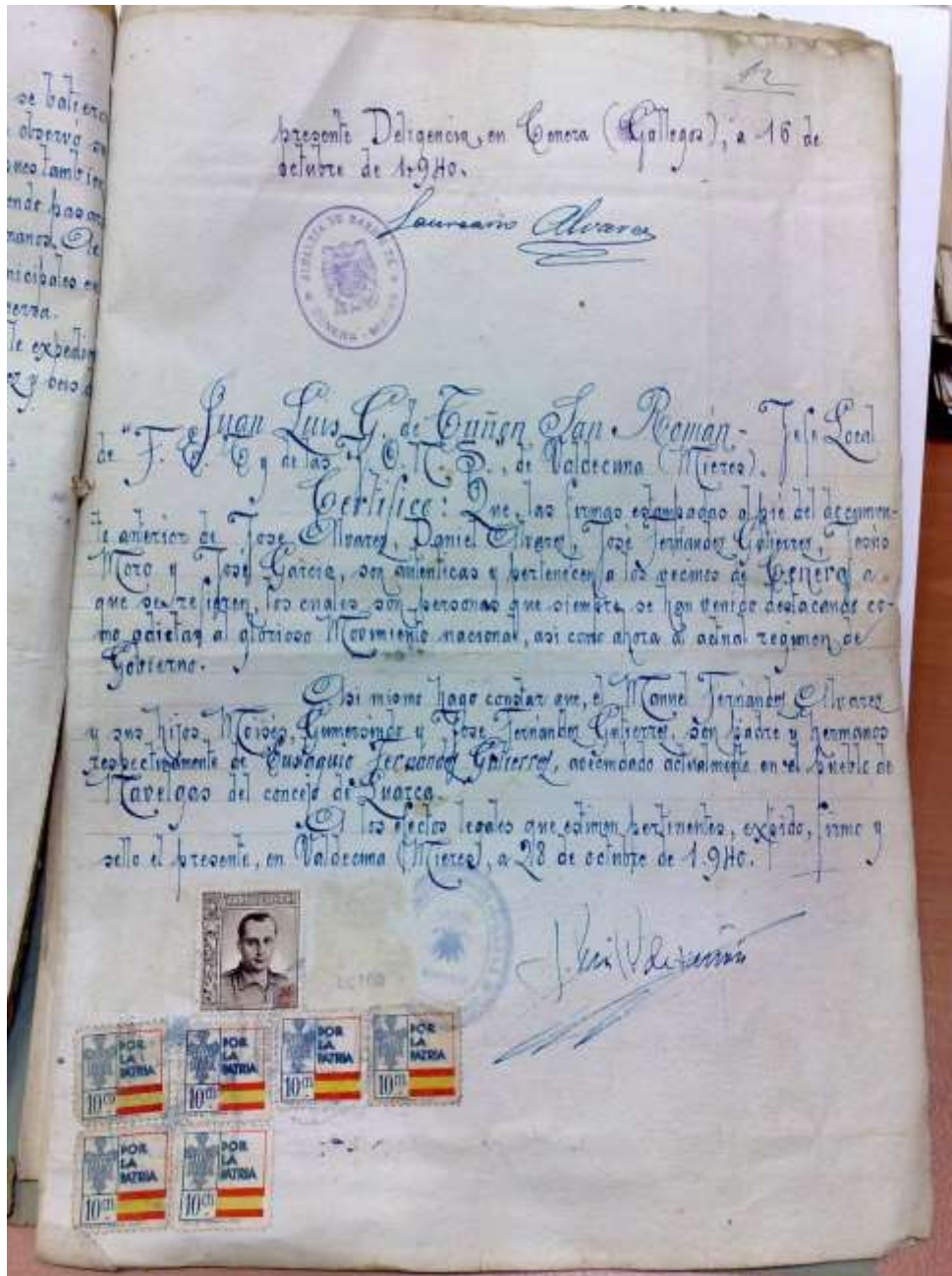
SALUDO A FRANCO: ARRIBA ESPAÑA



Arriba España!



*Elias Juan Luelmo*



### 3.3 La matanza domiciliaria de cerdo como un archivo de la conflictividad rural y una práctica en permanente negociación

Es difícil matar un cerdo sin darse a descubrir. Se toman muchas precauciones, a veces se lo mata y pela en un lugar distante y se lo corta y reparte más tarde en la ciudad. En general se mata de noche o al amanecer, al amparo de miradas entrometidas. Pero todas estas prevenciones suelen ser inútiles, porque algún vecino indiscreto lo denuncia, porque el vigilante de arbitrios lo descubre o porque los restos de la matanza, el fuego o

los gritos del animal los han delatado. Cuando el vigilante de arbitrios descubre el ilícito, se lo notifica por escrito a la administración de arbitrios que abre un expediente contra el responsable. Dicho expediente consta sistemáticamente: del oficio o acta acusatoria levantado tras observación directa del vigilante o inspector de arbitrios; de la citación del responsable y de sus descargos; de la sanción pronunciada. Estos expedientes se conservan en el *archivo del Ayuntamiento de Tineo* y permiten hacerse una idea más precisa de las razones y circunstancias de la práctica clandestina de la matanza.

En general, la acusación es sucinta. El vigilante o inspector de arbitrios concurre junto al alcalde de Barrio u otro testigo a la casa bajo sospecha y constata la existencia de carne o de restos de una matanza no declarada. Así, en el Expediente por defraudación cometido en la exacción de arbitrios de carnes por el vecino de la Peña, D Manuel Menéndez *el acta de acusación declara a los efectos oportunos que en la inspección realizada en el pueblo de La Peña (Sobrado) hallé un cerdo sacrificado clandestinamente por D Manuel Menéndez, vecino del referido pueblo, cuyo peso no pude comprobar por hallarse este aun en la sal.*<sup>282</sup>

En el expediente que se sigue contra José Rodríguez, vecino de Vivente (Sobrado), *la inspección llevada a cabo en la Parroquia de Sobrado, en el domicilio de D. Jose Rodriguez del pueblo de Vivente, halló un cerdo cuyo peso no pudo precisar por hallarse aún la carne en la sal sacrificado clandestinamente.*<sup>283</sup>

En el expediente seguido contra Manuel de la Cera, vecino de El Fondal (Fastias), la acusación es más severa sacrificio clandestino de dos cerdos de un peso aproximado de ciento diez kg. cada uno y además una diferencia de peso de 80 kg. en los dos cerdos anotados en el talonario del Sr. alcalde saliente, así como también se advierte una falta de peso de noventa kg. en el sacrificio de una vaca con igual fecha.<sup>284</sup>

Una vez levantada la acusación, el administrador de arbitrios abre el expediente y el acusado es llamado a declarar. El trámite es expedito. Así por ejemplo en el primer caso la inspección tuvo lugar el 28 de diciembre de 1943 en la parroquia de La Peña, la citación

---

<sup>282</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente por defraudación cometido en la exacción de arbitrios de carnes por el vecino de la Peña, D Manuel Menéndez. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>283</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente de denuncia por defraudaciones o faltas cometidas en la exacción de arbitrio de carnes, seguido contra D. José Rodríguez vecino de Vivente (Sobrado). Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>284</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1948). Expediente de defraudación en el arbitrio de carnes seguido contra D. Manuel de la Cera, vecino de El Fondal parroquia de Fastias. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

a declarar es emitida el 31 de diciembre, la declaración tiene lugar el 8 de enero de 1944 y la pena sancionada el 1 de febrero.

En su declaración, la mayoría de los acusados se excusa por la situación de pobreza en la que se encuentra o en el hecho de que se trataba de un animal enfermo o pequeño. Así, Manuel Menéndez de La Peña declara:

*... que es cierto que sacrificó una cerda de un peso aproximado de cuarenta y seis kg. de la cual no dio cuenta al alcalde de barrio por ser de un peso muy pequeño y la cual sacrificó por hallarse enferma de gravedad y ser el que suscribe pobre según puedo comprobar con el Sr. Alcalde de Barrio de la Parroquia y de todos los vecinos.*<sup>285</sup>

Y en el mismo sentido declara José González, de Vivente, *que sí es cierto que sacrificó un cerdo de un peso aproximado de cincuenta y siete Kg. del cual no dio cuenta al alcalde pesador por creer el que suscribe que por haberlo tenido que sacrificar por enfermedad y ser este de escaso peso no dió cuenta inmediata al Sr. Alcalde cosa que pensaba hacer más tarde.*<sup>286</sup>

O Celestino Prieto, vecino de Busmeon (Calleras), quien declara *que es cierto que sacrificó el cerdo sin dar cuenta del mismo al alcalde Pesador de la Parroquia, pero esto no lo hizo por tratar de burlar los arbitrios municipales sino que por estar enfermo el referido cerdo le dio muerte.*<sup>287</sup>

O Anselmo Rodríguez Pladano, vecino de Eiros en San Félix, quien declara:

*... que con ocasión de hallarse enfermo un cerdo de su propiedad procedió a sacrificarlo dando cuenta de ello al Sr. alcalde de Barrio de la Parroquia, el cual me manifestó que lo salara aprovechando la carne que pudiese. La indignación del acusado viene de que, a pesar de haber dado aviso oral, días pasados se apersonaron en mi domicilio los Srs. inspectores de Arbitrios quienes encontraron la carne mencionada, los cuales me preguntaron por el recibo de pago de los correspondientes*

---

<sup>285</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente por defraudación cometido en la exacción de arbitrios de carnes por el vecino de la Peña, D Manuel Menéndez. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>286</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente de defraudación cometido en la exacción de arbitrio de carnes, cometido por D José González Rodríguez, vecino de Vivente. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>287</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1948). Expediente de defraudación en el arbitrio de carnes seguido contra D. Celestino Prieto vecino de Busmeon, parroquia de Calleras. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

*arbitrios y como no lo tuviera y a pesar de advertirles lo ocurrido, procedieron a levantar acta de infracción.*<sup>288</sup>

La matanza de animales enfermos de los que la situación de pobreza obliga a sacar *la carne que se pueda* es un motivo recurrente en los expedientes y un motivo de preocupación permanente en la prensa local.

En otros casos, el acusado esgrime razones prácticas o buena fe. Así, por ejemplo, José Rodríguez, de Vivente, declara que:

*... sí es cierto que sacrificó un cerdo de un peso aproximado de ochenta y nueve kg. del cual no dio cuenta al Sr. Alcalde Pesador de la Parroquia en el momento del sacrificio por hallarse distante su casa de la del Alcalde sin que estuviera en su ánimo el defraudar al Ayuntamiento puesto que estaba en su ánimo en ponerlo en conocimiento del mismo al día siguiente.*<sup>289</sup> *O José González, también de Vivente, quien no niega los hechos si bien manifiesta que no estaba en su ánimo el defraudar al Ayuntamiento puesto que contaba dar cuenta del referido sacrificio del cerdo al Sr. Alcalde al día siguiente, cosa que no hizo por encontrarse algo enfermo.*<sup>290</sup>

En otros, por último, el acusado se defiende invocando un malentendido o una actuación parcial de los inspectores. Es el caso de Celestino Velasco Rodríguez, vecino de Cerezal (Obona) quien declara:

*... que la defraudación que se le hace acreedor no existe puesto que el cerdo denunciado ha sido pasado a su debido tiempo por el Celador del pueblo y que el motivo que provocó el levantamiento de la Acta de referencia fue debido a que la mujer del que suscribe, por ignorancia, cuando vio los funcionarios encargados de la Inspección, escondió alguna carne que se encontraba con la otra que aún existe en la casa, habiendo satisfecho de toda el Arbitrio correspondiente. El acusado suplica que*

---

<sup>288</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1948). Expediente de defraudación en el arbitrio de carnes contra D. Anselmo Rodríguez Pladano, vecino del pueblo de Eiros, Parroquia de San Félix. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>289</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente de denuncia por defraudaciones o faltas cometidas en la exacción de arbitrio de carnes, seguido contra D. José Rodríguez vecino de Vivente (Sobrado). Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>290</sup> Ibid.

*[...] se suspenda la tramitación del expediente de supuesta defraudación y se me condone la sanción que en su caso hubiera de imponérseme.<sup>291</sup>*

Asimismo, se defiende Manuel de la Cera, vecino de El Fondal (Fastias). Ya vimos que se le acusa de defraudar cantidades más importantes - dos cerdos de 110 k. cada uno, más ochenta kilos faltantes en declaración anterior, sumado a noventa kilos de vaca no declarados. En efecto, el acusado es una persona importante y, paradoja del caso, funge él mismo como alcalde de barrio de su parroquia. Declara Don Manuel:

*... que efectivamente los cerdos objeto del presente expediente eran de mi propiedad, pero no fueron sacrificados de matute como dicen los Srs. Inspectores de Arbitrios ya que aún no había remitido a la Administración de arbitrios la relación total de matanzas de la Parroquia en el día que hicieron en mi domicilio la inspección, y como esta fue hecha en mi ausencia, es por lo que desconocían esto los Srs. Agentes municipales. Que nunca estuvo en mi ánimo el defraudar al Ayuntamiento y aún menos en estas circunstancias que ostento la Alcaldía de Barrio de la Parroquia.<sup>292</sup>*

Según el acusado, entonces, que en su condición de alcalde de barrio es quien debe entregar la nómina de las matanzas realizadas en la parroquia, los cerdos no habían sido declarados simplemente porque todavía no se había entregado la lista definitiva. Solicitados nuevamente por el administrador de arbitrios del Ayuntamiento para responder al acusado, los inspectores confirman la acusación señalando:

*... que los cerdos objeto de la denuncia fueron sacrificados con anterioridad a los que figuran en el talonario entregado en la Administración de arbitrios y que cuando éste entregó el referido talonario le fue preguntado por el Sr. Inspector D José Luis si se había cerrado pues ya nadie más le aviso para pesar.<sup>293</sup>*

Concerniente las penas o sanciones resueltas, la regla es que *se debe imponer una multa equivalente al duplo de la cantidad defraudada [...] más el pago del arbitrio*

---

<sup>291</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1948). Expediente de defraudación en el arbitrio de carnes contra D. Anselmo Rodríguez Pladano, vecino del pueblo de Eiros, Parroquia de San Félix. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

<sup>292</sup> Ibid.

<sup>293</sup> Ibid.



*correspondiente,*<sup>294</sup> es decir una sanción económica significativa. Así, a José Rodríguez de Vivente, *teniendo en cuenta que el denunciado se encuentra en regular situación económica, se le impone una multa de 80'10 pesetas duplo de la cantidad defraudada que es la de 40'05 pesetas a que asciende el arbitrio del cerdo sacrificado clandestinamente, sumando todo ello la cantidad de 120'15 pesetas o Manuel Menéndez una multa equivalente al duplo de la cantidad defraudada o sean cuarenta y ocho pesetas con setenta y cuatro ctms. más el pago del arbitrio correspondiente que es de veinticuatro pesetas con treinta y siete céntimos.*

Así, el acto de sacrificar un cerdo, aparentemente una actividad común y corriente, se convierte en un complejo proceso que involucra numerosas precauciones y estrategias por parte de los implicados. El estudio de estos expedientes relacionados con la práctica clandestina de la matanza de cerdos en las localidades de La Peña, Vivente, El Fondal y otras parroquias cercanas, permiten observar esta lucha constante entre quienes realizaban estas prácticas y los vigilantes de arbitrios, así como las posteriores acusaciones formales y sanciones impuestas, ofrecen un vistazo a las tensiones entre las normativas fiscales y la realidad económica de las comunidades locales. Las excusas presentadas por los acusados, desde la enfermedad del animal hasta la distancia geográfica entre sus hogares y las oficinas de la administración, ilustran la complejidad de las circunstancias que rodean estas actividades ilícitas. La ambigüedad en las motivaciones de los acusados ya sea por necesidad económica, buena fe o malentendidos, muestran la complejidad moral y ética de estas situaciones. La lucha por sobrevivir en condiciones económicas precarias y la presión para proporcionar alimentos para la familia a menudo chocaban con las restricciones fiscales, creando un dilema moral para muchos.

---

<sup>294</sup> Administrador de arbitrios de carnes. (1944). Expediente por defraudación cometido en la exacción de arbitrios de carnes por el vecino de la Peña, D Manuel Menéndez. Archivo del Ayuntamiento de Tineo.

## Capítulo 4: La matanza desarrollista y la reorientación del cerdo en el campo asturiano

### 4.1 De la clandestinidad a la fiesta

La carretera llegó a El Vallín, por Moanes, en 1965. Como en el resto de los pueblos del Concejo, hasta entonces, la gente se movía más bien a pie, con su mercancía en burros y canastos o en carros de vaca que se adentraban dificultosamente por entre las fuertes pendientes y el barro. La llegada del automóvil, del autobús y del camión va a cambiar profundamente la realidad rural del interior de Asturias. No solamente va a facilitar el acceso de los productores locales a los mercados urbanos, sino también, inversamente, va a permitir que se llegue hasta los pueblos con muchísima mayor facilidad. Quienes han marchado a la ciudad pueden volver con más facilidad y el interior de la región, hasta entonces muy difícilmente accesible, se vuelve por primera vez visible para el visitante, el turista o el paseante ocasional. En torno al automóvil se desarrollan progresivamente una nueva mirada y una nueva relación al mundo rural, progresivamente abierto al turismo emergente. Como en el resto de España y Europa, el desarrollo institucional y social del turismo es simultáneo al despliegue de la red de carreteras.<sup>295</sup> En El Vallín, entonces, ésta llega en 1965:

*También se comenta sobre la próxima carretera que ha de tener este pueblo, unos opinan que si ha de ir por Moanes –la mayoría– pero todos son un mes en la necesidad de la misma y están dispuestos a construirla «por donde sea», para que, en la próxima fiesta de la Milagrosa, el último domingo de julio, puedan subir ya los coches hasta el pueblo.<sup>296</sup>*

El entusiasmo y el voluntarismo con el que se espera la llegada de la carretera coinciden o se superponen con esta nueva mirada que va emergiendo y que se expresa, por ejemplo, en la voz de este periodista que describe, en 1964, en el *Eco de Luarca*, lo

---

<sup>295</sup> Rafael Esteve Secall, Rafael Fuentes, y Rafael Fuentes García, *Economía, historia e instituciones del turismo en España* (Pirámide Ediciones Sa, 2000); Ana Moreno Garrido, *Historia del turismo en España en el siglo XX*, 2007,

<sup>296</sup> *Eco de Luarca* 13-12-1964 p. 9

que puede llamarse una versión *idealizada* de la matanza domiciliaria. El tono es característico, la imagen idílica, el paisaje bucólico: El Vallín y sus embutidos *bien merecen un desvío*. El relato comienza situando temporalmente la escena, *durante la segunda quincena del mes de noviembre, cuando hacen acto de presencia los primeros fríos del otoño* y explicando su sentido: *con la matanza de los cerdos harán la reserva de carne para todo el año*. Sigue una descripción detallada de cada uno de los grandes momentos que la organizan. Primero, el sacrificio, que se hace durante la mañana y en el que *actúa de matarife uno de los vecinos, que en algunos casos es reclamado hasta de los pueblos próximos*. Luego pelar y vaciar el animal - *Una vez muerto el animal, se procede al escaldado y apertura del mismo, sacándole los menudos y tripas en las que se hará más tarde el sabrosísimo embutido* - y más tarde cortarlo: *El cerdo quedará colgado cabeza abajo, tal como fue sacrificado, para que se enfríen sus carnes, que serán descuartizadas y despedazadas al día siguiente*. A la una de la tarde de la segunda jornada, prosigue la nota, se celebra un gran banquete en el que se consumen *sabrosos entremeses y los restos de la matanza del año anterior* (a saber, *riquísima sopa, cocido de garbanzos, carne de ternera asada, jamón cocido, chorizo, pollo, en varias formas y arroz con pollo, como postre natas, que en algunas casas van acompañadas por sabrosos trozos de melocotón*). Se trata de un evento social importante, una *fiesta o banquete* al que asisten, *además de los dueños de la casa y familiares, numerosos invitados y los encargados de sacrificar al animal o animales*. Por último, cuando ya va cayendo la noche, *se juega al tute, se baila, se canta... En definitiva, se organiza una gran fiesta de la que disfrutan todos los asistentes [...]*. Muy puntualmente a las 9 de la noche (y excepcionalmente, en algunas casas, hasta las 11), *los invitados regresan a sus puntos de destino, después de cenar, por los oscuros caminos de El Vallín [...]*.<sup>297</sup>

Esta imagen idealizada de la matanza domiciliaria está orientada a un lector urbano al que se invita a participar de la fiesta, a conocer El Vallín y a probar sus sabrosísimos embutidos. Se la describe como en un prospecto o en una guía turística, como un evento social perfectamente situado y rodado, una *gran fiesta* en la que todos se reúnen y con la que se preparan las reservas en carne para el año entrante. El narrador es impersonal (*puede observarse, se procede, se organiza [...]*), la descripción viva (*los primeros fríos del otoño, os oscuros caminos de El Vallín [...]*) y un tono levemente comercial o publicitario puntúa el relato (*el sabrosísimo embutido, un gran banquete, los sabrosos*

---

<sup>297</sup> Eco de Luarca 13-12-1964 p. 9

*entremeses*). Esta imagen aquietada, normada y festiva de la matanza es una novedad. Hasta entonces, éste no era el modo habitual con el que la prensa regional se refería a las matanzas domiciliarias. Durante toda la primera mitad del siglo XX, al contrario, las menciones y noticias en la prensa referidas a la matanza familiar tienen siempre que ver con conflictos, con matanzas clandestinas, con exceso o no pago de impuestos, con cerdos enfermos y con las dificultades de la vida en el campo. Es decir que, hasta entonces, hasta que empiece a emerger o constituirse esta nueva mirada sobre la realidad rural, la matanza domiciliaria aparece más bien retratada como una práctica polémica, insegura y clandestina, marcada por una conflictividad cultural que desaparece por completo en la descripción de más arriba.

## 4.2 El cerdo como instrumento de desarrollo en Tineo

En efecto, a partir de la década de 1960, la crianza y matanza de cerdos pasó a ser una de las principales herramientas de desarrollo, en el marco de las políticas de modernización del mundo rural. En 1964 se acaban los cobros de arbitrio o el impuesto sobre la matanza y se acabaron con ellos los vigilantes de arbitrios, así como se hicieron menos frecuentes de las formas clandestinas de matanza. La cría doméstica de cerdos a través de cerdas parideras tiende a extinguirse para dar paso a la engorda doméstica de cerdos comprados en los mercados. Este proceso coincide con la crisis contemporánea de la casería como unidad social y económica determinante en el mundo rural : el mayorazgo y la indivisibilidad de los ejidos entró en crisis frente a la nueva realidad social, económica y jurídica de la modernización rural; la migración urbana aceleró el despoblamiento de los campos y puso en crisis la sostenibilidad de las explotaciones; el acceso al mercado y las modernas técnicas de conservación por congelación modificaron en profundidad el rol del cerdo y de los embutidos en el ciclo económico anual.

Julio Antonio Fernández Lamuño,<sup>298</sup> perito agrícola, dirigió la Granja Agrícola de Tineo entre 1945 y 1987. La Granja había sido fundada en 1925 por la Diputación Provincial de Oviedo y a ella van dirigidos los sucesivos informes que Fernández Lamuño levanta sobre la situación agropecuaria de la región y proyectos necesarios para su mejora. En 1950, eleva a la Diputación dos informes *Algunas observaciones sobre el ganado*

---

<sup>298</sup> (Luarca, 1920)

porcino en el Concejo de Tineo,<sup>299</sup> seguido de *Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tineo*<sup>300</sup> En 1962, siempre dirigido a la Diputación provincial, elabora un nuevo informe *sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tineo, Partido judicial de Tineo*,<sup>301</sup> acompañado de un breve *Resumen de gastos y productos en la crianza de un cerdo en régimen casero en el Concejo de Tineo*.<sup>302</sup> Por último, en 1974, presenta *Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo*.<sup>303</sup> Como el informe de 1950 cubre los datos del período 1944 - 49, los distintos informes de Fernández Lamuño permiten hacerse una idea de la evolución de la matanza domiciliaria en Tineo entre 1944 - 1974, es decir, sobre más de treinta años que son precisamente aquellos en los que los distintos autores sitúan la crisis o dislocación de la casería campesina.<sup>304</sup> Nos interesa mostrar cómo, entre los primeros datos de 1944 y aquellos de 1974, el rol económico de la matanza en la unidad de explotación campesina cambia sensiblemente.

El primer elemento que llama la atención del informe de 1950 es la importancia de la matanza familiar de cerdos. No solamente casi la totalidad de las casas matan cerdos, sino que, inversamente, el 99% de los cerdos muertos lo han sido por matanza familiar:

*Bastantes más de medio millón de kilogramos suman las canales de cerdos sacrificados anualmente en este Concejo [Tineo] que posee una población de hecho de 22.081 individuos. De ese total de carnes de cerdos, casi su totalidad corresponde a la matanza familiar, que sobrepasa el 99% [...]. La importancia del ganado porcino dentro de los términos de Tineo es enorme. Bastaría considerar que unos 6.300 o 6.400 cerdos son sacrificados por las familias, luego de haberlos comprado de pocas semanas,*

---

<sup>299</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”.

<sup>300</sup> Juan Antonio Fernández Lamuño, “Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tineo”, *Archivo de Tineo, Granja Agrícola de Tineo* (Granja Agrícola de Tineo, 26 de agosto de 1950).

<sup>301</sup> Fernández Lamuño, “Informe sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tineo, Partido judicial de Tineo”.

<sup>302</sup> Juan Antonio Fernández Lamuño, “Resumen de gastos y productos en la crianza de un cerdo en régimen casero en el Concejo de Tineo”, *Archivo de Tineo, Granja Agrícola de Tineo* (Granja Agrícola de Tineo, 1962 02).

<sup>303</sup> Juan Antonio Fernández Lamuño, “Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo”, *Archivo de Tineo, Granja Agrícola de Tineo* (Granja Agrícola de Tineo, 10 de octubre de 1974).

<sup>304</sup> García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, 1980; Pellón, “La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias”; Adolfo García Martínez, *Antropología de Asturias, Tomo I: La cultura tradicional patrimonio de futuro*, vol. I (Oviedo: KRK, 2008).

*mantenido a lo largo de un año o más tiempo, y después de haber demostrado en los últimos meses todos sus conocimientos sobre el cebo de los animales y su entusiasmo interesado por la vela de sus jamones.*<sup>305</sup>

Los 500 mil kilos de carne porcina producidos al año por matanza familiar en el Concejo de Tineo deben compararse con los 96.100 kilos de carne vacuna que pasaron por sus carnicerías, promediando un consumo anual por habitante de 50 kgrs de carne de los que más de 40 kgrs corresponden a carne porcina.<sup>306</sup>

A los cerdos sacrificados en el Concejo, deben sumarse los lechones exportados a los *concejos inmediatos, a la Provincia e incluso a Castilla*, que suman 10 mil lechones anuales según el autor infiere de las guías de despacho del Inspector Veterinario de Tineo, más algo de ciento cincuenta cabezas anuales de cerdos adultos para recebo. Inversamente, la fábrica de embutidos El Castillo, que operaba en Tineo, importó en 1949 trescientos cuarenta y seis cerdos *en su mayoría de la zona extremeña.*<sup>307</sup> De lo anterior resulta no sólo que la cría y venta de cerdos era una actividad económica muy importante, sino que el promedio de lechones exportados anualmente (10.000) era sensiblemente superior al de cerdos sacrificados por año (6.300), es decir que la cría doméstica de cerdos estaba orientada al mercado y no sólo al autoconsumo.

*La explotación del cerdo para la matanza domiciliaria es hoy, sin ser un gran negocio, de lo más lucrativo que existe en esta zona.*<sup>308</sup> Para el período 1944 - 49, el autor estima el precio de la carne de cerdo en 254 pts promedio por kilo, pero con fuertes variaciones de un año a otro:

*... hacia el 1947, cuando una camada de cerditos llegó a valer unos precios exorbitantes, le entró a muchos paisanos el deseo del lucro y, en consecuencia, se dedicaron a tener en sus casas cerdas de vientre. El resultado lógico fue una baja pronta y vertical de aquellos precios anteriores: en 1948 se pudieron comprar en los mercados de Tineo, Navelgas y Trevias, los marranillos de ocho y diez semanas por diez o doce duros. Como reacción procedieron los propietarios a castrar sus cerdas, de las que solamente en este concejo fueron más de tres mil (según cálculos ponderados) las operadas. Y ahora, en estos meses de febrero e inmediatos del año*

---

<sup>305</sup> Fernández Lamuña, "Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo", 1.

<sup>306</sup> *Ibid.*, p.3.

<sup>307</sup> *Ibid.*, p.3.

<sup>308</sup> Fernández Lamuña, "Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tineo", p. 8.

*1950, se ve que ante la demanda de crías para reponer en las casas de los particulares las bajas motivadas por el sacrificio ordinario del Sanmartín, las compras se llevan a cabo a razón de 80 y 100 duros un marranillo de ocho semanas.*<sup>309</sup>

En consecuencia, el mercado de los lechones:

*... [representa] una fuente de ingresos para miles de familias campesinas que, en el occidente asturiano, cuentan con ellos como sumando decisivo para equilibrar la balanza de ingresos de sus débiles minifundios<sup>310</sup> y si a las débiles economías de los más de nuestros minifundios les quitáramos el recurso sustancioso del marrano, daríamos de lleno en una quiebra completa de las mismas.*<sup>311</sup>

La relación económica entre el cerdo y la casería se construye a partir de dos variables que son, por un lado, la alimentación del cerdo que representa el grueso del costo y, por otro, la raza o tipo de cerdo que transforma con mayor o menor eficiencia (medido como índice de transformación) esos recursos en carne y grasa, que son el beneficio. A esta ecuación debe agregarse como costo la compra del cerdo, el trabajo humano y las instalaciones utilizadas. Como hemos visto más arriba, Fernández Lamuño describe detalladamente los distintos tipos y razas de cerdo que existen, que existieron y que debieran existir en Tíneo, considerando su velocidad de engorda, su vulnerabilidad a determinadas enfermedades, los porcentajes relativos de carne y grasa, etc. No obstante, es en la alimentación del cerdo que reside lo esencial de la relación económica entre éste y la unidad doméstica de explotación. En su segundo informe de 1950, el autor elabora una tabla modelo característica:<sup>312</sup>

Explotación del cerdo:

#### *CUENTA DE GASTOS Y PRODUCTOS*

*GASTOS:*

---

<sup>309</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tíneo”, p. 2.

<sup>310</sup> Fernández Lamuño, “Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tíneo”, p. 1.

<sup>311</sup> Fernández Lamuño, “Informe sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tíneo, Partido judicial de Tíneo”, p. 4.

<sup>312</sup> Fernández Lamuño, “Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tíneo”, p. 10.

1. - Importe del pago al personal encargado de atender un cerdo durante todo el año	270,00 pts.
2. - Dieciocho litros leche (los dos primeros meses)	36,00 pts.
3. - Dos mil quinientos kilogramos de berzas	500,00 pts.
4. - Maíz molido: 0,50 Kg (durante 300 días a 5 pts./Kg)	760,00 pts.
6. - Maíz en grano: 26 Kg (en el último periodo)	125,00 pts.
6. - Patatas: 700 Kg. (a 1,76 pts./Kg)	1.225,00pts.
7. - Trébol encarnado: 180 Kg. (a 0,30 pts./Kg)	64,00 pts.
8. - Remolacha y nabos: 480 Kg. (a 0,10 pts./Kg)	48,00 pts.
9. - Residuos caseros, castañas, etc.	100,00 pts.
10. - Gastos anuales de cochiguera (por un cerdo):	217,00 pts.
11. - Gastos anuales del material:	19,14 pts.
12. - Interés del valor de un lechón (al 5 %)	12,50 pts.
13. - Interés al 4 % del valor de alimentos durante un período de seis meses (2.838 pts.)	56,76 pts.
<b>TOTAL:</b>	<b>3.413.40 pts.</b>

**PRODUCTOS:**

1. - Venta de un cerdo de QUINCE Arrobas al precio de doscientas cincuenta pesetas la arroba, en vivo:	3.760 pts.
2. - Valor del estiércol, descontado el precio de la cama empleada para la cochiguera:	200,00 pts.
<b>TOTAL:</b>	<b>3.950 pts.</b>

**BALANCE:**

Gastos:	3.413,40Pts.
Productos:	3.960,00Pts.
Beneficio industrial:	536.60 Pts.

Fernández Lamuño es cuidadoso en señalar lo heterogéneo del paisaje porcino y de los modos de criar y alimentar a los cerdos. Está describiendo, en 1950, un paisaje transicional en el que coexisten formas antiguas y formas emergentes. A cada una de ellas corresponde un tipo de cerdo, es decir un tipo de alimentación, una forma de crianza, un tipo de espacio dedicado. La oposición entre pastoreo y estabulación y sus formas intermedias organizan este contraste:

*Generalmente son los pueblos más pobres agrícolamente los que dan mayor libertad a sus cerdos, que echan al monte desde las 10 semanas, en compañía de su madre. Así*



*tenemos en los alrededores de Tuña, en los pueblos del sur del Concejo, y en los de Cangas que se pueden ver las cerdunas familias pastando en el monte, al lado de vacas y cabra comiendo no ya la castaña y bellota que tan solo en una corta época del año ofrece el beneficio de su aprovechamiento, sino todo aquello que el vacío estómago juzga como de posible alimento.*<sup>313</sup>

En Tíneo, que era agrícolamente más rico, *predomina el régimen de estabulación sobre el de pastoreo*; en Merillés y Genestaza, que son *parte montañosa y bastante pobre, una gran parte del año andan los cerdos buscándose alimento en plena libertad*; mientras que en Tuña o Posada, que son intermedios, *se le suelta el tiempo de aprovechar algunos frutos especiales, como la cereza o la castaña*.

Estas distintas configuraciones se traducen sobre el plano de los tipos y razas de cerdos, cada una mejor adaptada a la situación específica.

*... se cuida de muy distintas formas al ganado porcino en las diversas zonas de este mismo concejo [...], y así mientras en la parte sur, inmediata a Cangas, buscan aquellos cerdos duros y aptos para el pastoreo y la vida al aire libre ordinariamente, en la parte más rica del concejo, donde la abundancia de la comida permite una total e ininterrumpida estabulación, aprecian como mejores a los cerdos lampiños, de piel fina, muy vitorianos.*<sup>314</sup>

En las zonas más pobres, pues, se prefieren los mismos *cerdos duros, peludos, rústicos* que Santo Tomás de Pumarada llamaba los *lanudos del país*, cerdos *de hocico largo, de mucho pelo y capa negra o mixta, orejas erectas, aunque también se aceptan cerdos con las orejas caídas, siempre y cuando éstas sean grandes ya que las llamadas orejas de ratón son consideradas mal síntoma en este ganado.*<sup>315</sup>

#### 4.3 El fin de la cría y de las cerdas parideras

---

<sup>313</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tíneo”, p. 9.

<sup>314</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>315</sup> *Ibid.*, p. 10.

No obstante, en el campo asturiano, la vieja receta de Santo Tomás y Pumarada seguía perfectamente vigente: el arte de la buena granjería es el arte de mestizar. Así, Valdés del Toro señalaba que, a fines de la década de 1960,

*... casi la totalidad del ganado porcino del concejo [Tapia de Casariego] procede de las ferias y mercados de Ribadeo, Vegadeo y La Caridad, donde los labradores lo compran lechón y entero. Son por lo general animales cruzados, sin raza definida. Abunda el cerdo celta, cruzado frecuentemente con el York y el Landrace, y más rara vez con el chato de Vitoria.*<sup>316</sup>

En el mismo sentido va Fernández Lamuño cuando señala que *Todo esto es lo sabe muy bien el ganadero de esta zona. Por eso no buscan el vitoriano puro, sino más bien las crías que poseen la sangre vitoriana mezclada con otras más rústicas razas.*<sup>317</sup>

Valdés del Toro explicaba muy sutilmente esta resistencia del paisano a las razas mejoradas y otras semillas selectas que empiezan por entonces [1960] a inundar los campos asturianos:

*... Sin duda habría cultivos más rentables, técnicas más eficaces. El paisano lo sabe tan perfectamente como los técnicos de los distintos servicios de promoción agropecuaria [...]. Pero lo que él sabe también, y éstos parecen no entender, es que esos cultivos, esas técnicas no están a su alcance, ni cultural ni objetivamente. Él no niega que las semillas selectas son de mejor rendimiento que las del país. Más ocurre que una vez X o Y compró un saco que debía estar pasado, o quizás que se hubiera mojado en el transporte, y para cuando fue a darse cuenta de que su trigo no nacía, ya era tarde para sembrar otro, y aquel año tuvo que comprar el pan [...]. Al paisano le han llevado a ver los sementales del Centro Primario de Somió y ha quedado pensando y comentado que le gustaría que esos animales, que son espléndidos, cubrieran a sus vacas. Pero también ha visto él mismo un par de veces las casitas de corcho en que se envían hasta el concejo las dosis de semen diluido pasarse horas al sol en la acera en que el coche de línea deja las facturaciones. Como le han explicado la temperatura que debe venir la dilución para conservarse activa, desde ese momento deja de extrañar de que su vaca no quedará ninguna de las tres o cuatro veces que la bajó el puesto de inseminación. Y él no puede esperar meses a que la vega quede cargada: un mes de*

---

<sup>316</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, p. 48.

<sup>317</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, p. 10.

*retraso ya puede anular el superior beneficio que vaya luego a sacarle a un ternero de mejor clase. Así que siembra trigo del país y lleva su vaca el toro de un vecino.*<sup>318</sup>

Para el autor, el campesino realiza un cálculo racional, que es antes que nada evitar accidentes en el ciclo económico de la casería, puesto que éstas se encuentran en un estado de extrema vulnerabilidad y todo accidente es fatalmente determinante.

*Años más tarde, una noche, en la escuela de Valdepareas, después de una charla sobre estos temas, un paisano que estaba junto a mí se levantó y le contó al conferenciante lo que acabo de narrar [crisis en el precio de las papas mejoradas]. El conferenciante comentó: hombre, eso le puede pasar a usted un año, y el paisano (es realmente muy pobre y muy inteligente): en un año morimos. La carcajada general que siguió me pareció más bien amarga.<sup>319</sup> O más ampliamente: A los ricos, a los que siembran 40 sacos o llevan a inseminar 20 vacas (pero no hay ninguna que sería así en el Concejo [Tapia de Casariego]), puede darles igual un fallo: el riesgo es muy bajo. Pero los pobres (un saco, una vaca), no. Para los pobres, mejor poco pan que ningún pan, o un ternero sin raza que ningún ternero.*<sup>320</sup>

Pero la situación de alto mestizaje y la inestabilidad de las razas de la cabaña Asturiana tenían que ver también con un cambio en el modo de proceder en la cruce, que ahora se hacía por absorción, es decir sin recría sistemática de berrones puros:

*A finales del siglo XIX, siguiendo la estela de países más avanzados, se pusieron en práctica diversos experimentos zootécnicos en pro de la mejora productiva de nuestras castas porcinas. En muchos casos fueron las Diputaciones Provinciales las encargadas de llevarlos a cabo [...]. Con este motivo se importaron ejemplares de las más renombradas razas de Francia (Craonés y Normando), de Inglaterra (Large Withe, Middle Withe, Berkshire, Large Black, Tamworth y Wessex), la Landrace danesa, la Pietrain belga o la Duroc-Jersey estadounidense. Eran razas modernas obtenidas a su vez mediante ensayos zootécnicos y la incorporación de sangres asiáticas de perfil ultra cóncavo [a fines del siglo XVIII]. Estas razas selectas se cruzaron con las autóctonas, no tanto por buscar la obtención de un tipo intermedio que compartiera características*

---

<sup>318</sup> Valdés del Toro, “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur”, p. 12–13.

<sup>319</sup> *Ibid.*, p. 54.

<sup>320</sup> *Ibid.*, p. 13.

*de ambas líneas, como por utilizar a los autóctonos de base sobre la que practicar el cruce por absorción. De esta manera se obtuvieron variedades como el “Chato Vitoriano”, el “Baztanés”, el “Santiagués”, el de Vich, el “Lermeño”, el “Alistano”, el “Chato Murciano”, el de Lérida o el de Molina de Aragón.*<sup>321</sup>

En efecto, lo veremos enseguida, el *cruce por absorción* consiste en inseminar a partir de un mismo macho sucesivas generaciones de cerdos:

*... generación tras generación se efectúa el cruce retrógrado con la misma raza. El objetivo buscado es sustituir una población mestiza original, que desciende en cada generación a la mitad de la proporción existente en la generación anterior, de forma que después de cuatro generaciones ha disminuido a 6,25% y después de cinco generaciones al 3.125%. Después de cuatro o cinco generaciones de cruzamientos [...] se obtiene una descendencia, que se acepta como “pura”.*<sup>322</sup>

Ya no, como decía Santo Tomás y Pumarada, asegurando la recría de machos finos por la producción de generaciones de berrones puros sucediéndose el uno al otro, de modo que en cada generación haya machos y hembras contemples de repuesto, sino distintamente, ahora reservando un solo semental para cubrir varias generaciones de cerdas por retro-inseminación. Este verraco, que es padre, abuelo y bisabuelo del mismo cerdino, va efectivamente produciendo *raza*, pero una tan excesivamente singular y homocigótica, pues todos descienden del mismo padre (y no de padres sucesivos y recriados), que se desestabiliza y se vuelve errática e inestable porque es demasiado igual a sí misma y reducida en población. El arte de la mezcla de Santo Tomás y Pumarada consistía en tener cerdos finos, mestizos y lanudos, pero cada grupo con sus berrones en recría y no con la intención de transformar en *castellanos* al conjunto de los cerdos; consistía en administrar esas diferencias y no en buscar homogeneizarlas.

---

<sup>321</sup> Ricardo De Juana, “Distribución racial del cerdo en la península ibérica”, *Razas autóctonas ibéricas*, 2011,

<http://www.soscaballolosino.com/Entrada-razasautoctonas/Entrada%20cerdos/Cerdodistribucion.htm>.

<sup>322</sup> Ivar Johansson y Jan Rendel, *Genética y mejora animal* (Acribia, 1972), 427,

<https://market.android.com/details?id=book-ZJV0QgAACAAJ>; Juan Fernando Góngora Álvarez, “Evaluación del comportamiento productivo, reproductivo y composición de la leche en vacas normando puras y en diferentes porcentajes de sangre, en la finca Chuguacá, Municipio de San Francisco” (Universidad de la Salle, Bogotá, 2006), 36, <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/6660/00780776.pdf?sequence=1>.

Así describe R. Fernández Lamuño la situación de los verracos en Tineo en 1950:

*En general se suele quejar la gente de los escasos sementales que por estos contornos existen, esperando algunos que la Granja traiga algún día ejemplares que dejaron aquí tan grato recuerdo como un macho vitoriano y otro Berkshire que por espacio de dos años estuvieron en estas celdas beneficiando cerdas de los paisanos que traían desde muchos kilómetros de distancia al anuncio de tan hermosos sementales, de los que se obtenían crías que daban a los 14 meses las 15 arrobas en canal. Antes del 1936, estuvo aquí un Berk que recibió especial favorable acogida. Cuando fué sacrificado no estaba gordo, y sin embargo pesó las 24 arrobas. Su gran tamaño siempre causó excelente impresión en cuantos le veían.*<sup>323</sup>

La introducción de razas porcinas mejoradas se dio desde fines del siglo XIX y con mayor énfasis a partir de la década de 1920 y a su difusión colaboraron las Granjas Agrícolas que las distintas Diputaciones Provinciales crearon a partir de esos años. La de Tineo, fundada en 1925 por la Diputación Provincial de Oviedo, fue dirigida por José Antonio Fernández Lamuño (Luarca, 1920) entre 1945 y 1987.

En 1950, dedicó dos informes a la situación de la ganadería porcina en Tineo, describiendo en detalle los distintos tipos de cerdos que componían en ese entonces la cabaña del concejo.<sup>324</sup> El primer elemento que debe llamar la atención es cómo, a mediados del siglo 20, la mayoría de las caserías han abandonado el cerdo asturcelta (los ‘lanudos’ de Fray Toribio) en favor de nuevos tipos de cerdos.

*No hace aún muchos años (y de ello hablan los que aun no pasaron los cincuenta) la raza predominante en esta zona era la negra del país (Celta), que suministraba aquellos famosos “jamones de Avilés”, que era de talla reducida, resistente a enfermedades y muy adaptado a este ambiente. Pero ahora casi la totalidad son blancos, productos de cruces de las razas York, Vitoriano y Large White, cruces y substitución que ha hecho perder calidad en los jamones (mejores y menos grasientos en la raza indígena) pero ganar en el rendimiento y en la utilidad del ganado, cosa más “sabrosa” para los bolsillos de los ganaderos y muy interesante para los labradores.*<sup>325</sup>

---

<sup>323</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, p. 11.

<sup>324</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”; Fernández Lamuño, “Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tineo”.

<sup>325</sup> Fernández Lamuño, “Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo”, p. 12.

Fernández Lamuño insistirá en varios de sus informes sobre la gravedad del quiebre que esta situación está produciendo. En efecto, las razas locales de cerdo estaban adaptadas a las condiciones climáticas de la zona y por tanto, eran capaces de ser criadas en estado de semilibertad. La canal que se obtenía no era de mucho tamaño, pero era rica en carnes por sobre la grasa y debido al sistema de crianza (en semilibertad y con alimentos naturales) tenía un sabor especial y reputado.

Así, mientras en 1714 Santo Tomás y Pumarada notaba que *tu cerduno mestizo y lanudo nunca debe ser de color blanco, sino negro, pezo o brazado; y ninguno bermeyo*,<sup>326</sup> Fernández Lamuño apuntaba que en 1950 se preferían *esos cerditos de capa blanca, con poco hocico, de escaso pelo, de piel reluciente y suave, y con oreja caída que son la clase (no podemos decir raza) que por estos lugares tiene especial aceptación entre el paisanaje*.<sup>327</sup>

Pero el paisaje que describe Fernández Lamuño no sólo es un paisaje transicional, sino también un paisaje en crisis. La década de 1960 es una década de transformaciones profundas, marcadas por la industrialización y el desarrollo de formas capitalistas de explotación agraria. El destino de la raza Vitoriana, que acompañó el boom de la grasa desde fines del siglo 19, es en sí mismo el signo de esa crisis. Desde la década de 1940 empezaron a advertirse diversos defectos morfofuncionales que resultaban de la degeneración de la raza y de las malas condiciones de estabulación.<sup>328</sup>

*La desaparición del chato vitoriano se produjo en la década 1960-70 por la confluencia de i) El desarrollo industrial y el cambio de los hábitos alimenticios [...] dando preferencia al consumo de carnes magras en detrimento del consumo de grasas [y] ii) La introducción de razas extranjeras que posibilitaban una mayor productividad en las explotaciones. Se considera que en el año 1965 más del 60% de los efectivos*

---

<sup>326</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, p. 919.

<sup>327</sup> Fernández Lamuño, "Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo", p. 1. y *El tipo que ordinariamente se busca en los mercados es un cerdo blanco o pinto, bien hecho, de hocico corto y, a ser posible, algo remangado; con oreja mediana: ni tan grande que no vea el sol, ni levantada como el York; el rabo delgado (los que lo tienen grueso le llaman "gallegones" y engordan mal) y mejor si escasean de él (rabones); las patas delgadas, porque si son gruesas fácilmente los animales "se encanijan" (se les doblan). El tamaño siempre se prefiere grande, sin reparar mucho en el aspecto económico que suponen. Las cerdas pocas y finas; y con anchura en los riñones y espaldas, los que se dicen "de gran tablada" que son los que luego "tiran" de la romana. Ibid., p. 10.*

<sup>328</sup> M. Odriozola, *El cerdo vitoriano y otros grupos nacionales. Estudios en el cebadero de Porriño* (Madrid: Ministerio de Agricultura - Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, 1946).

*porcinos de Álava estaban influenciados por el Large White. En poco tiempo nuestra raza [Vitoriana] quedó absorbida por otras.*<sup>329</sup>

En 1961, dramáticamente, se sacrificaron más de tres mil cerdos vitorianos enterrándolos en cal viva por un brote de ‘fiebre africana’. Oficialmente, la raza Vitoriana se haya extinta desde 1980.<sup>330</sup> El Vitoriano era en sí mismo un cerdo transicional, un síntoma paradójico de su tiempo. Desarrollado por técnicos de vanguardia en una Granja Modelo de Álava en 1855, la raza es inestable y degenera porque se difunde en un ámbito rural que no respeta las razas, ni recría verracos puros, etc.; siendo el animal que volcó definitivamente las caserías hacia la cría por estabulación de los cerdos, lo hizo en zahúrdas precarias y advenedizas, improvisadas e insalubres; y si la raza es industrial en el sentido que acompaña la gran demanda de grasa que supuso la primera industrialización del norte de España (minería, siderúrgica, etc.), era criado y alimentado en condiciones preindustriales, en las caserías, con los recursos disponibles. Difícilmente un animal puede retratar mejor la situación de su tiempo.

Otro tanto ocurrió con los *lanudos del país* o gochu asturcelta. La introducción de nuevos sistemas de producción intensivos como consecuencia de un incremento exponencial de las necesidades de proteína animal en las ciudades, que en esos momentos crecían vertiginosamente debido a la emigración rural-urbana, provocaron una importante disminución en el número de caserías. Además, el incremento en el nivel adquisitivo de los trabajadores urbanos y, por otro lado, las políticas forestales de aprovechamiento de los montes de los años 40 y 50 que despojaron al gochu asturcelta del hábitat en el que se había desarrollado hasta entonces, impidieron su explotación de forma extensiva. Según el censo ganadero de 1955, en España había 223.851 cerdas madres del tronco céltico, en el 70 habían bajado a 94.593 y en el año 74 ya se había reducido la presencia de estos ejemplares a 41.874, para desaparecer en 1978, según los registros del Ministerio de Agricultura.<sup>331</sup> En la actualidad, el cerdo llamado asturcelta aparece como pieza de un puzzle identitario. La raza asturcelta o celta o del *pays*, es explotada como muestra de autoctonía, y quién cría estos cerdos puede además obtener subvenciones interesantes. No obstante, a pesar de este resurgimiento, se trata de una población porcina marginal y

---

<sup>329</sup> de Ganadería Vicente Goikoetxea y Vitoria-Gasteiz., “El Chato Vitoriano”.

<sup>330</sup> “El ‘chato’ vitoriano. El Correo”.

<sup>331</sup> Ministerio de Agricultura. 1975. Anuario de Estadística Agraria, 1975, 1975:395-420. Parte cuarta. “Producción ganadera. Capítulo 15. Censo ganadero” p. 410

respecto de la cual la gente de campo guarda un relativo escepticismo. Así, Tino, un matachín activo, contaba las dos únicas veces que topó con ejemplares asturceltas:

*Maté dos ahí en San Andrés el año pasado. Y ahora vuelve a incrementarse mucho la cosa esa, yo no sé. Teníamos ahí un chaval que trabaja en el hotel, hay un hotel en San Andrés. Tenían una cerda en celo, tenían una pareja para criar y la cerda, llámame aquí un día por el mes de agosto, que se mancó una cerda que si puedo ir ahí a matarla. Yo, joder no comí, ¿comiendo si te vale? Y él sí, sí. Y estaba terminando de comer aquí cuando vuelve a llamar para que vaya pronto. Yo, algo pasa grave y cogí y salí para allá, y debía tener el ... roto, porque debía estar en celo y seguramente el cerdo al tirarse encima pesaba, yo no sé cogió una postura o como fuera y no se levantaba, fui a matarla. Y después, el cerdo salió en las patas, yo eso no lo conozco, pero salió unas patas que se llama panadizo, y fue el veterinario, no sé qué veterinario fue, y el veterinario estuvo tratando y el consejo fue mátalo y quítalo que esto no tiene, no vale para comer, y me llamaron para matarle y enterrarlo, yo fui a matarlo y enterrarlo. [...] Dicen que son gochos que tienen poca grasa, claro, yo digo ésta no puede tener mucha grasa porque tampoco está cebada. Yo después no supe nada más de él, no supe cómo fue con la carne. No tenía ni el unto ni el tocino pero de tener, tenía buena carne [...] Esos fueron los únicos que vi y no sé dónde vi un anuncio que se vendían, fue por ahí por un bar, un anuncio por ahí y ponen el teléfono pero no sé yo.<sup>332</sup>*

Cuando eran muchos lo que criaban cerdos en los pueblos, el mercado era el lugar ideal para dar salida a los gorrinos, dentro y fuera del concejo y la región.

*Aquí siempre, siempre. Uy, hubo una época de tener a lo mejor tres o cuatro cerdas pa vender los cerdinos. Después hubo una época en que los cerdinos pagábanse muy poco, la verdad es que había en todas las casas cerda, aquí esto fue una cosa moderna de ahora, pero antes había cerda pa tener cerdinos en todas las casas. Aquí en este pueblo habrá tres o cuatro años que no pero antes en todas las casas había cerda y había cerdos pa ellas, pero ahora no.<sup>333</sup>*

---

<sup>332</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>333</sup> Nota de campo. Jueves 26 de abril de 2007



Hoy en día son pocas las personas que crían cerdos en casa. Se paga alrededor de 100 euros por un cerdo de dos o tres meses, y normalmente durante los meses de verano los cerdos bajan de precio porque no alcanzan a crecer lo suficiente para fin de año. De los pueblos encuestados, solo el 7% de las casas cuentan con cerda paridera, de donde sacan los cerdos para la matanza en casa. El resto de las familias opta por comprar. Algunos compran el animal y otros compran directamente la carne. Si no hay algún vecino al que se le pueda comprar el cerdo, se busca alguna granja cercana o si no, en última instancia, se puede comprar a algún tratante o establecimiento comercial.

## PARTE III

### Antropología de la práctica de la matanza del cerdo

## Capítulo 1: Relatos para el fin de una economía y una cultura

A continuación, nos centramos en algunos relatos que ilustran el declive de la práctica de la matanza, y la puesta en marcha de la escena con la que nos encontramos hace algunos años en nuestra llegada a Asturias. Ambos casos ilustran e intentan explicar la decadencia de la matanza del cerdo en Asturias, haciendo ver cierta pérdida de funcionalidad económica de esta actividad (o si se quiere su pérdida de relevancia en el marco de una economía regional que se orienta hacia otros tipos de producción y mercados), el condicionamiento impuesto por los emergentes esquemas sanitarios que constriñen al tiempo que revitalizan la práctica, y por último, una cierta nostalgia de la vida tradicional asturiana, que explica este declive en clave de una *destrucción cultural*.

Hacia 1974 el panorama había cambiado enteramente y el tono de Fernández Lamuño, que dirige la Granja Agrícola de Tineo desde hace ahora 30 años, ha pasado del entusiasmo inicial en los informes de 1950 a la amargura apenas disimulada del último párrafo de su informe de 1974:

*Para nosotros, que tantas veces hemos vivido problemas locales que al campo atañen, que tantas veces hemos apuntado o vislumbrado soluciones desprovistas de utópicos matices, y que por una vez más cogemos los folios para en ellos estampar aspectos que mueve nuestra inquietud de simple aldeano enquistado en el brañeril ambiente de la montaña occidental, es esta nueva ocasión de incrementar la documentación que, con la mayor probabilidad, pasará a engrosar el archivo de las cosas que por inútiles deben ser encarpetadas.*<sup>334</sup>

En efecto, en ese lapso de treinta años muchas cosas han cambiado y organizan, en palabras del autor, una *nueva situación*:

*Los labradores minifundistas de este término municipal, así como mucho de los concejos limítrofes, han encontrado habitualmente en la crianza y venta de camadas de lechones, ingresos supletorios de verdadera importancia para el refuerzo de sus débiles economías. Pero la baja valoración últimamente registrada, unida al alto precio alcanzado por los piensos compuestos, la creciente escasez de mano de obra, y*

---

<sup>334</sup> Fernández Lamuño, «Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo», *Archivo de Tineo, Granja Agrícola de Tineo* (Granja Agrícola de Tineo, 10 de octubre de 1974), p. 9.

*el cambio en la orientación de algunos cultivos, han anulado aquella ventaja, dando paso a una nueva situación.*<sup>335</sup>

El autor habla ahora de la matanza familiar como de *una antigua fuente de ingresos* y no puede más que constatar con amargura cómo se *está dando al traste con el tradicional mercado porcino que semanalmente se viene celebrando todos los jueves en la Plaza de la Villa de Tineo*<sup>336</sup> y que él mismo había descrito con tanta fascinación en sus informes de 1950 y 1962.

*En el sector porcino y, particularmente, en la crianza de lechones ha quedado Tineo y su contorno, desfasado, atrasado y enmarcado en un lindero de angustia y asfixia. Baste pensar que en 1960 se vendían en la plaza de Tineo, cada jueves, lechones de 8 semanas a 1500 pesetas y hoy, 15 años después, con una devaluación de la moneda que todos conocemos, se ofrecen y venden lechones de igual peso, por 1.200 y 1.300 pesetas.*<sup>337</sup>

La *nueva situación* a la que se refiere Fernández Lamuño, tiene que ver esencialmente con la alimentación de los cerdos. Como se vió anteriormente, ésta se organizaba en función de la disponibilidad durante el año de los recursos de la casería (maíz, castañas, papas, nabos, berza) pues *a lo largo de todo el año sabe ajustarse el labriego a las posibilidades de su hacienda, regulando con arreglo a ellas la alimentación de sus marranos.*<sup>338</sup> Pero la intensificación de la orientación lechera de las caserías ha modificado la distribución del espacio y de los cultivos, al tiempo que ha monetizado sus economías. En consecuencia, los cerdos se alimentan cada vez menos de los productos de la casería y cada vez más de distintos piensos vendidos en el mercado y el desarrollo de la infraestructura vial en la posguerra ha acelerado este proceso. Para criar cerdos, el labriego debe ahora comprar con qué alimentarlos.

Fernández Lamuño demuestra cómo esta *nueva situación* es insostenible económicamente, o sólo es sostenible si se esconde el valor del trabajo aportado por el campesino. Según sus cálculos (como director de la Granja Agrícola, tiene información fidedigna y de primera mano), *una camada de lechones que debe alcanzar los 90*

---

<sup>335</sup> Ibid., p. 2.

<sup>336</sup> Ibid.

<sup>337</sup> Ibid., p. 3.

<sup>338</sup> Fernández Lamuño, «Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo», 8.

*kilogramos/canal consume de 275 a 300 kilogramos de pienso preparado comercialmente. Durante los primeros 45 días consume pienso de arranque, que cuesta 15,50 pesetas el kilo y a partir de los 45 días, pienso de engorde, que vale 13,20 pesetas, hasta los 150 días en que el lechón alcanza los 90 k. y está apto para la matanza.*

*En el caso de control, el total de kilogramos de todo el lote supuso, como decimos, entre los 275 y los 300 kilos por cabeza (sumados ambos tipos de pienso). Sacrificados en lote de 10 animales dio (pesados en matadero de Noreña), tres cabezas de 97 kg, tres cabezas de 84 kg, tres cabezas de 78 kg y una ganancia, sin contar la mano de obra, oscilando entre las 800 y las 900 pesetas por canal. Estas pesetas son la exclusiva diferencia entre lo consumido y lo cobrado. Y, si se contabiliza la mano de obra, los gastos de alojamiento, los riesgos por enfermedades y los gastos del capital circulante, resulta una pérdida evidente.<sup>339</sup>*

El autor se apoya comparativamente en el *Resumen de gastos y productos en la crianza de un cerdo en régimen casero en el Concejo de Tineo* que había publicado en 1962.<sup>340</sup>

Si se acepta esta nueva situación (el labriego debe ahora comprar con qué alimentar al cerdo), entonces, según las preconizaciones del ministerio, para ser rentable la unidad de explotación debe ampliar su escala:

*Se habla de la “unidad rentable” en la explotación porcina de tipo familiar, llegándose a fijar en 50 hembras reproductoras o bien, 850 cerdos en régimen de cebo. Fácilmente se percibe que, para llegar a tal régimen, se carece en la actualidad de suficientes y capaces instalaciones que, por otra parte, representan fuertes desembolsos. De ahí lo que tiene aquí el deseo de especulación ideal o de teórico discurrir.<sup>341</sup>*

De hecho, en la década del 60 hizo su aparición y asentamiento [...] la crianza de tipo industrial con la construcción y puesta en servicio de algunas excelentes naves aptas

---

<sup>339</sup> Fernández Lamuño, «Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo», 2.

<sup>340</sup> Fernández Lamuño, «Resumen de gastos y productos en la crianza de un cerdo en régimen casero en el Concejo de Tineo».

<sup>341</sup> Fernández Lamuño, «Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo», p. 4.

*para muchos centenares de cerdos de ceba pero éstas siguieron en régimen de explotación tradicional, con las camadas de lechones al cuidado familiar de las mujeres de la casa.*<sup>342</sup> Fernández Lamuño concluye que es imposible avanzar en esta dirección, la de ampliar la escala de producción, por el carácter fragmentado y empobrecido del minifundio campesino y por las resistencias que ofrece

*... la fuerza de una tradición viva y operante, el forzoso empleo de una mano de obra sobrante, la vigencia de un minifundio vergonzante, la carencia de adecuados y afines cauces jurídicos en la problemática campesina, los defectos estructurales del proceso de comercialización, etcétera.*<sup>343</sup> *De modo que la solución no puede ser un aumento de escala, ni un simple abaratamiento de piensos importados, [ni] el reparto generoso de subvenciones que, en definitiva, paga la sociedad a la que pertenecemos.*<sup>344</sup>

La solución, al contrario, pasa por volver a alimentar el cerdo con lo producido en las caserías, por reensamblar el cerdo a la unidad doméstica, de modo que rentabilice un trabajo y unos recursos que de lo contrario son enajenados por el comercio de pienso. Pero las caserías, justamente, han continuado su mutación por efecto del desarrollo de la industria lechera reorientando sus terrenos a la ganadería bovina y sus cultivos al forraje vacuno, disminuyendo en consecuencia las fuentes de alimentación tradicional para el cerdo (castañas, papas, bersas, maíz, etc.). De modo que la solución sería utilizar las tierras baldías y comunales, mediante maquinaria y cooperativas o empresas colectivas, para producir localmente el centeno y los piensos para alimentar los cerdos.

*En efecto: pese al bajo precio de éstos, si los recursos en tiempo, mano de obra, esfuerzo e iniciativas del paisano se dejan aplicar al cultivo y mejoramiento de esos terrenos baldíos, la unidad forrajera obtenida tiene siempre un precio muy inferior al de cualquier tipo alcanzable en mercado; en consecuencia, convierte en rentable un esfuerzo y trabajo que, de tener que recurrir al comercio de los piensos, resulta totalmente negativo.*<sup>345</sup>

---

<sup>342</sup> Ibid., p. 2.

<sup>343</sup> Ibid., p. 3.

<sup>344</sup> Ibid.

<sup>345</sup> Ibid., p. 7.

Esta es la única solución que haría viable la crianza del ganado porcino en Tineo, insiste Lamuño. No obstante, la empresa colectiva se ve frenada por:

*... el microfundio que como sarna vergonzante se agarra del miserable cuerpo de humildísimas familias campesinas que fijan su máxima apetencia en que les dejen trabajar y producir en paz”, de modo que esta solución requeriría de una nueva “mentalización social y campesina”. “Todo será resultado de una repoblación cerebral que, como medida de mayor urgencia, se debe aplicar en el medio rural occidental.”<sup>346</sup>*

Como puede observarse, en los treinta años que separan el primer y último informe de Fernández Lamuño sobre la ganadería porcina en Tineo (1944-1973), la situación ha evolucionado profundamente. En 1950 aún todas las caserías crían y engordan cerdos para matanza, los alimentan según las posibilidades y recursos que ofrece la propia casería, rentabilizándolos y extrayendo de la carne de cerdo un complemento indispensable para sus frágiles economías. En 1974 en cambio, la matanza familiar de cerdos sigue practicándose, pero con un saldo económico negativo en la medida en que la familia campesina debe subsidiar con su trabajo e instalaciones la compra de alimentos para cerdo en el comercio. En el primer caso la engorda del cerdo agrega valor a la casería mientras que en el segundo se lo enajena. Así, entrando a la década de 1980, la engorda y matanza domiciliaria del cerdo ha perdido su justificación económica.

El saldo económico, la invisibilización del trabajo aportado por el trabajador, las nuevas orientaciones productivas, la pérdida de las relaciones de reciprocidad a nivel vecinal, etc., son todas formas de enunciar la crisis de una economía de subsistencia. Como bien señala González-Quevedo,

*... en primer lugar, el hundimiento de la tradicional economía de subsistencia. Este hundimiento hace innecesaria la cría y sacrificio de cerdos, porque hay un mercado muy accesible de productos porcinos o similares. Se puede consumir cerdo sin necesidad de tenerlo en la cacería y, probablemente, de forma menos costosa. En segundo lugar, los nuevos criterios de carácter sanitario y las recomendaciones a la renuncia a la alimentación basada en el cerdo, recomendaciones cada vez más fuerte por parte de la propaganda médica actual, inducen a la inhibición respecto a los*

---

<sup>346</sup> Ibid., p. 5.

*gochos. La ganadería porcina está inmersa en un contexto sociocultural en destrucción. Muchas de las formas culturales asociadas a las razones de tipo cultural, como por ejemplo la reciprocidad en la ayuda vecinal y la colaboración, han desaparecido fuertemente, y con ella otras formaciones culturales, como el dar la prueba (regalo de San Martín) o las ya citadas tradiciones del antroxo.*<sup>347</sup>

Desde hace algunas décadas este fenómeno ha ido perdiendo parte de sus significados e incluso, en muchas casas no matan (ver maneras de obtener un cerdo en el capítulo anterior), se compran las piezas de carne en el matadero o simplemente se compran embutidos y jamones en la chacinera. La conservación de las carnes también ha cambiado y, sobre todo, la carne ya no representa un bien tan valioso ni tan indispensable pues a fin de año se mata no uno sino varios cerdos, se compra carne en el supermercado, y las familias son menos numerosas en el medio rural, donde el tono festivo de la mesa lo dan más bien los productos industriales.<sup>348</sup> La matanza, a pesar de los cambios sufridos por la cultura rural asturiana, tal y como aún se desarrolla hoy es un fenómeno social genuinamente propio del pasado, que articula diferentes aspectos de la cultura tradicional en franca transformación.<sup>349</sup>

Los productos cárnicos obtenidos a través de la matanza se reparten con parientes y familias que no hacen matanza, de ahí que García Martínez hable de una *reciprocidad generalizada*. Según dicho autor, esto se sigue haciendo en la actualidad, a pesar de que económicamente resulta menos comprensible, pues la mayoría dispone de medios para tener carne fresca siempre que lo desee y, sobre todo, porque la reciprocidad generalizada (dentro del grupo de parentesco) y la reciprocidad equilibrada (dentro del pueblo y la parroquia) están siendo absorbidas por las relaciones de reciprocidad negativa, - marcadas por la ganancia neta y los principios del sano negocio.<sup>350</sup> Sin embargo, continúa García Martínez, toda cultura, aún aquellas que parecen más vulnerables, están dotadas de lo que él denomina periferia o cultura positiva, que es lo que primero parece que se ve afectado por la aculturación, y de un núcleo duro o cultura inercial, que es mucho más resistente al cambio y que puede pervivir largo tiempo.<sup>351</sup>

---

<sup>347</sup> González-Quevedo, «Agricultura y ganadería en Asturias», p. 184.

<sup>348</sup> García Martínez, Antropología de Asturias, Tomo I: La cultura tradicional patrimonio de futuro, I:181.

<sup>349</sup> García Martínez, «La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual», p. 114.

<sup>350</sup> Ibid., p. 113.

<sup>351</sup> Ibid., p. 106.



Si bien es verdad que a lo largo de los últimos 25 o 30 años la cultura rural asturiana ha estado sometida a un vertiginoso proceso de transformaciones, durante el cual muchos de sus aspectos han sufrido profundas alteraciones, no obstante yo quisiera poner de manifiesto, a partir de la interpretación de un fenómeno cultural como el de la matanza, que esos cambios se han producido sobre todo en la periferia de dicha cultura y que el núcleo duro sigue en parte intacto, si bien permanece oculto tras los elementos llegados del exterior. Con ocasión de un acontecimiento como el que aquí he referido, el grupo y la cultura toda del grupo reviven y se escenifican, pudiendo observarse entonces cómo muchos de sus comportamientos y aspectos tradicionales, que se daban en parte por desaparecidos o transformados, siguen aún prácticamente intactos.<sup>352</sup>

### 1.1 Un correlato técnico del declive: Refrigeración y nuevos materiales/usos en la cocina asturiana

El declive de la matanza domiciliaria y su posterior reinención en el espacio rural contemporáneo viene acompañado de una serie de transformaciones técnicas relacionadas centralmente con la electrificación de los pueblos, la posibilidades que ofrece la refrigeración/moderna conservación, y los cambios en un conjunto materiales y técnicas que hacen al uso del espacio de la cocina asturiana

Anteriormente, durante la primera mitad del siglo XIX [1800-1860] Asturias era una sociedad predominantemente rural. Las vías de comunicación eran escasas y la vida en el campo se desarrollaba a pequeña escala -entre pueblos y parroquias-. En la casa rural tradicional se cocinaba a leña y la mayor parte de los utensilios de cocina eran fabricados por artesanos. Los principales materiales eran la madera, cerámica, hierro forjado y cobre.

Entre 1880 y 1939, Asturias mejora su comunicación al abrir en 1884 el ferrocarril a Castilla e invertir en mejoras en sus puertos. Los campesinos mejoran sus condiciones de vida, comienzan a ser propietarios de sus tierras y se expande la ganadería de leche favorecida por la bajada de precio de los cereales. En este contexto, la cocina vive su industrialización, volviéndose comunes los utensilios de loza, vidrio, hierro fundido y esmaltado. La cocina también se mecaniza y aparecen los molinillos, batidoras y pasapurés manuales. Es el período en el que llegan las hasta hoy usadas cocinas a carbón.

---

<sup>352</sup> Ibid., p. 111.

Finalmente, entre 1950 y 1965 se electrifica el país lo que da pie a la generalización de los electrodomésticos entre la clase media y posteriormente el campo.

Los utensilios utilizados para llevar a cabo la matanza del cerdo han evolucionado junto con la cocina asturiana. Dado que se trata de una práctica que conserva una misma estructura (labores, ritmo, roles) hace más de dos siglos, quienes la practican se muestran reticentes a la *modernización* de su estructura, pero en un menor grado a la de sus herramientas y utensilios. La casa rural vive importantes mejorías gracias al acceso a los servicios básicos y la inversión en artículos que permiten una mejora en la calidad de vida. Se usan nuevos utensilios y se reemplazan ciertas labores.

Algunas herramientas son adaptaciones o inventos para mejorar el proceso, otras mantienen la forma y sólo cambian de material: un hombre enseña con orgullo su invento, un soporte metálico con ruedas donde sentar al cerdo para trasladarlo del cubil al lugar del sacrificio, de esta forma no se golpean los jamones.<sup>353</sup> El *duerno* -recipiente rectangular de diversas dimensiones utilizado para pelar el cerdo y adobar la carne- se encuentra en madera, hierro, plástico y fibra de vidrio. Para muchos el *sabor* que adquiere la carne adobada no es el mismo si se trata de madera o fibra de vidrio.

Una de las labores que mejor refleja la evolución de la cocina asturiana es el picado de carne para embutidos. Esta actividad ha pasado por las tres etapas anteriormente descritas: la *artesanal*, momento en que la carne se picaba a mano con ayuda de una cuchilla de dos mangos: *la carne picábase bueno, con trabajo, pero los pellejos, cuando se echaban los pellejos, claro, eso es duro, y dios, aquello era horrible pa' picarlo, horrible, era mucho más trabajo* (mujer, abril 2007); con la *mecanización* llega la máquina de manivela, que si bien alivió mucho el trabajo, hubo quienes manifestaban alguna resistencia gustativa *se embutía a mano en vez de con la máquina. La gente mayor decía que las morcillas que se embutían con la máquina no sabían igual, entonces embutíanlo a mano, metían el embudo en la tripa e iban echando la carne y empujando con el dedo hasta que lo llevaban;*<sup>354</sup> por último, con la *electrificación* llega la máquina eléctrica que agiliza la labor, no sin antes cobrar uno que otro accidente.

En la casa campesina tradicional, existen unas dependencias auxiliares que cumplían la función de fresquera, despensa y almacén de alimentos, utensilios y herramientas. Se trata de una construcción de madera en altura -*el hórreo*-, un tipo de almacén que

---

<sup>353</sup> Nota de campo

<sup>354</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 6, mujer de la casa, 26 de abril de 2007.

mantiene los elementos frescos, sin humedad y lejos de los roedores. La propiedad de estos almacenes no era igual en toda la provincia. En el occidente de Asturias, donde imperaba el sistema hereditario por mayorazgo, cada casa tenía un hórreo para su propio uso. En el resto del territorio, era muy frecuente la partición de la *casería* entre los hijos, y estas construcciones eran compartidas por varias familias. A diferencia de las casas del occidente en las que hórreos y paneras estaban dentro de la propiedad familiar, en otras zonas para facilitar el uso colectivo se instalaban en un espacio público.

Las características básicas del hórreo son: está construido íntegramente de madera, tiene una planta cuadrada que se levanta del suelo con cuatro pilares de madera, piedra o mampostería, posee un cuerpo formado por tablas dispuestas verticalmente y una techumbre a cuatro aguas. Se trata de una construcción de fácil traslado, se puede montar y desmontar sin mayores problemas. Durante el siglo XVII, producto de la expansión del cultivo de maíz y el aumento de las cosechas, se construyeron almacenes más grandes - las *paneras*-. Estas paneras, siguen el patrón del hórreo, pero con una plataforma rectangular y el consecuente aumento en el número de pilares, sin alterar el resto de la estructura. Consecuencia también del auge del cultivo del maíz, aparecen los *corredores* en hórreos, pero más en paneras. Se ganaba con un espacio que permite secar el maíz al aire. Este tipo de almacén en altura está presente en casi todo el norte de la Península Ibérica (norte de Portugal, Galicia, País Vasco, Navarra) así como en otras zonas húmedas de Europa. En Asturias se ha hecho de él un icono de la asturianía, ensalzándose las particularidades distinguibles en su género. Son construcciones longevas, aún se conservan varios ejemplares del siglo XVI.

De almacenar la cosecha, alimentos, herramientas y utensilios en uso, hórreos y paneras han pasado en muchos casos a cumplir la función de *trasteros*, donde se acumulan objetos que en casa ya no tienen utilidad. Era en este espacio donde se colocaban a secar los productos obtenidos de la matanza, sin embargo, con la llegada del congelador, han dejado de cumplir la función de *despensa y fresquera*

*El congelador, antes era la panera. No sé si aquel tiempo venía diferente porque el embutido si lo tienes en la panera una temporada, no sé si se estropea, pero pónese muy duro, muy mal, pero antes lo que había era la panera, no había otro método de conservación. Yo sí oí, porque tampoco lo conocí, que los metían en capas de paja,*

*iban haciendo capas de paja y de embutido. Y también en tarros de grasa o con aceite. Y ahora al vacío y al congelador.*<sup>355</sup>

Con la llegada del congelador hace más de treinta años, cambió notablemente la forma de consumir la carne del cerdo obtenida a través de la matanza. En su forma más tradicional, sólo algunas piezas interiores como el hígado, riñones y sesos eran consumidas *en fresco*, mientras que el resto de la carne era sometida a tratamientos de conservación -salado, ahumado y embutido-. Con la aparición del congelador surge el corte de *filete*, el formato más común de consumir carne en fresco ya sea de cerdo o de ternera. Se trata de pequeñas porciones de carne, de corte muy fino que son preparadas usualmente con aceite al sartén. Así, varias piezas del cerdo que antes eran transformadas en embutidos, ahora se destinan para el troceado y consumo en fresco, asado o guiso. En algunos casos, la organización previa a meter la carne a congelar sirve para distinguir la carne de cerdo con la de ternera, obtenida del sacrificio de un ternero en el matadero.

Actualmente, para una matanza del cerdo según la usanza tradicional, es necesario cubrir una serie de carencias del entorno, a través del pago de servicios y compra de productos. Así, la faena se encarece notablemente, y dista mucho de su sentido optimizador de recursos que le dio origen. Son muchos y variados los aspectos y fórmulas por la que actualmente optan las familias para realizar matanza. Por ejemplo: si hay una cerda paridera en casa y no se conoce quién tenga verraco, hay que pagar al veterinario por la inseminación de la cerda. Antiguamente la mayoría de las familias criaban los cerdos en casa y por tanto era muy frecuente tener acuerdos con vecinos que tenían verraco. Es así que se suplen una serie de carencias a través del pago de servicios y compra de productos que encarecen notablemente la faena. Si se tiene una cerda paridera en casa, hay que cubrir el gasto de inseminación, cuyo precio dependerá si el servicio es solicitado al veterinario<sup>356</sup> o si se trata de un acuerdo con algún vecino.<sup>357</sup> Habrá que destinar una pequeña cantidad<sup>358</sup> para capar los *cerdinos*, hembras y machos, porque de no hacerlo *los animales no engordan bien y luego la carne no sabe bien*. A los machos se les capa por *sabor* y a las hembras porque no se puede matar menstruando, no sangra bien, y durante tres días cada veintiún días no se puede realizar la matanza. Normalmente, las cerdas no

---

<sup>355</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 6, mujer de la casa, 26 de abril de 2007,

<sup>356</sup> 25 euros pagó una mujer por inseminar la cerda paridera de casa

<sup>357</sup> 1000 pesetas o 6 euros le pagó una mujer a un vecino que tiene cerdo verrón

<sup>358</sup> 3 euros es la tarifa de uno de los veterinarios de la zona

necesitan ayuda para parir, sin embargo, algunos criadores de cerdos manifiestan que cuando enferman difícilmente se recuperan, perdiéndose toda la camada. Se paga alrededor de 100 euros por un cerdo de dos o tres meses, aunque en los meses de verano los cerdos bajan de costo porque el período de matanza es en invierno.<sup>359</sup> Se puede comprar el cerdo a un vecino que cría, a un *tratante* que comercia por la zona o en un mercado de ganado. El traslado del animal a la casa del comprador corre por cuenta del vendedor. Aunque no existen grandes diferencias en el precio, la decisión entre una fórmula u otra está en la relación de *confianza* que hay entre comprador y vendedor.

Cada familia enfrenta la matanza de una forma particular, con grandes e importantes variantes se resuelve de forma distinta la ecuación entre costos y beneficios. En la actualidad han aparecido modalidades que refuerzan la idea de una motivación distante de los beneficios nutricionales y económicos. Se puede comprar el cerdo ya grande -de seis o siete meses- pagando por su peso en *arroba*. De esta manera, se alimenta sólo por tres o cuatro meses hasta alcanzar a darle buen *sabor* a la carne, pues los cerdos de criadero vienen alimentados sólo con pienso, y si no se hace algo la carne saldrá más blanca y más reseca, *no sabe bien, no sabe igual*. Hay quienes pagan por el proceso completo, es decir, por la cría del cerdo, la matanza y la elaboración de los productos. Generalmente se trata de personas que viven en la ciudad y que mantienen la costumbre a distancia. El cerdo también puede enviarse al matadero, pagando por el traslado y por el servicio de matar y cortar. Los jamones se pueden enviar a la *chacinera* para que allí sean secados junto con el resto de la producción. También es posible, una vez elaborados los chorizos, solicitar el servicio de envasado al vacío.

En este marco, la posibilidad de congelar produce una fractura que nos permite pensar en modos tradicionales de conservación y otros modernos. El modo tradicional se vale centralmente de sal, grasa y aceites para garantizar cierta perdurabilidad de los alimentos. Se elimina el total de la sangre que permanece aún en la pieza de carne después del despiece. Por su parte, la conservación moderna podríamos decir se vale del frigorífico, el envase al vacío y la producción de embutidos.

---

<sup>359</sup> En el mercado de cerdos celebrado el domingo se notó un alza como consecuencia de haber entrado el período de la matanza, habiéndose cotizado estas reses a 36,37 pesetas la arroba. (en otros períodos el arroba de carne de cerdo estaba alrededor de las 30 pesetas) La Prensa 01 de diciembre 1923 Mercados de la provincia. Gijón: En el mercado de cerdos celebrado el domingo se notó el que ya va pasando la época de matanza, por lo cual los precios aflojan. La cotización general fueron 37-38 pesetas en arroba. La Prensa 29-03-1924 p. 7

## 1.2 Censo de matanzas: vigencia contemporánea de una práctica

De acuerdo con el censo agrario realizado en España en 2009, el país alcanza las 23 millones cabezas de ganado porcino. Dentro de la Unión Europea, esta producción supone el 15% del total, colocando a España en el segundo lugar en la producción porcina, por detrás de Alemania.<sup>360</sup> Esto nos permite dimensionar el peso de la producción porcina en España. Asturias por su parte, si bien es una comunidad pequeña del Estado español, de acuerdo con la encuesta anual de sacrificios de ganado en mataderos del 2014, en el Principado de Asturias se sacrificaron 153.844 cabezas de ganado porcino, casi multiplicando por tres el sacrificio bovino para el mismo año, y representando más del 60% de sacrificio de ganado en el Principado.<sup>361</sup>

En detalle, el mismo censo agrario del 2009 señala que en Asturias habría 3.576 explotaciones de ganado porcino y un total de 15.135 cabezas.<sup>362</sup> El 21% de las explotaciones tienen cerdas madres y cerdas de reposición de más de 50 kg, el 7% tiene lechones de menos de 20 kg y el 72% de las explotaciones están dedicadas a otros porcinos. Así mismo, el 16% de los ejemplares son cerdas parideras, el 20% son lechones y el 64% de la población porcina responde a otros criterios. La gran mayoría de las explotaciones de ganado porcino en Asturias, trabajan con cerdos de más de 20 Kg, no destinados a la reproducción.<sup>363</sup>

Siguiendo los datos del mismo censo, sorprende constatar que no existe mayor diferencia entre hombres y mujeres titulares o jefes de explotación. Además, como las estadísticas demográficas más generales lo demuestran, la mayor parte de los titulares de explotación son mayores de 65 años (%). Como muchos señalan, son los acomodados de las familias para ser objeto de ayudas. Administrativamente, los titulares de explotaciones agrícolas en Asturias constituyen un campesino susceptible de subvenciones e incentivos.

---

<sup>360</sup> Instituto Nacional de Estadística (INE), España. Censo Agrario 2009.

<sup>361</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente. Encuesta anual de sacrificio de ganado <http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/ganaderia/encuestas-sacrificio-ganado/>

<sup>362</sup> Es necesario precisar que el guarismo en cuestión minusvalora la dimensión del fenómeno, pues como señala la nota metodológica del censo, en el caso de la ganadería el registro sólo considera aquellas unidades ganaderas con márgenes de explotación superiores a los 1000 euros aproximadamente (0,75 Unidades de Dimensión Europea - UDE), de este modo excluyendo del registro a toda la matanza domiciliaria.

<sup>363</sup> Censo agrario 2009. Instituto Nacional de Estadísticas (INE), España. [www.ine.es](http://www.ine.es)

No es difícil constatar en terreno que las unidades de producción están a cargo de los hombres, sin embargo, esto no se ve reflejado en la titularidad.

Pues bien, habiendo en la segunda parte periodizado el desarrollo de la matanza del cerdo en el siglo XX, nos abocamos ahora a entender su contemporaneidad, en el marco de procesos técnicos (como centralmente podría entenderse la refrigeración), demográficos, sociales y económicos. Es de suponer que la baja en la densidad de población de los pueblos, el envejecimiento de la misma, los tiempos pos-prejubilación de la mina, etc, hayan afectado a la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo. Para corroborar esta hipótesis, aplicamos una pequeña encuesta en los pueblos recorridos durante el desarrollo de la investigación, para conocer el comportamiento de la práctica durante el invierno del 2007 y el 2008.

Junto a Jesús Linde, uno de los veterinarios a cargo del cuidado de los animales de la zona, realizamos un censo de matanzas en 20 pueblos del concejo. Aplicamos un pequeño cuestionario a personas de confianza que habitan en los pueblos y conocen bien a sus vecinos. Preguntamos por el número de casas que hay en el pueblo, cuántas de ellas están habitadas, cuáles realizaron matanza el invierno anterior (2007-2008) y en cuántas hay cerda para cría. Este pequeño cuestionario fue acompañado de entrevistas en las que se profundizó sobre las razones que han tenido las familias para dejar de criar cerdos y para dejar de matar. Sin ser los datos exhaustivos, permiten tener una perspectiva sobre las proporciones del fenómeno. Se sintetizan los resultados de este censo en la tabla siguiente (tabla 1).

*Tabla 1: Censo de matanzas domiciliares en el Concejo de Tineo 2007-2008*

PUEBLO	Casas		Cerdas para cría	Realizó matanza el invierno pasado	TOTAL
	Habitadas	Deshabitadas			
Murias	15	8	0	7	23
La Oteda	14	16	1	12	30
Valle de Tablao	6	1	2	5	7

Riviella	6	3	1	2	9
Tablao de Rieviella	12	3	1	10	15
San Salvador	2	2	0	0	4
Villatresmil	21	31	1	16	52
Bustiello	13	2	1	11	15
Bustoburniego	14	2	4	12	16
Fastias	20	10	2	15	30
Cortina	6	2	1	9	8
Villameana	9	5	0	9	14
Vega del Rey	12	13	1	10	25
Anzas	6	1	1	5	7
Borres	16	5	1	15	21
San Fructuoso	19	6	0	9	25
Muñalén	16	14	0	15	30
Obona	17	14	1	16	31
Naraval	30	47	0	10	77
Calleras	25	17	1	14	42
<b>TOTAL</b>	<b>279</b>	<b>202</b>	<b>19</b>	<b>202</b>	<b>481</b>

El dato que salta a primera vista, y que se muestra en concordancia con lo que hemos venido presentando respecto del despoblamiento rural, es aquel que guarda relación con la ocupación de las casas en los distintos pueblos. Doscientas dos casas deshabitadas suponen el 42% del total de casas, alto como promedio pero que termina invisibilizando



la existencia de pueblos como Villatresmil, Vega del Rey y Naraval, en que incluso el número de casas deshabitadas supera a las que lo están (61, 60 y 61% respectivamente). Por contrapartida, frente a estos que son los pueblos más grandes del Concejo tenemos los más pequeños, pueblos de 7 casas como Anzas o Valle de Tablado, donde solo una casa se encuentra deshabitada. San Salvador es el pueblo más pequeño que visitamos. En él hay 4 casas: dos de ellas están deshabitadas, y las otras dos habitadas por jubilados, que además de estar solos tienen que dejar el chorizo por recomendación médica. En este pueblo no se mata. Quizás es una historia clásica de los últimos años antes del despoblamiento definitivo.

El despoblamiento rural es la concentración urbana, cuestión que en el caso asturiano se explica por la industrialización basada en la explotación del carbón, el comercio y los transportes, configurando ciudades que al menos hasta la década de los 70 tuvieron un crecimiento vertiginoso.

Desde entonces, el desmantelamiento de buena parte de las instalaciones fabriles y el desempleo golpean a los únicos asentamientos de población que continuaban aumentando. El campo asturiano lleva cediendo población desde finales del s. XIX, en beneficio de la emigración a la ciudad e internacional. Además, el cambio progresivo de la actividad agraria hacia una economía ganadera comercializada liberó gran cantidad de fuerza de trabajo. Hasta 1960 este fenómeno afectó prácticamente a todo el espacio regional, siendo además relativamente moderado en intensidad; desde esa fecha, al igual que en otros muchos lugares de España, adopta la forma de un vaciamiento generalizado y sin paliativos.<sup>364</sup>

En el caso del Concejo de Tineo, la tendencia observada reproduce la tendencia general, es decir, al despoblamiento. Si bien un gran porcentaje de la población del concejo de Tineo vive en el mismo municipio en el que nació.<sup>365</sup> En 1980, el concejo contaba con 19.928 habitantes y en 2010, 10.829 habitantes. La población de Tineo se mantuvo relativamente estable en torno a 21.000 personas entre 1860 y 1980. Y como los datos de 1980 están artificialmente abultados por la reapertura de la central eléctrica de

---

<sup>364</sup> Rodríguez, Fermín y Menéndez, Rafael. Geografía de Asturias: la reestructuración territorial de una región de tradición industrial. Barcelona, Editorial Ariel, 2015. ISBN 84-344-3480-6. Jesús García Fernández, «RODRÍGUEZ, F. y MENÉNDEZ, R. (2005): Geografía de Asturias. La reestructuración territorial de una región de tradición industrial. Ed. Ariel. Barcelona, 405 p», Investigaciones Geográficas, n.º 38 (2005): 183-86.

<sup>365</sup> Inclusive retornados de la migraciones internas e internacionales en décadas pasadas.

Soto de la Barca, el punto de inflexión puede situarse en la década de los 70', donde la población total ya había descendido a 17.909 habitantes. El mayor despoblamiento se ha dado en las zonas rurales, concentrándose la población en los principales centros urbanos: Tineo, Navelgas y Soto de la Barca. El siguiente gráfico ilustra dicha tendencia al despoblamiento.

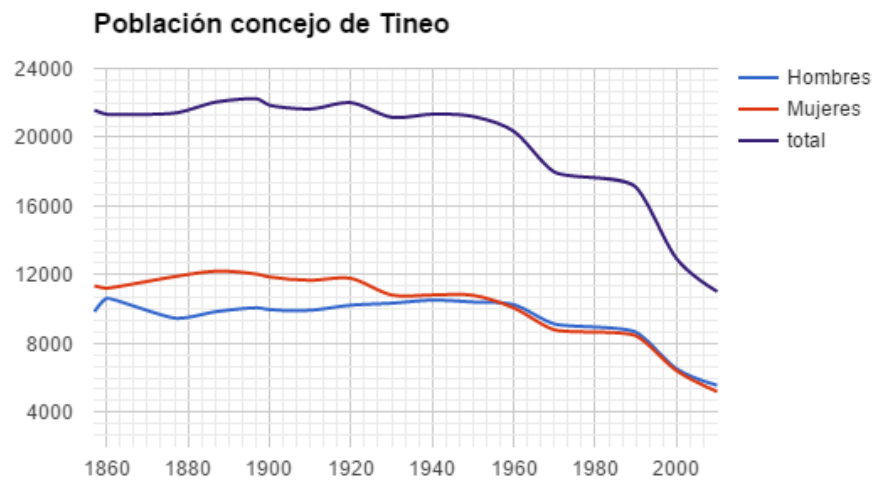


Gráfico 1<sup>366</sup>

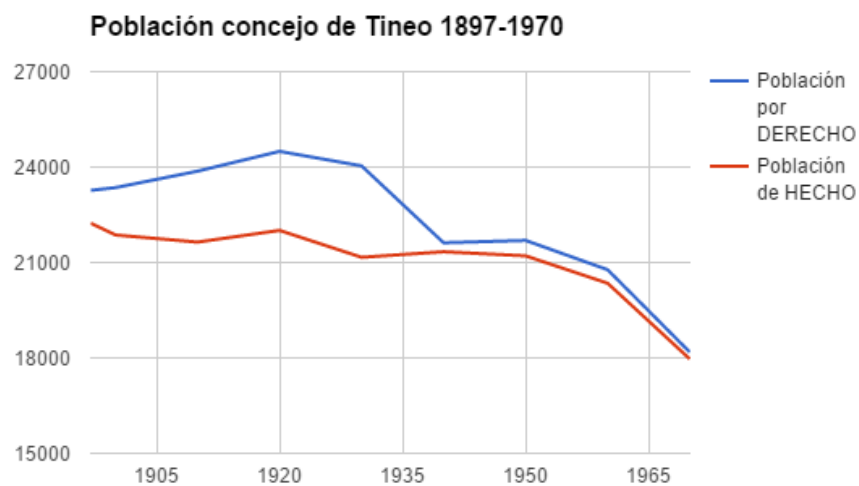


Gráfico 2<sup>367</sup>

<sup>366</sup> Fuente: INE (<http://www.ine.es/inebaseweb/71807.do?language=0>)

<sup>367</sup> Fuente: INE (<http://www.ine.es/inebaseweb/71807.do?language=0>)

En el mismo sentido, si observamos la diferencia entre la población de hecho y la de derecho,<sup>368</sup> notaremos que en entre 1890 y 1940 aproximadamente, se da la mayor emigración del concejo (gráfico 2). Los ausentes, término usado en el censo de la época para denominar a los emigrados, mantienen contacto con las familias y con la asturianía. Entonces, a partir de los 40' la población comienza a descender, tanto la de hecho (presentes) como por derecho (presentes y ausentes).

Se observa entonces una tendencia al despoblamiento de los pueblos y una migración hacia centros urbanos y/o zonas industriales, que pueden explicar la mantención de un importante número de casas deshabitadas, cuestión que no implica necesariamente que deje de existir matanza en estos domicilios. La investigación sobre el despoblamiento rural demuestra que este no consiste necesariamente en el abandono de las residencias rurales frente a unas nuevas de carácter urbano, sino que se observa cómo las poblaciones migradas establecen vínculos rituales y económicos con los lugares de origen, dando lugar a una movilidad entre ambos espacios. En nuestro caso, el despoblamiento ha conducido a una matanza que se autonomiza de la residencia permanente de las familias en los pueblos, adquiriendo nuevas funciones y significados.

Aún en este contexto de despoblamiento, la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo se encuentra diseminada a lo largo de todo el territorio asturiano. En algunas zonas es más practicada que en otras, siendo el occidente, y particularmente el concejo de Tineo, un lugar conocido por su amplio y nutrido mercado de ganado porcino, además de sus embutidos y recetas locales. Específicamente en el concejo de Tineo, un informe acerca de esta economía fechado en 1950 nos señala que en el período que va de 1944 a 1949 fueron sacrificados un promedio de 6.400 cerdos (datos oficiales). En el año de 1948 supusieron un peso en canal de 498.915 Kg. En 1949, solamente en matanza domiciliaria, 7.283 con un peso de 544.096 Kg.

*Según cálculo aproximado (a la vista de los datos logrados) salen anualmente de este concejo con destino a los inmediatos, a la provincia y aun a Castilla, unos 10.000*

---

<sup>368</sup> La población de derecho es la empadronada en un determinado lugar (los residentes), de manera que es allí donde ejerce derechos civiles (como el voto). Pero la ubicación real de una persona puede ser otra en el momento en que se realiza una operación de recuento poblacional, como el Censo. Se habla entonces de población de hecho, independientemente de si está empadronada o no en el lugar en que se encuentra. Por ello resulta habitual que ambas poblaciones no coincidan.

<https://apuntesdedemografia.com/2010/07/08/poblacion-de-derecho-poblacion-de-hecho/>

*lechones. Con guía del inspector veterinario de Tineo, exceden a los seis mil/año los que proceden de la capital del concejo. Sumados los de Navelgas, etc. se supone que alcanzan aquel total apuntado. Para recebo<sup>369</sup> también se exportaron a razón de un promedio anual de ciento cincuenta cabezas, en el período 1944-49.<sup>370</sup>*

Si dentro de nuestro censo, dejamos de lado un momento a las personas y nos concentramos en los cerdos y su matanza, la vitalidad contemporánea de la práctica domiciliaria queda manifiesta al observar la realización de matanzas en la casi totalidad de los pueblos censados en el Concejo. De las 279 casas habitadas en los pueblos censados, 202 declaraban haber practicado matanza el invierno pasado, es decir, el 72% de las casas. Entonces, la contradicción queda planteada. Por un lado, el desarrollo tecnológico en una industria de producción ganadera, que ocupa actualmente el 54 por ciento de la población económicamente activa en Asturias (INE), y por otro lado, una matanza domiciliaria que permanece, que resiste y acomoda sus sentidos y la dinámica de sus actores, refugiándose en los espacios domésticos de la ruralidad asturiana.

En este sentido, el contraste entre nuestro censo y los arbitrios estudiados y existentes,<sup>371</sup> permite observar que si bien el registro de estos últimos nos habla de aproximadamente 500 matanzas por año entre 1944 y 1959, y de un descenso sostenido en el número de matanzas en los distintos pueblos desde la década del 60 en adelante, aún a 2008 registramos el no despreciable número de 183 en el conjunto de pueblos del Concejo. Ver gráfico 3 y 4:

---

<sup>369</sup> Se les denomina cerdos de recebo a aquellos animales que han sido alimentados de forma mixta.

<sup>370</sup> Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo. 13 de marzo de 1950. p. 3.

<sup>371</sup> El detalle por pueblo puede observarse en el anexo N°3 sobre cobro de arbitrios.

Evolución de la matanza (1944 - 2008)

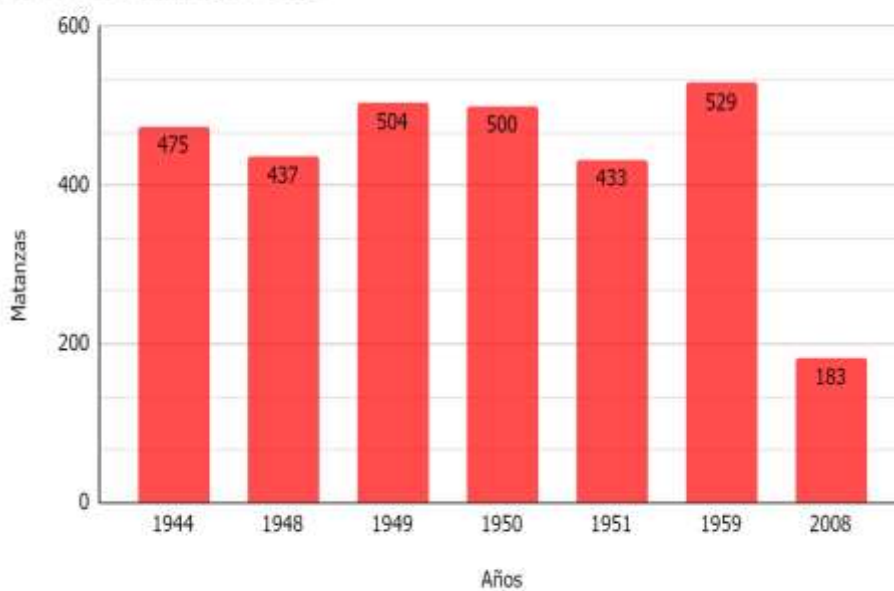


Gráfico 3

Evolución de la matanza por pueblos (1943 - 2009)

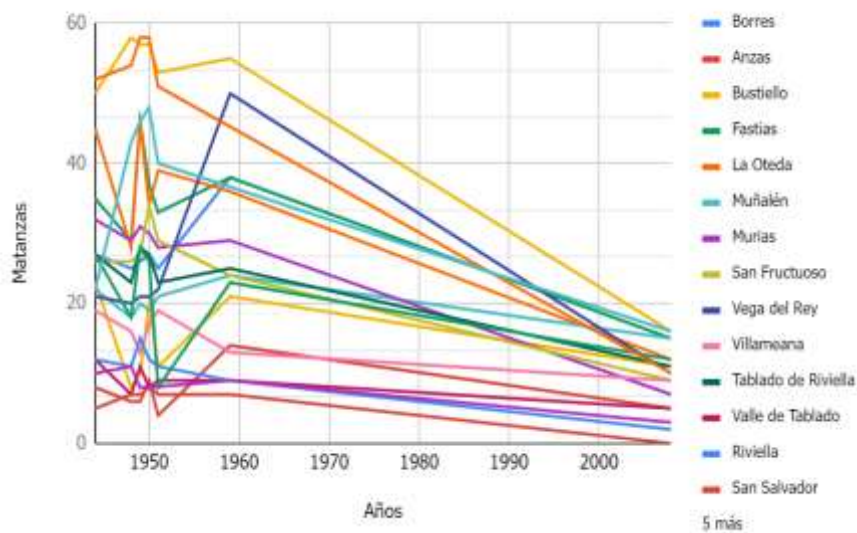


Gráfico 4

En este sentido apunta también la observación en terreno durante las jornadas de censo: Llama la atención que en estos pueblos pequeños hay varias casas con cerdas para cría. En Valle de Tablado hay dos casas y en Anzas una casa con siete cerdas para cría.

Sin embargo, es también notoria la disminución de las casas en que hay cerdas para cría. En Murias, parroquia de Obona, compraron en una granja cercana los cerdos pequeños para luego cebarlos en casa, porque ninguna familia del pueblo tiene cerda paridera. En una casa dejaron de matar este año porque es muy costoso para sólo dos personas. En otra casa, en vez de matar dos cerdos, este año mataron uno porque también sólo son dos personas en casa. En La Oteda, parroquia de Francos, hay una casa que tiene cerda para cría y vende a algunos vecinos. En dos casas dejaron de matar, en una porque vive una mujer sola y en la otra un matrimonio sin hijos. Pagaron a un matachín 60 euros por pinchar el cerdo y 100 euros por pinchar y partir el *xato*<sup>372</sup>. En Valle de Tablao, parroquia de Riviella, dos familias tienen cerda para cría. Un hombre dejó de matar porque ahora vive solo. En Riviella y Tablao de Riviella, hay una familia por pueblo que tiene cerda para la cría. En San Salvador, parroquia de Tablado, ninguna de las dos casas habitadas realizó matanza domiciliaria porque los habitantes son personas de avanzada edad, con algunas prohibiciones médicas. En Villatresmil, parroquia de Villatresmil, hay una familia con cerda paridera que vende a alguno de sus vecinos. En Bustiello, parroquia de Tablao, también hay sólo una familia con cerda para cría. En Bustoburniego, parroquia de Villatresmil, cuatro familias tienen cerdas para cría. Un matrimonio dejó de matar este año porque es muy costoso para un matrimonio de jubilados, dicen que se mata por el gusto porque no es económico. En Fastias, parroquia de Fastias, hay tres familias con cerdas para la cría. Una mujer dice que se dejó de matar en casa porque no cuenta con la suficiente ayuda. En su defecto, compra piezas de carne de cerdo y elabora los chorizos. Un matrimonio dejó de matar hace cuatro años porque sus hijos se marcharon a la ciudad por estudios. En Cortina, parroquia de San Esteban solo matan tres familias. Una señora dice que dejó de matar hace 4 años. Ahora compra piezas y hace los chorizos. Son ella y su marido, los hijos están fuera. En Villameana, parroquia de Sobrao, no hay quienes tengan cerda paridera, pero en Vega del Rey, parroquia de San Martín de Sempronreana, hay una granja de cerdos en la que los vecinos compran para la matanza. Una mujer explica que, si se matan cuatro cerdos, puede ser que uno se vaya en reparticiones a vecinos y familiares. Un hombre que vive solo no mata en su casa. En Anzas, parroquia Bustiello de la Cabuerna, una familia tenía siete cerdas para cría y venta de cerdos. En Borres, parroquia de Borres, se realizaron quince matanzas y tienen una cerda para cría. En San Fructuoso, parroquia de San Fructuoso, hay una chacinera donde algunos vecinos

---

<sup>372</sup> Ternero.

pagan por salvar algunas piezas. En Muñalén, parroquia de Muñalén, no hay quienes críen cerdas parideras, mientras que en Obona hay una. Así mismo en Naraval no hay quien críe y en Calleras hay una.

## Capítulo 2: el matachín, clave de lectura de la matanza contemporánea

En la actualidad, el matachín es el actor central de la matanza del cerdo. Desde la preparación meticulosa de las herramientas hasta el sacrificio del cerdo, su trabajo abarca el despiece artesanal y la supervisión del salado de la carne, asegurando el éxito en su conservación. Más allá de su rol técnico, el matachín juega también un rol central en el funcionamiento social de la matanza, asegurando los lazos de confianza indispensables para la circulación doméstica de la carne. En este capítulo, a partir de entrevistas e historia de vida de distintos matachines del concejo de Tineo, buscaremos comprender el oficio. En efecto, en él se entrecruzan el deber de matar un animal con la experticia en el conocimiento de la máquina porcina. Asimismo, el matachín debe navegar entre las regulaciones sanitarias y las prácticas sociales tradicionales. Su posición es mediadora entre los miembros de la familia, entre las casas, entre la comunidad y el exterior. Su rol también es mediador entre humanos y animales, a los que conoce por partes iguales, dirigiendo al mismo tiempo el comportamiento del animal y de los humanos al momento del rito. Si anteriormente, la matanza era realizada por alguien de la familia o un conocido cercano, en la actualidad, el matachín es un actor especializado, incluso algunos oficiales, con estudios y certificados. En este sentido, las biografías y entrevistas a matachines constituyen una clave de lectura privilegiada para entender la evolución y sobre todo, la reproducción contemporánea de la matanza del cerdo.



## 2.1 Los matachines



Matachin despiezando un ternero<sup>373</sup>

Matachín o matarife, es el oficio de quien se dedica a pinchar o matar durante el período de matanza del cerdo. Normalmente se trata de un hombre y es una labor que se transmite entre hombres. Su oficio consiste en pinchar, despiezar, filetear y poner en salazón las carnes que se tratan para conservación, siempre dependiendo del trato que haya establecido con la mujer de la casa. El matarife hace muestra de su habilidad la que es evaluada por los presentes. Debe tratarse de alguien que ha demostrado conocer el oficio, ideal que sea curioso para preparar los jamones y demás piezas para el salado. Debe saber cortar los filetes y en general debe ser alguien que responda bien a las particularidades y exigencias de la receta familiar. Si el matachín ha demostrado ser bueno, volverán a solicitarlo el año próximo y los venideros en más.

*El matachín de esta casa ya está jubilado. Tiene 65 años y a no ser por uno que otro compromiso que tiene con una que otra persona porque se trata de gente mayor y no mata, ya no hace de matachín. Sin embargo, en casa demuestra ser un experto. No hay*

---

<sup>373</sup> Tino matachín. San Fructuoso 16-01-07

*nerviosismo, pincha de forma rápida y segura, el animal no tarda en desangrarse. Utiliza un cuchillo especial. A diferencia de otros matachines, él prefiere un cuchillo más corto y delgado porque así no se pasa en el corte. Si esto sucede es posible perforar el pulmón y que la sangre se desvíe a este órgano y así el cerdo muere antes por ahogo que por desangre y ya sabemos las consecuencias que tiene un mal sangrado del cerdo.*<sup>374</sup>

Cuando ninguno de los miembros de la familia ha desarrollado habilidad y/o interés en el oficio de matar, se busca alguien de confianza, pues debe existir confianza entre la mujer de la casa, que es quien ha criado al cerdo y el matachín, que es quien le dará muerte y transformará el animal en carne. La aparición del matachín como un actor especializado es el signo de la desaparición de la capacidad de matar en los propios habitantes de la casería. El oficio de matachín es síntoma de la vigencia de la necesidad de ese conocimiento, al mismo tiempo que mapa de la desaparición del saber en las casas. El matachín es en sí mismo el resultado de esta transformación en la práctica de la matanza. Esta exterioridad del matachín respecto de la cacería vuelve aún más crítica la relación de confianza que debe existir entre ambos. La relación entre los matachines y las caserías va más allá de un simple intercambio comercial; se trata de vínculos que se establecen y perduran a lo largo del tiempo, creando una red de confianzas y familiaridad. Estos vínculos son fundamentales dada la naturaleza íntima del oficio del matachín, que involucra entrar en las casas, a menudo en su espacio más privado y personal. Esta cercanía física, en un momento de fuerte contenido emocional, genera un vínculo poderoso. Asimismo, el matachín desempeña un papel clave en la distribución de las carnes, que es otra dimensión que requiere de un grado importante de confianza. El matachín vela también por la calidad y salubridad de las mismas, asegurando que sean procesadas adecuadamente para garantizar su seguridad y buen estado. Y esta relación de confianza es igualmente exigida en su dimensión ética y emocional, cuando habrá que sacrificar un animal que se ha criado en la casería, con la mayor contención, el menor dolor y la mayor precisión que sean posibles. Por último, su técnica en el sacrificio, desangrado y despiece del cerdo son determinantes para la calidad final de los productos, desde embutidos hasta platos cocinados. De modo que la relación entre el matachín y la familia que realiza la matanza va mucho más allá que una simple transacción comercial.

---

<sup>374</sup> Registro etnográfico. Matanza en Naraval

Es una conexión basada en la confianza, el respeto y la continuidad. La labor del matachín, por lo tanto, no es solo un oficio técnico, sino que se enraíza en el tejido social y cultural local.

Esta relación, incluso, puede no ser de orden monetario, como en el caso de este antiguo matachín que comenta con su esposa cómo el pago por el oficio de matanza del cerdo no se realizaba en dinero, sino a través de productos derivados del cerdo. El matachín recibía como remuneración partes específicas del cerdo que sacrificaba, incluyendo un trozo del lomo más gordo, un pedazo de costilla, hígado y grasa para derretir. Esta forma de compensación, aunque no monetaria, les proveía de una cantidad significativa de carne fresca durante todo el invierno. Sin embargo, el matachín señala que esta actividad le costaba tiempo, implicando que había otras oportunidades o recursos que se sacrificaban a cambio de esta labor.<sup>375</sup> Últimamente, esta relación se ha ido monetizando y profesionalizando. Por ejemplo, la esposa del matachín señala que ahora hay personas especializadas en el corte de carne, como una señora que trabajó en carnicerías en Alemania y que es muy eficiente en su trabajo. No obstante, a pesar de esta evolución, señalan que todavía hay quienes, además del pago en efectivo, ofrecen algo extra como carne o una botella, de modo de mantener un vínculo de confianza que no puede reducirse a una transacción comercial.<sup>376</sup>

El matachín es indispensable para la matanza, que las distintas caserías realizan en un mismo período del año. De modo que se trata de un oficio puntual y mayormente estacional. Durante el resto del tiempo desempeñan otros oficios. Y cuando llega el período de la matanza, son muy demandados. Debe reservarse con meses de anticipación la presencia de un matachín para la ocasión determinada.

*Yo mato aquí en el pueblo en todas las casas, en todas las casas se mata. Cada año mata aproximadamente 40 cerdos por temporada en 14 casas. Dice que todos entre noviembre y diciembre. Ya terminas ahí por año nuevo y ala hasta que vuelve noviembre otra vez ya no se hace más... Deben ser unos cuarenta cerdos, cuarenta y dos o cuarenta y cuatro a veces, depende [...] De avisar avisan igual dos o tres meses antes. Prefieren fin de semana muchos, pero claro, fin de semana para todos no hay.*

---

<sup>375</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 1, José García Álvarez, Casa Simón, Naraval, 17 de mayo de 2007.

<sup>376</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García Álvarez, Naraval, 12 de marzo de 2008

*Ahora no, hay a quién le da igual, hay quién le da igual hacerlo por la semana que hacerlo.*<sup>377</sup>

Otro matachín menciona que en la mayoría de las casas se quiere matar durante los fines de semana, pero esta planificación topa con su agenda, que puede estar copada debido a la alta demanda de su servicio. De modo que las casas recurren a los más jóvenes que trabajan fuera y pueden estar disponibles. Otras veces puede tratarse de carniceros que prestan el servicio fuera del horario de trabajo y ofrecen sus servicios. Este matachín describe cómo, ya desde octubre, comienza a recibir solicitudes para fechas específicas en diciembre o incluso más adelante, lo que a veces lleva a que algunos clientes tengan que esperar hasta un mes para su servicio. Esta situación lleva a que algunos clientes planifiquen con aún más antelación, reservando sus servicios para el verano del año siguiente.<sup>378</sup> A cada Gochu le llega su sanmartín, pero la fecha de sanmartín dependerá mucho de la agenda copada del matachín.

El matachín posee un conocimiento especializado y precioso, que ya no está disponible entre los miembros de la casería. Su presencia en la intimidad de la casa supone un vínculo durable y de confianza. No obstante, excepto contados casos, no se trata propiamente de una profesión, sino de un conocimiento experto que diversos actores – carniceros fuera de horario, jóvenes volviendo de la ciudad, un vecino que todavía tiene la fuerza– movilizan llegado el momento.

## 2.2 El aprendizaje. Cómo se aprende a matar con cuchillo

Jesús nació en 1915, cuenta que mató mucho en su época. Mató durante 40 años. El primer cerdo lo mató a los 14 años y le ha enseñado a su nieto quién ya ha pinchado su primer cerdo a los 13 años. Sin embargo, la mayoría de los matachines recuerdan haber comenzado a matar aproximadamente a la misma edad, 17 años. Tino, por ejemplo, comenzó a matar entre los 16 y los 17 años. Aprendió de su padre que era el que mataba en casa, a los vecinos [Villerino del Monte] y a uno que otro en Tablao y San Vicente. Tino era el último de cuatro hermanos. Ninguno de los hermanos quiso aprender, él sí.

---

<sup>377</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 4. Matachín, 13 de marzo de 2008.

<sup>378</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

Por otro lado, Manuel comenzó a pinchar a los dieciocho años y dice que ahora los jóvenes no quieren pinchar. Le pregunté si eso significaba que se perdería la costumbre a lo que contesta rotundamente que no porque *algo tendrán que comer*. Su padre le enseñó el oficio de pinchar.<sup>379</sup> En otra casa, pinchan los dos hijos del dueño de casa. Uno tiene 20 años y el otro 17. El padre de ambos está preocupado porque aprendan el oficio y los hijos lo reciben de buena forma. No parecen nerviosos y cuando pinchan lo hacen de forma certera, sin dudas ni vacilaciones. Este hecho es comentado por varios de los presentes ya que la tendencia es que los jóvenes participen de forma muy tangencial en la matanza. Muchos de ellos no viven en los pueblos, estudian en la ciudad y no tienen mayor interés en aprender cómo llevar a cabo una matanza. Colaboran en las actividades que se desarrollan alrededor de la matanza, despiece, salado, embutido y secado de la carne. Existe resistencia sobre todo al momento de *pinchar*, desangrar, matar.<sup>380</sup>

El aprendizaje no solo es cuestión de matachines. La práctica de la matanza también requiere un período de acercamiento, de entrenamiento, de enseñanza. Jóvenes, niños y niñas participan de diversas maneras en las matanzas. Eso va a depender, por un lado, de la decisión que tome la familia al respecto y, por otro, del interés o rechazo que demuestre cada menor de edad. Nuevamente se trata de una forma de organizar las cosas asumiendo el hecho de que lo que sucede en la matanza no es un simulacro, es una muerte, no es algo completamente técnico e identitario.

Manuel, nuero de Herminia, matachín activo, dice que el que miren o no los niños depende de ellos, si quieren o no. Por otro lado, Herminia dice que ella no dejaba mirar a sus hijos porque como los tenía que dejar solos todos los días y por mucho tiempo, no sabía lo que podían llegar a hacer mientras estaban solos. Herminia me cuenta que hubo un caso en que un niño mató a otro imitando lo que pasa en la matanza, lo que me hizo recordar que he visto como en la escuela de Gedrez, un grupo de niños simula hacer una matanza, dónde uno de ellos era el gocho mientras los otros lo perseguían. Herminia piensa que un niño de doce años ya está en edad de mirar.<sup>381</sup>

Pinchar es un arte que Don José conoce bien y además le apasiona. Es un saber que siente como patrimonio personal, como parte de su herencia. Él quiso aprender y busca en sus descendientes ese mismo interés para poder transmitirlo. Se plantea muy inquieto

---

<sup>379</sup> Nota de campo. Gedrez 13/01/2004

<sup>380</sup> Ver anexo N°2. Etnografía N°2 Matanza. Ponte, 07 de diciembre de 2006

<sup>381</sup> Nota de campo. Gedrez 13 de enero de 2004

ante la situación de relevo porque parece que ya no hay muchos jóvenes que quieran aprender estas cosas. El principio es que un matachín siente la responsabilidad de transmitir su conocimiento y su primera opción es que ese conocimiento u oficio se quede en la familia, pero si su familia no puede o no quiere, continúa hasta encontrar quien pueda tomar el relevo. El matachín ejerce como tal hasta que ya no puede más, momento en el que comienza el proceso de enseñanza y adiestramiento de algún joven que abrazará su rol hasta que se agoten sus energías y tenga que buscar su propio relevo.

Don José aprendió del matachín que iba a matar los cerdos a su casa. Se trataba de Don Francisco o Franciscon, un vecino de Naraval que vivía al lado de la capilla, como a 200 metros de su casa.

*Empezó la cuestión porque ese hombre que digo, Francisco, Franciscon por abreviatura, era el que venía de hacía muchos años a matar los cerdos aquí en esta casa. Era una casa de una tía mía, que vivíamos los dos solos, ella y yo. Y aquel hombre ya se hizo viejo como nos hacemos todos y ella dijo Francisco, quería matar los gochos y a ver cuándo puedes, dice él mira yo ya no puedo, únicamente si el José, el sobrino tuyo, los pinchara él, yo le voy a decir cómo. Y así empezó la cosa, él indicándome cómo pincharlos, en qué parte del cuello del cerdo.<sup>382</sup>*

Don José aprendió el oficio de manera autodidacta, observando a Franciscón, sin recibir formación formal o certificaciones. A pesar de no tener cursos específicos, él se considera tan hábil como alguien con formación teórica, enfatizando la importancia de la experiencia práctica. Describe su actividad estacional, concentrándose en matar alrededor de cuarenta cerdos cada temporada, principalmente en los meses de noviembre y diciembre, y se considera a sí mismo no un profesional en el sentido convencional, ya que su trabajo no es diario como en un matadero, sino limitado a una parte específica del año. En su relato el oficio de matachín se aprende esencialmente a partir de la experiencia práctica.<sup>383</sup>

En otra entrevista, un matachín conversó con un veterinario sobre su experiencia y habilidades en el oficio. Cuando el veterinario pregunta cuánto tiempo le llevó al matachín ser realmente hábil, éste responde que, aunque nunca se considerará un profesional para trabajar en un matadero oficial, ha logrado perfeccionar su técnica a lo

---

<sup>382</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N°1, José García Álvarez, Casa Simón, Naraval, 17 de mayo de 2007.

<sup>383</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 4. Matachín, 13 de marzo de 2008.

largo de los años, aunque admite que a veces algún trabajo no sale bien. El matachín explica que aprendió observando a otro matachín, sin haber realizado ningún curso formal. Siente que su habilidad práctica puede compararse con la de alguien que ha realizado un curso, sin embargo, se considera a sí mismo menos que un profesional en el sentido convencional, ya que su trabajo no es diario como en un matadero, sino que se limita a una temporada específica cada año. Esta auto-percepción del matachín sobre su experiencia y la distinción que hace entre la práctica informal y la formación profesional formal es frecuente en las entrevistas.<sup>384</sup>

El oficio se hace con la práctica. Tradicionalmente, el matachín toma a su aprendiz y lo lleva a ver. En plena matanza, va explicando cada paso. Procura dar todos los detalles que conoce y que sirven de guía para la acción. El objetivo es que el joven se aproxime a una idea acabada tanto del animal como de la técnica y las herramientas. El punto clave como ya hemos señalado, es cómo pinchar. El matachín señala un lugar preciso donde se debe introducir el cuchillo, luego se señala la dirección en la que debe avanzar y luego hay que saber interpretar el comportamiento del animal para saber cómo continuar, vale decir, la cantidad, fuerza con la que sale y color de la sangre determinan si la puñalada fue exitosa o no, si es necesario introducir el cuchillo una segunda vez o si hay que cambiar la trayectoria del corte o el lugar de la introducción. El matachín va relatando todo lo que hace, va transmitiendo la información mientras hace las cosas, hasta que llega el día en que el aprendiz pincha por primera vez.

Después de varios años, a los treinta años, Tino decide ir a aprender a la Tinetense. Se fue a aprender a matar cerdos y vacas, además del manejo de la carne, los cortes. A Tino le gustaba mucho la caza de perdices y cuando salía de caza, se encontraba en el monte con el dueño de la Tinetense. En esos momentos que compartían, Tino le conversó sobre su interés por aprender el manejo de la carne a lo que su compañero de caza respondió [...] *tú vas para ahí (matadero) los días que tú quieras... yo nada te voy a pagar pero nada te voy a cobrar [...] Matamos los lunes y despiezamos los martes, entonces tú vas los días que quieras.*<sup>385</sup> Tino aprovechó esta oportunidad para aprender a pinchar y partir vacas, ya que había mucha demanda por los pueblos, incluso hasta hoy en día mata uno que otro chato camuflado. Dice Tino [...] *yo agarraba e iba para Tineo*

---

<sup>384</sup> Ibid.

<sup>385</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

*los días que podía y estuve ahí aprendiendo. Él cuando estaba por ahí venía a sentarse conmigo y charlábamos. Nos sentábamos, mirábamos así la cuestión y explicaba mira esto cortase así, esto de esta forma. Pero bueno, yo fui para ahí y aprendí la cuestión.*<sup>386</sup>

Tino, a diferencia del aprendizaje clásico, fue a perfeccionarse al matadero, logrando así una abultada agenda de clientes, llegando incluso a no poder atender todos los llamados. No solo mata cerdos, sino que también sabe matar vacas con pistola de percutor y maneja perfectamente los cortes comerciales y los tradicionales. Es un matachín profesional que cobra por sus servicios, que tiene una agenda de clientes muy grande y expandida por casi todo el concejo de Tineo. En este caso, el oficio se ha perfeccionado y adaptado a las nuevas condiciones y demandas. Esto se ha podido sentir en la gente de los pueblos.

*Yo trabajaba aquí en el campo. Tenemos vacas y tenemos de todo, yo trabajaba aquí pero después del ochenta fue cuando fui a aprender. Mi padre ya mataba por aquí a los del pueblo y los de casa y tal. Después cuando mi padre se fue haciendo mayor, de los hermanos yo soy el último, entonces cuando yo tenía dieciséis años, él ya tenía sesenta. Él decía: “vosotros si queréis aprender, que yo no estoy mucho para eso”. Entonces yo vi matarlos aquí, pero después empezó a matar una vaca. Entonces matábanse más vacas porque salábase todo porque no había congeladores y entonces fue cuando fui al matadero a aprender. Al matadero no, tenían matadero, pero era “éste”<sup>387</sup> que tiene la Tinetense en Tineo.*

---

<sup>386</sup> *Yo antes gustábame la caza, gustábame mucho las perdices y tenía mucha amistad con “él” de encontrarnos por el monte y eso. Yo le digo: “yo tendría que ir por ahí un día a aprender un poco la cuestión”; “tú vas para ahí los días que tú quieras” dice “yo nada te voy a pagar, pero nada te voy a cobrar” “matámos los lunes y despiezamos los martes, entonces tú vas los días que quieras”. Entonces yo agarraba e iba para Tineo los días que podía y estuve ahí aprendiendo. Él cuando estaba por ahí venía a sentarse conmigo y charlábamos, sentábamos, mirábamos así la cuestión y explicaba mira esto cortase así, esto de esta forma. Pero bueno, yo fui para ahí y aprendí la cuestión. Entonces yo a partir de ahí comencé a bajar porque antes yo no tenía idea de partir un chato, porque antes matar un chato por las casas eso era terrible. [Aprendí] el despiece y enseñante a pinchar lo de los cerdos y lo de las vacas que matábanse a puntilla. Bueno, todavía matas así de éstos camuflados. Este año maté dos, ahí tengo la pistola. Ver anexo N°1. Entrevista N°3, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.*

<sup>387</sup> Tino habla de un amigo relacionado con la fábrica de Embutidos La Tinetense SL, Fabricacion, envasado, venta, distribucion, comercializacion, incluso importacion y exportacion, de toda clase de embutidos, [-] fiambres y conservas cárnicas.



La primera vez que mata un aprendiz de matachín, suele ser en la propia casa. La familia tiene que invertir si quieren que el oficio quede en casa. Como todas las primeras veces, no hay punto de referencia así que puede salir bien o mal o más o menos o un desastre. El alumno incluso puede renunciar a seguir con el aprendizaje o el matachín puede llegar a la conclusión de que el chaval no vale para eso. Lo importante es que esa primera vez nunca se olvida y siempre queda datada en la memoria como otros momentos importantes de la vida: *todo matachín recuerda cuándo y cómo fue su primera vez*. Uno de los entrevistados destaca la importancia de la tranquilidad y la calma en el proceso de pinchar cerdos, señalando que la nerviosidad puede afectar negativamente la precisión necesaria en esta tarea. Relata la experiencia de un joven en Collada que, a pesar de haber intentado aprender, se mostró nervioso y no logró dominar la técnica.

*Porque ahí en Collada hay otro chaval que quiso pinchar y pinchó un año. Y da igual que digas mira, pincha en esta dirección, pones el cerdo así y pones el cuchillo, cuando lo vas a meter coges el cuchillo en esta dirección, yo tengo el pulso aquí en la mano, pones la mano así y el cuchillo recto para atrás y no falla. Pero empiezan por ponerlo así, o así y poneste a decir las cosas y no, ponense nerviosos y no oyen. Sin embargo, hay chavales que sí. Hay algunos de estos que así díceselos, coges y cruzas a lo mejor un poco la mano y mira tú pónelo en esta dirección, tú el cuchillo pónelo en ésta dirección. Cogesle la mano un poco y tú en esa dirección pincha, que el cuchillo no te tropiece en un hueso porque es muy fácil que a lo mejor puede tropezarte, pero cambia un poco la dirección y ya está.<sup>388</sup>*

Otro entrevistado cuenta cómo comenzó a matar cerdos alrededor de los veinticuatro o veinticinco años, tras la jubilación del matachín anterior del pueblo. Recuerda que anteriormente, la matanza fuera de temporada era común para hacer embutidos, y él participaba ocasionalmente en estas ocasiones.<sup>389</sup> Otro matachín recuerda su primera experiencia a los catorce años, describiendo la impresión que le causó la sangre caliente del cerdo al pincharlo. A pesar de la sorpresa inicial, en ese instante supo que tenía una habilidad natural para este oficio. Relata cómo, con el tiempo, se convirtió en un matachín solicitado en varios pueblos, destacando la importancia de no pensarlo demasiado y actuar

---

<sup>388</sup> Ver anexo N°1. Entrevista N°4, matachín, 13 de marzo de 2008.

<sup>389</sup> Ibid.

con decisión.<sup>390</sup> En otra entrevista, un matachín habla sobre un chaval tranquilo y bueno que mostró interés, pero que no quiso continuar pinchando en los años siguientes, por lo difícil que le resultaba el sacrificio del animal y la relación con la sangre.<sup>391</sup>

La dificultad que enfrenta un matachín al acercarse a su jubilación para encontrar un reemplazante adecuado es un tema recurrente en las entrevistas y refleja un desafío significativo. Este problema se debe a varios factores clave que afectan tanto al matachín como a la comunidad en la que opera. Primero, el oficio del matachín requiere no solo habilidades técnicas específicas, sino también un conocimiento de las familias locales y un gran temperamento. El matachín debe ser capaz de manejar situaciones estresantes con calma y precisión, algo que no todos los individuos pueden hacer. Es difícil encontrar un aprendiz que combine estas habilidades técnicas, conocimiento cultural y fortaleza emocional. Además, hay una disminución en el interés de las generaciones más jóvenes en aprender oficios tradicionales como el de matachín, menos dispuestas a dedicarse a un trabajo que es físicamente exigente y emocionalmente desafiante. Otro factor es la naturaleza del aprendizaje del oficio. Tradicionalmente, el conocimiento se transmite de manera práctica y experiencial, a menudo de un miembro de la familia a otro o a través de un aprendizaje informal con un matachín experimentado. La jubilación de un matachín sin un sucesor claro no solo representa una pérdida para él como individuo, sino también para la comunidad. De modo que, llegado el momento de retirarse, es crucial para el matachín identificar y enseñar a un aprendiz que tome el relevo:

*... ahora mismo sorprendí a un chaval, que había ahí en otra casa que ahora mata un chaval, un sobrín del paisano ese que aprendió conmigo también, un chaval con trece, catorce años que da gusto ver. Yo dejábalo pincharlos, y pinchó los dos años estando yo allí. Pinchaba yo a lo mejor uno y a él pinchaba a lo mejor dos o así. Los primeros siempre la gente está nerviosa, nunca salían bien pero claro, pero era un chaval así que gustábame la forma de ser de él. Después un año avisóme el tío que a ver si puedes venir el sábado que vamos a matar y yo, joder, el sábado no puedo Vicente, él viene mi sobrín, ya sabes que eso, pero tengo poca confianza en él, además, estando tú, y yo pues mira entonces tienes que dejarlo. Yo no sé qué problemas tenían que a lo mejor algún problema tenían que no querían dejarlo más. Y ahora vino y dijo bueno, pues va,*

---

<sup>390</sup>. Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>391</sup> Ibid.

*fue bastante bien y fue haciendo. Bueno esto fue hace cinco, seis años pues ahora el chaval debe estar un poco práctico. Pero era un chaval tranquilo, que valía, de esta gente que se da al enseñó que le dices esto así andando, porque a lo mejor hay otro que dice va y qué más da, qué más da. Bueno si tú sabes qué más da pues hazlo, para qué me preguntas a mí. Pero éste no, ponía interés por aprender, era un buen chaval. Por ahí en otro pueblo también, ahí aprendió otro que ahora mata él y así vamos, de algunos pueblos hay alguna gente que mata.<sup>392</sup>*

En general, el momento de la jubilación del matachín no interviene por razones administrativas ni económicas. Como José, que recuerda exactamente el momento en que decidió dejar de matar:

*Yo mataba a mucha gente, pero llegó un momento en casa de Tina (una vecina). Matando tres cerdos. Partirlos y salarlos. Me vi aburrido, cansado y digo yo: esto se acabó. Tenía ya sesenta y cinco años... yo lo dejé de sesenta y pico [...] lo que pasa es que después yo seguí matando los de aquí de casa, sin salir por ahí.<sup>393</sup>*

Asimismo, a los sesenta años, el padre de Tino les habló y dijo que uno de ellos debía aprender porque él ya *no estaba para eso*. Tino se interesó y observó con atención cómo su padre mató en casa, luego lo acompañó a otra casa y así se fue haciendo una idea del arte de pinchar. El matachín de esta otra casa ya está jubilado. Tiene 65 años y a no ser por uno que otro compromiso que tiene con una que otra persona porque se trata de gente mayor ya no mata. Sin embargo, en casa demuestra ser un experto. No hay nerviosismo, pincha de forma rápida y segura, el animal no tarda en desangrarse.

*Pero terminé, en casa seguiría haciéndolo un año o dos, pero los últimos fueron... Éste último que marchó que tenía malo el coche, tenía tres muy grandes y claro, matarlos pues bueno, matarlos por la mañana y dejarlos a la tarde que enfriaran y luego ir a partirlos y salarlos, dejarlos partidos y salados el mismo día. Pero vine malo para casa, así fastidiado, yo no mato más cerdos, tenía ya sesenta y cinco años. Tenía pensado dejarlo, pero aquello fue lo que me decidió totalmente. Da trabajo, da trabajo la cosa.<sup>394</sup>*

---

<sup>392</sup> Ibid.

<sup>393</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 1, José García Álvarez, Casa Simón, Naraval, 17 de mayo de 2007.

<sup>394</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García Álvarez, Naraval, 12 de marzo de 2008.

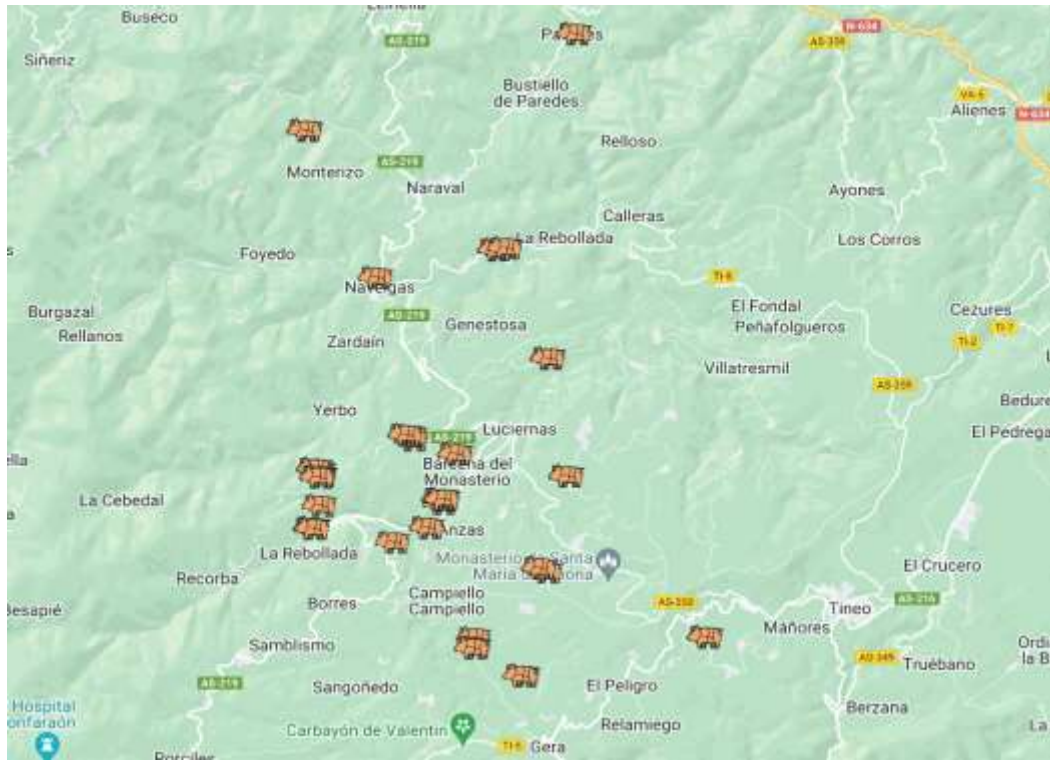
## 2.3 Los territorios del matachín

Como se ha dicho, la jubilación de un matachín sin un sucesor claro no solo representa una pérdida para él como individuo, sino también para la comunidad. De modo que, llegado el momento de retirarse, es crucial para el matachín identificar y enseñar a un aprendiz que tome el relevo. Asimismo, se ha señalado que, por las características de su oficio, el matachín debe ser alguien de confianza que mantiene un vínculo cercano y permanente con las caserías. De modo que el matachín debe transmitir al aprendiz, no sólo los conocimientos técnicos específicos del oficio, sino también una agenda y un territorio con los que trabajar. Tino, un matachín avezado y uno de nuestros principales entrevistados, insiste en cómo, en este oficio, los matachines suelen tener una zona geográfica específica y una lista fija de clientes o casas a las que atienden anualmente durante la temporada de matanzas. Cuando un matachín se jubila, debe transferir tanto su conocimiento del oficio como la territorialidad y la libreta de clientes, que simboliza esta red de relaciones y trabajo acumulado. De este modo se asegura la continuidad del servicio y se mantiene vivas las tradiciones y habilidades del oficio dentro de la comunidad.<sup>395</sup>

La agenda o libreta de clientes de Tino permite entender la importancia del esfuerzo desplegado, el territorio y la variedad de casas que un matachín debe cubrir durante una temporada de matanza. El mapa siguiente muestra los distintos pueblos en los que Tino mató durante la última temporada de matanzas. Como puede observarse, las 39 casas en las que trabajó se distribuyen de modo coherente geográficamente, con una territorialidad marcada y acotada a los distintos pueblos del valle, mostrando el arraigo local del matachín.

---

<sup>395</sup> Despiece. Registro etnográfico. Villaluz. 9 de enero del 2007: *Cobra setenta euros por el despiece de dos cerdos. Ha tenido mucho trabajo como todos los años. Aprendió el oficio en su anterior trabajo en el matadero. Posteriormente jubiló y ahora se dedica a ofrecer el servicio en las casas. Al parecer, los matachines tienen una zona y lista de clientes a los que atienden todos los años para la matanza. Al igual que en otros tantos casos, se establecen relaciones que perduran en el tiempo. Cuando un matachín jubila, reparte su libreta de clientes entre los matachines que conoce y a los que tiene confianza.*



Mapa de los pueblos cubiertos por un matachín en una temporada de matanza<sup>396</sup>

La libreta de Tino permite asimismo tener una visión precisa de en cuantas casas y cuantos cerdos ha matado.

Tabla: casas y cerdos sacrificadas por un matachín durante una temporada de matanza

Pueblo	Casa	Cerdos Sacrificados
Villaluz	2	2+2
Ansarás	1	3
Villajulián	2	1+2
Hervederas	3	2+ 1+ 2

<sup>396</sup> Ver mapa completo en:  
<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=17Nwbw13z8ZK7ojGMJDmr98VaY4KoCiU&usp=sharing>

La Guinada	1	1
Navelgas	1	1
Ríocastiello	1	3
El Prado	1	1
La Rebollosa	1	-
Collada	4	3+ 3+ 4+ 2
San Andrés	3	1+ 3+ 3
Villarino del Río	3	3+ 3+1
San Fructoso	1	3
Businan	1	3
Paredes	1	2
Folgueras de Muñalén	2	2+ 3
Muñalén	2	-
Francos	1	2
La Cabuerna	1	2
San Pedro	1	2
San Martín de Sera	1	2
Tablado	1	3
La Orgullosa	2	2+1
Bustiello	1	2
La Bandera	1	3
Total	39	79

La tabla detalla el número de casas atendidas y de cerdos sacrificados en los distintos pueblos de la comarca durante una temporada. Puede observarse la importante actividad realizada y lo demandado de sus servicios, pues en una sólo temporada, cubrió 39 casas repartidas en distintos pueblos y sacrificó y despiezó 79 cerdos. La variabilidad en el número de casas atendidas y cerdos sacrificados por pueblo sugiere asimismo diferencias en la vigencia de esta práctica en las distintas localidades. Por ejemplo, en Villaluz, atendió 2 casas con 2 cerdos en cada una, mientras que en Collada atendió 4 casas con un total de 12 cerdos. Del mismo modo, algunas localidades como Collada, San Andrés y Villarino del río muestran una mayor concentración de trabajo, con más casas y cerdos sacrificados. El hecho de que un solo matachín atienda a tantas casas en diferentes pueblos es significativo, puesto representa una enorme carga de trabajo realizada en un período circunscrito del año. Por un lado, puede observarse la importancia del matachín, que sigue prestando un servicio esencial para la comunidad, así como la vigencia de la práctica misma de la matanza en las distintas caserías de la comarca. El hecho de que un solo matachín atienda a tantas casas en diferentes pueblos resalta su importancia y reputación en la comunidad, así como la confianza que la gente deposita en sus habilidades y conocimientos. Pero también es signo de la escasez creciente de matachines disponibles. Tino asegura que la práctica de la matanza no ha cambiado mucho a lo largo de los años en su área, manteniéndose fiel a las tradiciones. Sin embargo, nota una disminución en el número de cerdos matados por casa, debido principalmente a la disminución de la población en los pueblos y la migración de los jóvenes fuera de los pueblos. Observa que ahora hay menos casas que realizan matanzas y que la juventud se ha ido desinteresando de este oficio.<sup>397</sup> Asimismo, las carreteras y el vehículo le permiten hoy en día cubrir más casas que antaño.<sup>398</sup> Habla de cómo su padre, también matachín, trabajaba en el mismo oficio, pero bajo condiciones más difíciles, yendo a matar al amanecer y a veces viajando largas distancias a pie o en mula, ya que no había coches. Menciona que antes era común que en los pueblos hubiera varias personas que se dedicaran a matar cerdos, pero ahora eso ha cambiado y él mismo viaja a diferentes lugares para realizar su trabajo.<sup>399</sup>

---

<sup>397</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 4. Matachín, 13 de marzo de 2008.

<sup>398</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>399</sup> Ibid.

## 2.4 La técnica

El arte del matachín descansa en buena parte en el correcto uso del cuchillo, que es su herramienta principal. El cuchillo se introduce en la zona baja del cuello. El objetivo es cortar la arteria carótida para que el desangre sea exitoso. El corazón seguirá bombeando lo que ayudará a que salga toda la sangre. Cuando se pincha mal es cuando se corta la vena yugular. Esto se nota porque el color de la sangre es más oscuro, la presión es menor y por tanto tiende a coagular de forma rápida, incluso antes de salir del cuerpo del animal. Cuando se ha llegado a la carótida, la sangre sale de forma abundante y de un color rojo muy fuerte y vivo. Es un momento muy especial, es el punto de fuga que permite la transformación del animal en carne. La sangre es el elemento decidor, el que sentencia todo. Mientras está dentro del sistema, dentro del cuerpo del animal, es signo de vida, pero cuando el matachín pincha para dar paso de la sangre al exterior, esa condición de dadora de vida se transforma en enemigo, la carne y su manipulación requiere eliminar completamente la sangre para cortar todo signo de vida y hacer consumibles los productos.

*[¿Cómo te das cuenta de que está sangrando bien?]*

*Porque sale mucha sangre. Mucha gente está acostumbrada a gente que pincha mal y va a meterse ahí debajo con el cubo y a lo mejor metes el cuchillo y sale y cubrirlo de sangre. Porque sale igual que cuando rompes un grifo, de estampida. No todos, a lo mejor algunos dan algo más de espacio, pero ya viendo que sangran [...] porque yo en el momento que veo salir la sangre, saco el cuchillo para afuera y carretera. Porque hay gente que está ahí con el cuchillo venga y venga y venga y eso, yo eso nunca. Pero eso ya es la serenidad de cada uno.<sup>400</sup>*

El animal es visto como un sistema que debe ser interrumpido de forma precisa, sin errores, se pincha en un punto o lugar específico. Pinchar es un gesto muy preciso, no es perforar ni cortar es pinchar, es manipular la presión de un líquido que se quiere trasladar de un sistema al exterior.

---

<sup>400</sup> Ibid.



*Tiene una medida, el cerdo tiene una especie de hoyo en el pecho. El cuchillo tiene que ir pegado hacia atrás, la hoja plana horizontal y metida hacia atrás... así sale la sangre de vena, si pinchas en otro sitio sale la sangre pulmonar y eso es... sale la sangre por la boca y se estropea todo.*<sup>401</sup>

*... normalmente yo sángrolo muy bien, eso dáseme muy bien, yo no le tengo miedo porque quedan a lo mejor los nervios y múevense un poco. Pero gente que pincha a lo mejor mal, que no sangren bien y que parece que está muerto, pero no, ahí está.*<sup>402</sup>

Cada matachín desarrolla sus propias formas, técnicas y herramientas, a medida que se va acomodando en el oficio. Hay un cuchillo especial y usado únicamente para pinchar. Tiene la forma y filo deseados. Víctor, un vecino, es conocido por sus métodos peculiares y experimentales en la matanza. En una ocasión, intentó utilizar una pistola para matar al cerdo, lo que resultó en la imposibilidad de aprovechar los sesos del animal. En otra, probó electrocutar un cerdo con cables, pero el intento resultó en una situación cómica donde el cerdo salió ileso y él se volvió el hazmerreír de la comunidad.<sup>403</sup>

Este otro antiguo matachín resalta la importancia de los cuchillos y el afecto que guarda por ellos. Habla de cómo ha conservado sus cuchillos a lo largo de los años, regalando el que usaba para pinchar a su nieto, pero manteniendo otros que le fueron regalados como agradecimiento durante su tiempo como alcalde de barrio. Resalta la calidad y el precio de sus cuchillos suizos Victorinox, indicando su importancia y necesidad en el oficio.<sup>404</sup> Este otro matachín, en cambio, menciona el uso de guantes de alambre para protegerse de cortes y pinchazos, a pesar de su alto costo, sobre todo cuando se trabaja en las condiciones gélidas del invierno y con animales particularmente nerviosos.<sup>405</sup>

El matachín es asimismo un observador privilegiado de los cambios que ha sufrido la matanza del cerdo a través de los años. Así, por ejemplo, un matachín detalla los cambios en las técnicas y herramientas utilizadas a lo largo del tiempo. Antiguamente,

---

<sup>401</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 1, José García Álvarez, Casa Simón, Naraval, 17 de mayo de 2007.

<sup>402</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>403</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 1, José García Álvarez, Casa Simón, Naraval, 17 de mayo de 2007.

<sup>404</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>405</sup> Ibid.

dice, el cerdo se sacaba de la cuadra agarrándolo por las orejas y el rabo, sin usar ganchos, y se sacrificaba en un duerno o bañal. El matachín ataba el morro del cerdo con cuerdas y pinchaba al animal para desanjarlo, distinguiendo entre los tipos de sangre para asegurar un desangrado adecuado. Con el tiempo, se introdujeron métodos como el aturdimiento con corriente, aunque algunos consideran que el sangrado es más efectivo con las técnicas antiguas. La discusión entre el veterinario y el matachín revela diferencias de opinión sobre estos métodos. Además, se describe cómo la matanza ha evolucionado de ser un proceso manual a uno más mecanizado, utilizando ganchos y aparatos para facilitar el trabajo. El proceso de abrir y limpiar el cerdo también ha cambiado. Antes se hacía con el cerdo tumbado, pero ahora se prefiere colgarlo, facilitando la limpieza y el manejo de las vísceras. Se menciona que cuando el cerdo está colgado, se puede limpiar mejor con una manguera y los cuchillos, asegurando que la carne esté bien limpia antes de proceder al siguiente paso. El matachín subraya la importancia de un buen sangrado, indicando que un desangrado adecuado resulta en una carne más blanca y de mayor calidad. El matachín enfatiza la importancia del correcto desangrado para la calidad de la carne y describe cómo se limpia y se abre el cerdo una vez sacrificado, destacando que un buen sangrado resulta en carne más blanca y de mejor calidad.<sup>406</sup> En otra casa han matado con pistola. El matachín advierte que matar con pistola permite que se necesiten menos personas para sangrar y se disminuyen las posibilidades de riesgo de accidente en el forcejeo con el animal camino a su lugar de desangre.<sup>407</sup> Otros cambios significativos conciernen el calendario del trabajo de matachín. La difusión de congeladores y reorientación hacia las carnes frescas hacen que ya no se mate solamente en el período invernal, como antaño.<sup>408</sup>

Esta aproximación a las biografías de matachines permite, como se ha dicho, identificar las principales transformaciones que ha sufrido la matanza doméstica del cerdo en las últimas décadas. A partir del conjunto de las entrevistas, pueden resumirse algunos de los cambios más significativos.

Estos refieren, primeramente, al tipo de carnes y de cortes de carne demandados. Como se ha señalado, la difusión de los congeladores como medio de conservación de las carnes frescas hizo que las partes destinadas al embutido, ahumado o salazón

---

<sup>406</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 2, José García, Naraval, 12 de marzo de 2008.

<sup>407</sup> Ver anexo N° 1. Entrevista N° 3. Tino, Faustino Fernández Feito, Casa Xuana, Villerino del Monte, 07 de marzo de 2008.

<sup>408</sup> Ibid.

disminuyeran significativamente, priorizándose en la actualidad los cortes de carnes frescas. Anteriormente, existían más cortes y se consumía más variedad, incluyendo la casquería del cerdo. Los cortes eran detallados y orientados a los gustos identificados en cada pieza del animal, según el criterio de cada ería en particular. Actualmente, los cortes se han estandarizado y hay una tendencia a consumir más carnes frescas, con menos énfasis en la producción de embutidos tradicionales. Esta evolución ha reorientado el sentido de la fiesta, que ya no trata de la acumulación de proteínas bajo forma de embutidos para su consumo por una *casería* durante todo el año, sino de la redistribución inmediata del animal en una reunión familiar ampliada, de la que cada uno recibirá carnes frescas para su consumo más inmediato. Así mismo, en la medida en que el valor comercial de los distintos tipos de carne se ha rejerarquizado, la materia con las se preparan los embutidos también ha variado y se ha especializado. Antes, los embutidos se hacían con una variedad de cortes, mientras que actualmente hay una preferencia por comprar piezas específicas para hacer ciertos embutidos.

En este sentido también debe entenderse el desarrollo de técnicas de envasado al vacío que han intensificado aún más la orientación de la matanza hacia la producción de carnes frescas. La adquisición de máquinas para sellar al vacío en las casas, que comenzó hace aproximadamente una década, ha simplificado el proceso de conservación. Antes de esto, la carne tenía que ser llevada a lugares especializados para ser sellada. La vecina de uno de los entrevistados, por ejemplo, tiene una máquina para sellar al vacío desde hace 11 años, mientras que en la casa del entrevistado la compraron recientemente. Con el envasado al vacío, ahora es posible conservar cortes individuales como chuletas o filetes para cada persona en la casa, lo que ha hecho que la distribución de la carne sea más personalizada y práctica. Antes de la introducción del envasado al vacío y el uso del congelador, la conservación de la carne dependía del salado, secado y ahumado. La carne se conservaba en grasa o aceite, en frascos de vidrio con grasa derretida, o mediante el salado. El trabajo de envasar la carne, que toma entre 5 y 6 horas, se ha vuelto una tarea importante en el proceso de matanza.<sup>409</sup>

---

<sup>409</sup> Nota de campo. 09 de enero de 2007. Casa Robustio, Villaluz.: *Se envasa una chuleta o un filete por cada persona que vive en la casa. Son entre 5 y 6 horas de trabajo. Hace 11 años que la vecina tiene una máquina para sellar al vacío. Aquí la compraron este año. Antes llevaba la carne a sellar a la chacinera. La carne sellada al vacío y luego congelada se mantiene mejor. Hace treinta años que llegó el congelador a ésta casa. Antes se salaba todo. El envasado al vacío llegó hace diez años. Antes se ponían en frascos de vidrio con grasa derretida para conservar.*



*Máquina de envasado al vacío*







Chorizos envasados al vacío en congelador

Estas transformaciones tocan también a los actores que intervienen en la matanza. Como se ha dicho, antes la matanza era llevada a cabo por alguien de la casa, un familiar o vecino. Ahora, se ha vuelto común pagar por este servicio, ya sea en un matadero o a un profesional del rubro. Esta progresiva externalización y especialización de los saberes en la figura del matachín es al mismo tiempo una condición para que puedan seguir desarrollándose matanzas y el signo o la consecuencia de un decaimiento de las capacidades de la casería. Esta posición exterior del matachín respecto de la casería, obliga a encontrar modos de reforzar la confianza y el vínculo necesarios al buen desarrollo de la matanza. Por eso es importante que el matachín posea una clientela estable y conocida, por eso el intercambio comercial se acompaña de regalos y de pago en carnes o productos, por ello es tan decisivo que el maestro matachín encuentre al buen aprendiz, no sólo para transmitirle un conocimiento técnico, sino también un territorio, un vínculo y una libreta que permitirán perpetuar esta relación de confianza indispensable desde el momento en quién mata no es alguien de la familia.

Otro aspecto significativo en estas transformaciones son las características de los propios cerdos. En el pasado, los cerdos no solían engordar más de 150 kilos y se aprovechaba casi todo. Hoy en día, los cerdos crecen hasta más de 250 kilos,

proporcionando más carne para menos personas. Este cambio está en relación con el fin de la cría doméstica de cerdos y la compra de nuevos especímenes genéticamente adaptados en los mercados locales, para su posterior engorde en la casería durante los meses que preceden la matanza. Esta evolución en el tipo y tamaño de los cerdos se ha acompañado de una evolución igualmente marcada en las herramientas utilizadas. Si originalmente se utilizaban herramientas comunes de la actividad agrícola y ganadera hechas de madera y fierro, con el tiempo se introdujeron materiales como el aluminio y la fibra de vidrio que modificaron la propia técnica del pinchado o del desangre.

La tabla siguiente permite una visión sinóptica de estas distintas transformaciones:

	cria	alimentación	herramientas	pinchar	kilos de carne	despiece	embutidos	motivación	sabor
orgánica	desde pequeño	la recolectada en exterior de forma espontánea y las sobras de la casa	Utensilios de la actividad agrícola y ganadera en madera y algunos en fierro	Mucha gente manejaba el oficio de matachín, en la mayoría de las casas había alguien que sabía matar	Los cerdos no solían engordar más de 150 kilos y de eso se aprovechaba casi todo. La cantidad de cerdos sacrificados era proporcional al tamaño de la familia	Existían más cortes y se comía más casquería. Los cortes eran muchos y muy detallados, muy orientados por los distintos gustos identificados en cada pieza del animal	Eran más "fuertes", tenían más grasa y se consumían en proporciones racionadas. Existía más variedad y tipos locales	Puntuación en el calendario agrícola, base de la dieta familiar anual, momento de comunión con vecinos y familiares	de casa
Clandestina	desde pequeño	exterior e interior. Principalmente sobras de la casa	Se introduce el aluminio y fibra de vidrio como materia prima de nuevos utensilios	Solía matar alguien de casa o un familiar o vecino	El registro de kilos de carne que se declaraba era de promedio 75 kilos por cada cerdo. Se solían matar uno o dos cerdos	se mantenían los cortes tradicionales pero se jerarquizaba y priorizaba de acuerdo al valor en el mercado. El jamón nunca se picaba por ser una pieza con mucho valor comercial	Al igual que los cortes, jerarquizados según el valor comercial. Se mantienen las variantes locales. Se busca producir abundancia antes que embutidos de mejor "calidad"	importante fuente de proteínas para la dieta familiar. Pobreza y aislamiento	de casa
ritual	a cualquier edad	Sobras de la casa, productos de la huerta y comida industrial	se rescatan antiguas herramientas y utensilios de casa además se incorporan otras modernas con motor, gas y sistemas de poleas	se suele pagar por el servicio ya sea al matadero o a algún profesional del rubro	los cerdos crecen hasta más de 250 kilos. Se obtienen más kilos de carne para menos personas	Aparece la chuleta, y en general se come más carne en fresco. Los cortes van a depender estrictamente de las demandas de la familia. Pocos se animan a hacer jamón, siendo la pata picada y mezclada para los embutidos. También en vez de matar, se compran las	solo se hacen los que la familia prefiere. Tienen más carne y menos grasa. Se conservan en congeladores y sellados al vacío. Constituye una tarjeta de presentación de la familia	Tener embutidos de casa, mantener viva la tradición, momento de relación con los hijos y familiares que han marchado del pueblo	de casa

						piezas que se necesitan para hacer ciertos embutidos.	ante el de afuera		
--	--	--	--	--	--	---	-------------------	--	--



## Capítulo 3: La matanza patrimonializada

### 3.1 La teatralidad de la rutina en la vida rural

Conocí a Herminia en su prado con sus ovejas. La cuida con agrado y mucha responsabilidad [...] *tienes que salir porque si te quedas encerrada en la casa te aburres, de esta forma podrás estar mejor ya que sola en casa no estaré bien.* Herminia es viuda, tiene 78 años. Se casó a los 27. Tiene 5 hijos. Uno murió a los tres meses. Dice que Fernando (un vecino) le negó 20 duros cuando ella los necesitaba porque estaba enferma. La excusa era que había metido todo el dinero al banco. Ella dice que él temió perder los 20 duros, *pero, aun así, aunque los perdiera, él no dejaría de ser el Marqués*, la mejor casa de la época. Ahora ella es mejor que él. Ella no trabaja, no lo necesita, mientras que el marqués sí. Ella se encarga de cuidar a su hijo menor que tiene 39 años y es trabajador en la mina. Vive preocupada porque piensa que su hijo se quedará solo y cuando ella falte, *no tendrá quien le haga las cosas.* Se queja porque no se casa, no tiene novia y la que tuvo la dejó. Cuando se refiere a su hijo habla de *él*, igual como cuando se refiere a su marido durante su vida de casada, no los llama por su nombre, habla de *él*. Vive pendiente de su hijo, de tener la comida y la casa atendida para cuando *él* lo necesita. Su segunda actividad es cuidar del rebaño de ovejas. Cuando las ovejas están en Muelas (nombre del lugar donde tienen el prado para las ovejas), va todas las tardes hacia allá, camina una hora para llegar al lugar. Va a meter las ovejas a la cabaña porque si quedan afuera durante la noche, pueden ser atacadas por lobos y zorros. Tiene un perro que las cuidaba, pero terminó atacándolas por lo que está ahí amarrado todo el día.

Cuando Herminia llega al lugar, baja un balde con remolacha picada que tiene colocado en un lugar estratégico dentro del corral (en alto para que no lo alcancen las ovejas). Reparte la remolacha en tres recipientes dispuestos en el interior de la cabaña. Les agrega también un poco de salvado. Cuando está la comida lista, cierra la puerta para que no puedan entrar las ovejas hasta cuando estén todas reunidas. Comienza a llamar a las ovejas: *¡ven! ven! vamos! vamos!* Las ovejas atienden al llamado y se acercan frente a la cabaña. Ella abre la puerta, las hace ingresar y cuando están todas dentro, las encierra. Mientras las ovejas comen, nosotras picamos con navaja más remolacha para el día siguiente. Son pedazos irregulares, de tamaño medio de 5 cm aproximadamente, con cáscara. Así el balde con remolachas queda repuesto. Por último, Herminia entra a la

cabaña con las ovejas y coloca nuevamente la bacita con remolacha en alto. Así deja a las ovejas encerradas hasta el otro día. Está cansada de trabajar, pero se pregunta si no está ella ¿qué pasa con las ovejas? y ¿qué pasa con su hijo? Todos los días hace lo mismo. Mientras camina hacia Muelas, se detiene a conversar con todas las personas que encuentra en el camino. Mira todo, cada prado, cada casa, cada huerta. Me va contando lo que opina de cada persona, de sus vidas, de sus historias, sus actos, todo leído en parte también por el estado en que tienen los prados y los animales. Conoce a todos en el pueblo, como todos quienes habitan Xedré.

Estas actividades que llenan la cotidianeidad de Herminia, que, si bien es jubilada, reciben además un ingreso en tanto ganaderos. Al tener animales a su cuidado, pasan a ser unidad productiva y eso lo hace relacionarse con un sistema de ayudas y beneficios ad-hoc al estilo de vida rural. Sin embargo, cuando le pregunté por el destino de las ovejas, resulta que no lo hay. Es decir, no las tiene para producir lana, ni leche ni carne. Simplemente las cuida día a día con la responsabilidad de quién tiene su patrimonio depositado en el rebaño de ovejas. Sin embargo, si bien puede ser así (se vive de las ayudas en tanto ganadero más que jubilado a secas), no es por la relación que había antiguamente en la que se tenían rebaños de animales porque se comerciaba con ellos, se vendían los recursos que se sacaban del rebaño.



Herminia cosechando berzas



Herminia con su rebaño de ovejas

Es importante cuidar el rebaño porque efectivamente de ahí vienen los recursos para subsistir, pero en la actualidad, se busca reproducir una actividad, una cotidianidad, un estilo de vida de pueblo, que el Estado reconoce, permite y financia. Es, podríamos decir, el estilo de vida formal en los pueblos. Es el que se practica y es el que la administración apoya y protege. De ahí la relación con la idea de simular. En el caso descrito anteriormente de Herminia con sus ovejas, podríamos decir que ella no está emulando criar ovejas porque no está imitando, simplemente lo está haciendo, está criando ovejas. Tampoco parece ser una alegoría porque sus propósitos no son educar o mostrar que ella se dedica a esto. El simulacro aparece, porque contiene la imitación pero al mismo tiempo es una imagen que se reproduce a través de la actividad cotidiana. El simulacro en este caso permite la reproducción donde la imagen es muy importante.

En estas las nuevas ruralidades donde los paisajes de contemplación incluyen escenas humanas como la cría de animales o el cuidado y cultivo de la tierra, necesitan simular una vida rural, antigua, para que los nuevos paisajes, paradójicamente, encuentren un sentido. Si no se simula una vida en condiciones campesinas, aunque la base productiva

y económica haya dejado de serlo, los pueblos pierden su especificidad y los humanos que son parte de esos paisajes son excluidos de la escena, progresivamente despoblados, como en muchos lados, como un paisaje natural, pero sin humanos. El momento de la jubilación es un buen punto de observación. Ninguno de los actores entrevistados en las distintas caserías, ni mujeres, ni matachines, ni hombres de la casa han variado sus actividades al momento de jubilar. La actividad de matar cerdos no tiene más sentido económico para el matachín jubilado que el criar ovejas para doña Herminia. Esas ovejas y esas matanzas no se explican económicamente, como estrategias de supervivencia económica de la cacería, sino por una voluntad de reproducir un hábito, un vínculo y un paisaje, que puede incluso requerir un aporte económico de la casa.

La vida rural, ejemplificada por la historia de Herminia y su dedicación a las ovejas, se asemeja a un teatro en el que se representan las tradiciones y costumbres rurales, enmarcadas en conceptos como simulacro, espectáculo e imagen. Estas prácticas rurales, más que simples rutinas, se convierten en un acto de preservación cultural y de identidad. En este contexto, el concepto de simulacro se manifiesta no como una mera imitación, sino como una recreación activa y consciente de una vida rural tradicional. Las actividades diarias, aunque puedan parecer un espectáculo para los observadores externos, son en realidad expresiones genuinas de un estilo de vida que ha definido a comunidades enteras. Herminia, a sus 78 años, continúa con sus labores no por necesidad económica, sino como una forma de mantener vivas las prácticas rurales que definen su comunidad, convirtiendo su cotidianidad en una imagen viva de la cultura rural.

Este escenario rural, respaldado por políticas estatales, no busca la producción comercial tradicional, sino que simula una vida rural antigua para preservar y dar sentido a un estilo de vida en peligro de desaparición. Así, el teatro de la vida rural no solo mantiene la especificidad cultural de los pueblos, sino que también asegura que sus habitantes sigan siendo una parte vital y activa de estos paisajes, más allá de la jubilación o de los cambios en la base económica. Este *teatro* rural, entonces, se convierte en un espacio donde se entrelazan la realidad y la representación, la práctica y la preservación, manteniendo viva la esencia de una comunidad a través de sus rituales y rutinas diarias.

### 3.2 Organización territorial del sabor: el sabor como organizador de las relaciones familiares, vecinales y territoriales

El sabor de los embutidos en el mundo rural no es solo una cuestión de gusto, sino una expresión de identidad y territorialidad. Las recetas de embutidos, con sus jerarquías y variaciones específicas, reflejan una política implícita en las relaciones sociales y culturales que se tejen en las familias, entre las casas, a lo largo de los pueblos, y en toda la región de Asturias en comparación con otras comunidades autónomas de España. Cada receta, con sus ingredientes únicos y métodos de preparación, no solo transmite sabores particulares, sino también historias, tradiciones y un sentido de pertenencia. Estas recetas se convierten en símbolos de la identidad local y regional, diferenciando a un pueblo o zona de otro y fomentando un sentido de orgullo y pertenencia comunitaria. Al mismo tiempo, el sabor distintivo de los embutidos actúa como una forma de comunicación no verbal, una especie de diálogo culinario que establece y mantiene vínculos entre comunidades, revelando la riqueza y diversidad del patrimonio gastronómico asturiano. En este contexto, el sabor es más que una experiencia sensorial; es un vehículo para la expresión de una política de relaciones y de afirmación territorial en la *tapestry* cultural del mundo rural.

A través de la práctica de la matanza y sus múltiples gestos, el sabor se va construyendo minuciosamente. Paso a paso bajo un manual de instrucciones que además de ser muy preciso (la receta), tiene la suficiente estabilidad como para absorber las modificaciones y adaptaciones propias de, por un lado, el proceso de tecnificación de la cocina asturiana y, por otro, de la circulación de nuevos alimentos, condimentos, calidades y niveles de procesamiento. La receta establece y estabiliza no sólo en técnicas de procesamiento de alimentos y fórmulas de adobo o aderezos, sino que también, la receta incluye todos aquellos gestos precisos que aseguran un buen sabor, un sabor sano, un sabor del campo, un sabor propio, un sabor familiar.

Los embutidos artesanales o de pueblo (los de fabricación domiciliaria), son el resultado de la puesta en práctica de un sistema de recetas que se organiza de forma original. Cuando una mujer asturiana hace embutidos, emprende la faena teniendo en mente referentes generales, regionales, locales y familiares. Es decir, así como hace chorizos (común a toda España), el chorizo que hace contiene variantes asturianas, es fabricado con las particularidades del pueblo o parroquia y posee diferencias que responden a el sabor típico de esa familia, sus rasgos particulares que responden al gusto familiar, gusto que al mismo tiempo responde a una construcción del paladar. Mientras se hacen los embutidos, las mujeres ponen en diálogo sus propios recetarios, cada uno

resultado de configuraciones únicas. La mujer de la casa mantiene elementos de la forma de hacer de su abuela y de su madre, al mismo tiempo que incorpora algunos elementos de su suegra y agrega otras demandas particulares del paladar del esposo. La fórmula resultante se transforma en distintivo de la casa. A través del diálogo del sistema de recetas, el sabor de la casa vive un proceso de normalización que se actualiza por generación, al comienzo de una familia nuclear. Las recetas actúan como referentes identitarios que apelan a distintas territorialidades (nacional, regional y local) mientras que el sabor constituye el signo identitario más próximo (familiar) y es el que otorga individuación a los embutidos resultantes.

Las *formas de hacer*, las técnicas precisas de como picar la carne o de embutir en las tripas, van a depender de las herramientas con las que se cuenta y de la *tradición* en la parroquia o pueblo. Si la costumbre es ayudarse mutuamente entre familiares y vecinos, las formas de hacer las cosas responden a estos radios de ejercicio de la práctica de la matanza. Sin embargo, existe un propósito particular que persigue el sabor de la casa, un sabor que responderá a varias recetas pero que al mismo tiempo será particular a esa casa y a esa matanza en particular.

Este tipo de variabilidad en la receta se va oficializando a medida que aumenta el radio o el rango de representación territorial del embutido. Es decir, la receta familiar es del orden de la transmisión oral, por otro lado, la receta regional, es una receta normalizada y registrada, cuenta con oficialidad. En esta jerarquía de recetas, como en otros ámbitos, existen las variantes, aquellas recetas que han escalado en la oficialidad y se han estabilizado como variantes reconocidas.

El *chosco* y el *butiello* son dos tipos de embutidos locales (no regionales) que se caracterizan por ser más gruesos e irregulares ya que están embutidos en el ciego del cerdo. El butiello está emparentado con el Botillo de Bierzo, receta reconocida y con Indicación Geográfica. El chosco por su lado también tiene Concejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida (CRIGP), por tanto, su receta está normalizada de la siguiente manera: 80% de cabecera de lomo, 15% de lengua, sal, pimentón y ajo. El chosco es un embutido de mayor contundencia en la mesa, constituye plato principal, aunque también es consumido en meriendas. La territorialización de su producción<sup>410</sup> ha

---

<sup>410</sup> *Delimitación de la Zona Geográfica.* –La zona de elaboración se encuentra ubicada en el Principado de Asturias y comprende los siguientes municipios: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón. «BOE» núm., de 22 de mayo de 2007, p. 5715 a 5716  
[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-B-2007-122114](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2007-122114)

traído el desarrollo de una pequeña industria y se ha puesto en marcha la difusión de la receta por el resto del país. El chosco realza el localismo por sobre el regionalismo, sin embargo, el 19 de febrero del 2011 obtiene además el reconocimiento como marca europea, es decir, el gobierno regional reabsorbe el localismo y lo hace parte del proyecto regional en su diálogo con Europa.

Este es el caso del Chosco de Tineo, embutido emblemático y que ha alcanzado el rango de variante oficial dentro del universo de los embutidos. El Chosco es un embutido de forma, color y relleno particular. Contiene componentes poco usuales como lo son huesos o carnes de órganos. El Chosco de Tineo no solo es consumido y elaborado de forma artesanal. El año..., se crea La Tinetense, empresa dedicada a la elaboración de embutidos propios de la matanza de cerdos, cuyo sello está en la elaboración del embutido local, el Chosco Tinetense, que ya cuenta con reconocimiento como producto alimenticio propio de un territorio.

La Tinetense S.L. y otras fábricas de embutidos que elaboran choscas en Tineo, se organizaron y el año 2006 iniciaron los trámites para obtener la I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida).<sup>411</sup> En la Resolución de 3 de mayo de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida *Chosco de Tineo*. El 2008, el chosco pasa a ser uno de los pocos productos cárnicos que cuentan con I.G.P. en el país, junto al Botillo del Bierzo de Ponferrada, León;<sup>412</sup> la Cecina de León, Astorga;<sup>413</sup> el Chorizo de Cantimpalos, Segovia<sup>414</sup> y el Chorizo Riojano.<sup>415</sup>

---

<sup>411</sup> El Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Estas son las dos figuras de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios diferentes del vino y de las bebidas espirituosas. En dicho Reglamento se define una DOP como un nombre que identifica un producto: originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él; y cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida. Y una IGP como un nombre que identifica un producto: originario de un lugar determinado, una región o un país; que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico; y de cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.

<sup>412</sup> Ver: [www.botillodelbierzo.es](http://www.botillodelbierzo.es)

<sup>413</sup> Ver: [www.cecinaleon.org](http://www.cecinaleon.org)

<sup>414</sup> Ver: [www.chorizodecantimpalos.org](http://www.chorizodecantimpalos.org)

<sup>415</sup> Ver: [www.lariojacapital.com](http://www.lariojacapital.com)

*El Chosco de Tineo es un embutido natural, de alta calidad, y totalmente diferenciado del resto. Esta diferenciación, con respecto a otros productos charcuteros, es uno de los aspectos que más valoran los clientes. Nosotros iniciamos, en el año 2006, los primeros pasos para la obtención de la I.G.P. Finalmente, esta marca de calidad, de ámbito europeo, se nos ha concedido este año. Desde que hemos obtenido la I.G.P., no ha cambiado nada en la elaboración del chosco. Lo único que nos hemos visto obligados a unificar las características del producto, estableciendo una homogeneidad necesaria para la I.G.P. Sonia Braña Fernández, presidenta del Concejo Regulador.*<sup>416</sup>

Hoy en día, el Chosco de Tineo junto al Vino de la Tierra de Cangas y la Ternera Asturiana engrosa la lista de alimentos asturianos reconocidos con una marca de protección de ámbito europeo. Otros productos autóctonos, como la Sidra de Asturias, el Queso Cabrales y la Faba Asturiana están registrados bajo denominación de origen protegida. Sin embargo, cuando un producto alimentario logra oficialidad, si bien gana en paladares, pierde en variabilidad. La receta se rigidiza y se transforma en fórmula de laboratorio más que artesanía. Se estipula detalladamente tanto su contenido como su estructura. La estandarización del Chosco queda retratada en esta descripción oficial del producto:

*Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego de cerdo, ahumado y crudo curado. Esto les confiere unas características diferenciales respecto a otros tipos de embutidos, en el cual se observa claramente los trozos de carne. Los choscos en el momento de su expedición tienen las características siguientes: Forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo redondeada e irregular, con un color rojizo en el exterior, con un peso entre 500 grs. y 2.000 grs., de consistencia firme, en los cortes se visualizan con nitidez las piezas de carne, con una coloración característica, rojizo intenso de más a menos, dependiendo de la carne y concentración de pimentón. Está compuesto por carne de cerdo de la cabecera del lomo (mínimo 80%), lengua (mínimo 15%), además de sal, pimentón y ajo, con una humedad mínima del 40%. La relación de grasa/extracto seco menor del 35 % y la de proteína/extracto seco mayor del 50 %. El aroma y sabor característico al embutido adobado y ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de*

---

<sup>416</sup> 01 de abril de 2011 *El Chosco de Tineo, un placer del norte con Indicación Geográfica Protegida*  
www.interempresas.net



*ahumado y con una textura jugosa. Las condiciones microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente. [...] Método de Obtención. -Las materias primas cárnicas (lenguas y cabeceras de lomo) procederán de establecimientos autorizados. En las piezas de cabecera de lomo se eliminarán aponeurosis y tendones. Se podrán cortar en dos trozos; se mezclan con las lenguas y el resto de los ingredientes, pimentón, sal y ajo en un recipiente de uso alimentario. Se guardan en una cámara frigorífica entre 3 y 5° C durante 48-72 horas para que adoben o mezclen intensamente, posteriormente para finalizar la mezcla, se homogeneizan con una amasadora, durante un periodo de unos cinco minutos, procediéndose a continuación al embutido que se realiza de forma manual en tripa (ciego) de cerdo. A continuación, se llevan los choscós a secaderos donde se aplica humo de leña seca. La leña ha de ser de especies autóctonas (roble, abedul, haya, castaño), excluyéndose siempre maderas resinosas o cualquier madera que pueda aportar sabores y olores anómalos. La duración mínima del ahumado ha de ser de ocho días para conseguir el aroma característico. Los choscós han de ser secados u oreados, después del ahumado, en locales adecuados para tal fin hasta conseguir el grado de humedad adecuado, por un periodo mínimo de ocho días. Opcionalmente los choscós pueden ser cocidos. Cuando se realice se hará de forma lenta evitando la rotura de la tripa. La cocción ha de conseguir el grado óptimo de textura a temperaturas de entre 80 y 100 ° C.<sup>417</sup>*

La vida rural en Asturias se revela como un teatro en constante evolución, donde cierta metafísica del sabor desempeña un papel determinante en la organización de la nueva ruralidad. Este sabor, más que una mera experiencia gustativa, se ha convertido en un objeto de patrimonialización, adquiriendo una rigidez en su formulación y convirtiéndose en un distintivo de la identidad de cada comarca. Pero a otra escala, desde la crianza y alimentación del cerdo, pasando por el método de matanza y despiece, hasta las recetas secretas de cada hogar, el sabor resultante es una manifestación de la singularidad de cada familia. Este sabor no solo define el paisaje sensorial del espacio rural, sino que también organiza su territorialidad. En este contexto, la metafísica del sabor adquiere un significado, simbolizando las historias, las tradiciones y las conexiones con el territorio. Así, en el mundo rural asturiano, las prácticas tradicionales como la matanza del cerdo se entrelazan con la modernización, manteniendo viva su esencia

---

<sup>417</sup> «BOE» núm., de 22 de mayo de 2007, páginas 5715 a 5716 (2 págs)  
[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-B-2007-122114](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2007-122114)

cultural en un mundo en cambio, y destacando cómo cada actividad y cada sabor contribuyen a tejer la rica tela de la vida rural

### 3.3 La manufactura del sabor: la política del sabor, el dolor en el gusto, la artesanía del adobo.

*Suele decirse que no ay olla sin tocino ni púlpito sin Augustino. Porque assí como ningún sermón saldrá perfectamente sazonado si San Augustino no mete en él su pluma, también ninguna olla saldrá en perfección sazonada si no ay en ella tocino. Ello no sé qué se tiene el tocino. Lo que veo es que a todos sabe bien. Que como quiera que se guise, se llambe la gente las uñas tras dello. Que los pernils hacen milagros en regalos, porque son sus trorreznos un regalo milagroso. Y he conocido yo muchos hombres tam apasionados por el tocino, que de todo decían del tocino: de las carnes, el tocino; de los pescados, el tocino; de las frutas, el tocino, etc. Más es, que con ser estos animales puercos y tam cochinos, nada tienen que echar a mal, sino los puros huessos todos se limpian, y toda su carne sabe a qual mejor, hasta el rabo y el focico. Pues ¿qué sus orejas bien cocidas? ¿Qué sus morcillas?, etc. Es un pasmo.<sup>418</sup>*

En tanto práctica cultural, la matanza domiciliaria del cerdo se organiza en torno a un concepto esquivo y determinante, el concepto del sabor. La matanza y sus embutidos producen un diferencial de sabor que organiza, por un lado, la identidad de la casa y, por otro, un paisaje político del sabor en y entre las casas, entre los pueblos, entre las zonas, entre las regiones. El sabor traduce un capital que entraña algo de secreto o misterio y que justifica el conjunto de operaciones y esfuerzos que supone la matanza. Su primera función es diseñar la transformación del animal en carne, luego el sabor produce diferencia e instala singularidades.

Son varios los aspectos que aborda el problema del sabor. Está presente en cada uno de los gestos que componen esta gran coreografía en torno a la receta de la matanza del cerdo. A través de la etnografía a la práctica, pudimos constatar que los *gestos* tenían como justificación última, el proteger o perseguir el sabor deseado, el buen sabor, el sabor natural, el sabor artesanal, el sabor asturiano, el sabor de casa. El sabor, los sabores, lo

---

<sup>418</sup> Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías (1711-1714)* (Gijón, Salamanca: Museo del Pueblo de Asturias, Editorial San Esteban, 1711-14 [2006]), p. 917.

entendemos como el fin de todo más no el final de la práctica, es la línea argumental que recorre cíclicamente la matanza del cerdo, orienta cada una de las acciones al mismo tiempo que constituye el sentido último de la práctica. El sabor, o más bien la búsqueda de un sabor específico, motiva en gran parte la reproducción de la práctica de la matanza del cerdo contemporánea.

El sabor, idea difícil de conceptualizar, difícil de definir, se compone de varios elementos de distintas dimensiones. Como bien lo retrata Fray Toribio, el gusto por una pieza de cerdo, en su caso el tocino, desborda el plato, invade las otras recetas, su adobo coloniza los sabores, reina en el paladar e instala en él una memoria y una política gustativa. No pretendemos establecer una idea acabada del sabor como objeto de estudio, sin embargo, a través del análisis del sabor en el caso de la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo, nos acercamos hacia una ecología del gusto en el contexto asturiano, donde además de las territorialidades, el sabor se transforma en lugar de diálogo entre el dolor y el placer, entre identidades colectivas y relaciones familiares, entre lo sano y lo dañino, entre lo formal y lo informal, lo natural y lo artificial, lo artesanal y lo industrial, lo propio y lo ajeno, entre la memoria y la experiencia.

Una de las piezas claves en el adobo de los productos de la matanza del cerdo, es el pimentón seco, molido, hecho polvo. Este ingrediente vegetal o condimento, tiene dos variantes: picante y dulce. La utilización de una variante o la otra, dependerá exclusivamente de la política del sabor establecida en casa en torno al gusto de la familia y su relación con el resto de las relaciones familiares y sociales. Hay quienes han decidido de manera familiar agregar picante al sabor de casa; otros han optado por utilizar las dos variantes para que cada miembro de la familia pueda optar por uno u otro sabor; mientras otros juegan y gradúan el dolor agregando poco, más o menos y mucho para lograr embutidos poco picantes, picantes o muy picantes.

Así la política en torno al picante, en torno al único ingrediente que aporta dolor al sabor, se transforma en una seña clave en la identidad del sabor de casa. La identidad del sabor en los embutidos pasa en gran parte por el gusto o rechazo al dolor en el paladar. Los gustos como los distintos tipos de amarguras, de sales o acideces, navegan por la experiencia de comer embutidos, de forma más o menos estable. Sin embargo, el no gusto, el picante, el dolor, es clave en la interpretación del sabor de casa, es clave para señalar en el embutido, quienes son sus productores.

El dolor no es la única sensación presente en la composición y manufactura del sabor de los embutidos. La búsqueda del placer al degustar ese sabor tan recordado, añorado y deseado, es otro hito en la manufactura del sabor de los embutidos y demás productos de la práctica de la matanza del cerdo. La importancia que ha adquirido la lavaza o restos de comida de la casa, lo que el humano desperdicia por saciedad que en su proceso de descomposición se va transformando en un alimento de olor y gusto fuerte. El balde que recibe todos los restos de comida de la casa producidos durante el día, si bien siguen siendo considerados alimento o al menos fuente de nutrientes, a medida que se va mezclando y pudriendo, termina siendo alimento ya solo tolerante por el cerdo, ya que el humano genera rechazo, asco y repulsión por los alimentos de olor desagradable y de amargas desestabilizantes, no de aquellas que se disfrutaban como la del pomelo. El cerdo que tiene una estructura olfativa y gustativa completamente inversa al del humano, es decir, tiene un olfato desarrollado y un gusto super tolerante a las podredumbres, a las materias orgánicas que el gusto humano ya decreta estar en un estado post consumible.

El cerdo tiene la gran habilidad de ingerir y transformar el alimento pestilente en una carne gustosa que placentera para el humano. El cerdo en la práctica de la matanza, más que entrar en una relación de comensalismo con el humano, parece constituir una extensión del proceso digestivo humano, es decir, todo lo que el humano no puede-quiere comer, el cerdo lo puede procesar para luego devolverlo en carne y grasa, en comida agradable a los sentidos humanos, produciendo satisfacción. El cerdo podría verse como un segundo estómago humano, un estómago externo capaz de procesar aquello que el estómago humano no puede, para finalmente, cuando el cerdo ha sido transformado en alimento de placer, todo vuelve a pasar por el primer estómago humano, el interno, que va a procesar el sabroso chorizo con el sabor de la casa.

En efecto, podríamos pensar que la lavaza en términos sensitivos, pone de manifiesto la configuración inversa del gusto entre humanos y cerdos. Lo pestilente y desagradable al paladar humano, para el cerdo es, a juzgar por el entusiasmo al comer, alimento gustoso o al menos no chocante. Los sabores y olores que concentra la lavaza, son parte de la trayectoria del gusto en la práctica de la matanza del cerdo. El cerdo presenta un mayor número de genes olfativos, mil 301 más que el hombre u otros mamíferos.<sup>419</sup> Esto le da

---

<sup>419</sup> Groenen MA et al. "A decade of pig genome sequencing: a window on pig domestication and evolution. *Genet Sel Evol.*" 2016 Mar 29;48:23. doi: 10.1186/s12711-016-0204-2. PMID: 27025270; PMCID: PMC4812630.

un excelente olfato, pero en contra tienen un pésimo gusto. Los cerdos tienen menos genes codificadores para la recepción del sabor amargo que los humanos; y los genes implicados en la percepción de algunos sabores dulces son diferentes en el cerdo y en el hombre. El cerdo puede abordar alimentos considerados repugnantes por el hombre. Alimentos hediondos, amargos y de mala presencia. A ojos humanos muy lejos del placer y a ojos de cerdo muy cerca de él. Así, el cerdo come con gusto lo que el humano no consume y luego el humano come con gusto al cerdo de paladar grueso. El flujo de los sabores entre humanos y cerdos complejizan la idea del gusto si sumamos el gusto que da ver que el cerdo ingiere lo que sobró y hace su magia, es decir, transforma desperdicios en proteínas, pestilencia en sabores gustosos, en alegría al paladar, en placer para el humano.

El mal gusto de los alimentos que consume el cerdo no se traspa al sabor de su carne. Este razonamiento no es menor ya que devela un comportamiento distinto en el juego de transmisiones que implica la matanza del cerdo domiciliaria. Como se plantea en la etnografía de la práctica de la matanza del cerdo, las transmisiones son múltiples y por tanto se trata de controlarlas en cada gesto que implica la faena. Se piensa que cuando no se castran los cerdos, luego la carne tiene sabor a orina. La idea es que cuando el cerdo es alimentado con pienso, retiene orina en la vejiga y luego la carne tiene sabor a orina. Otra transmisión se da cuando se aturde al cerdo en vez de desanjarlo directamente. Los practicantes de la matanza domiciliaria del cerdo declaran que, si se aturde al cerdo antes de desanjarlo, luego la carne no tiene el mismo sabor, no desangra bien. Sin embargo, en este sistema de transmisiones, en el caso de la alimentación del cerdo a través de la lavaza, no existe transferencia al sabor, la futura carne no se ve alterada negativamente, al contrario, con la presencia de la podredumbre de la lavaza, se asegura la transmisión del sabor.

Tal como lo expone Fray Toribio con su elocuente descripción del tocino, el sabor trasciende el mero acto de comer y se convierte en una expresión de identidad, memoria y política gustativa. En este contexto, la manufactura del sabor no es solo una cuestión de recetas y técnicas, sino también de relaciones familiares, vecinales y regionales, donde cada gesto en la preparación de los embutidos persigue proteger y realzar un sabor deseado. La política del sabor se manifiesta en decisiones como la elección entre pimentón dulce o picante, reflejando las preferencias y dinámicas familiares y comunitarias. Esta elección no solo afecta el gusto del embutido, sino también su identidad y la relación con el placer y el dolor en el paladar. El cerdo, en este proceso,

actúa como un transformador sensorial, convirtiendo alimentos rechazados por el paladar humano en carne y grasa deliciosas.

La etnografía de la práctica de la matanza revela cómo los diferentes gustos, amarguras y texturas convergen en la experiencia de comer embutidos, donde el picante, como elemento de dolor, se convierte en un marcador clave de la identidad del sabor de cada casa. Por otro lado, el placer gustativo se encuentra en la búsqueda de sabores recordados y anhelados, con la lavaza como un ingrediente clave en este proceso alquímico. El cerdo, con su capacidad para disfrutar de lo que el humano desecha, se convierte en un agente crucial en la transmisión y transformación de sabores.

## Conclusiones

Hemos abordado el estudio de la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo en Tineo, desde una perspectiva antropológica, considerando su evolución histórica y vigencia contemporánea, en tanto archivo viviente de la recomposición de las relaciones humano-animal, de las prácticas sociales y culinarias y de la identidad rural en el espacio asturiano.

La presente tesis hace un recorrido a través de diversos aspectos de la práctica de la matanza del cerdo en Tineo, Asturias. Es difícil indagar en los fundamentos de las prácticas sociales, culturales, rituales, tradicionales, sin embargo, a través de un ejercicio de agotamiento de los diversos puntos de vista mediante los cuales se puede observar, experimentar y analizar la práctica de la matanza domiciliaria del cerdo, establecimos tres perspectivas para abordar el objeto de estudio que constituyen, por un lado, la organización de la presente tesis y por otro, el reflejo de la trayectoria de la investigación. Así, cada una de las partes de esta tesis presenta la práctica de la matanza del cerdo, a través de distintos materiales, datos y perspectivas.

En la primera parte, a través de un trabajo etnográfico exhaustivo en el concejo de Tineo, establecimos una estructura de la práctica de la matanza del cerdo organizada en tres momentos:

El primer momento, son las formas de obtener un cerdo para matanza como la cría de cerdos, la compra en criaderos, a tratantes, en el mercado ganadero y en el matadero. abordamos la cría en cautiverio y la importancia de la lavaza en la alimentación. Presentamos los tipos de cerdo, las diferencias entre el cerdo industrial, el patrimonial - asturcelta-, y el cerdo rústico, resultado del manejo en criaderos, mezcla de cerdo salvaje con cerdo industrial.

El segundo momento, es el paso del cerdo a la carne, es el momento crucial donde entra en escena el matachín que es el único que maneja el arte de pinchar o desangrar con cuchillo. El cerdo es trasladado del cubil al tablón donde será desangrado. En el forcejeo, el animal doméstico se transforma en bestia, chilla insistentemente y con gran volumen apoderándose por unos instantes de la sonoridad de la escena. Sujetado entre varios hombres, mientras el matachín pincha y una mujer recoge la sangre en un recipiente para luego preparar las morcillas. Una vez muerto el cerdo, se le quitan los pelos a través de uno de los tantos gestos que exigen las recetas, en este caso es un *gesto* asturiano, pelar

el cuerpo del cerdo ya muerto con agua caliente y no con fuego. Al día siguiente, el matachín se vuelve a reunir con las mujeres para realizar el despiece y la organización de las carnes según la forma de consumo (en fresco o conservada), su método de preparación (guisado, cocido, frito), su calidad (de primera, de segunda, de tercera, órganos e interiores) y técnica de conservación (salado, ahumado, congelado).

Por último, el tercer momento de la matanza, es el momento de hacer los jamones y embutidos en sus diversas formas y variaciones (chorizos, salchichones, lomos, choscos y butiellos). Se adoban las carnes para ser embutidas, momento en el cual se activa el sistema de recetas familiares, locales y regionales. El resultado es una diversidad de embutidos basados en territorialidades de distinto alcance.

En la segunda parte de la tesis, a partir de las entrevistas y de la documentación histórica, reconstruimos la historia de la práctica de la matanza del cerdo en Tineo, instalamos a la práctica de la matanza del cerdo como un archivo de la evolución de las relaciones humano-animal en el mundo rural asturiano. Dicha historia está organizada en cuatro principales momentos:

Un primer momento que corresponde a la casería tradicional asturiana, vigente desde el siglo XVI, hasta la modernización agrícola de fines del siglo XIX. Abordamos la presencia del cerdo en la Casería y su relación con esta unidad de producción y autoconsumo del mundo rural asturiano. Presentamos en detalle las instrucciones del Arte General de Grangería respecto de todos los aspectos involucrados en la matanza del cerdo, es decir, desde la cría y manejo reproductivo del cerdo, hasta las recetas, utensilios, herramientas, gestos y materiales necesarios para llevar a cabo la faena. Este manual escrito por Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada permite establecer un contrapunto para la comparación antes-ahora y constituye para nosotros el primer registro detallado sobre la receta de la matanza, para fines de la presente tesis, fue la matanza primera, la matanza original.

Un segundo momento se desarrolló al alero de la industrialización minera de Asturias, en que se introducen las nuevas razas de cerdo, se privilegia la inmediatez en la producción y consumo, se desarrollan los mataderos municipales y se establecen importantes reglamentaciones fiscales y sanitarias que hacen emerger las matanzas clandestinas, como puede observarse en la prensa local y regional consultada entre 1897 y 1966 o los archivos municipales y registros de cobro de impuestos estudiados entre 1940 y 1960.



Un tercer momento se organiza en torno a la mecanización de la cocina y de las casas a partir de la segunda mitad del siglo XX, la introducción de congeladores y la popularización de las carnes frescas en desmedro de los jamones y embutidos (que pierden el monopolio de la conservación); el desarrollo de los caminos y de la migración rural-urbana, junto a la progresiva ritualización de la matanza como momento de reunión familiar y vecinal, en torno al sacrificio de cerdos a los que ya no se cría en casa, situación descrita en los informes veterinarios y técnicos de la Granja Agrícola de Tineo, que funcionó entre 1925 y 1987.

Por último, en la tercera parte, analizamos el comportamiento de la práctica de la matanza del cerdo en su contexto, abordando tanto su realidad y vigencia en el concejo de Tineo, como su relación con los procesos de patrimonialización y su política del sabor. En esta tercera parte presentamos al personaje clave de la práctica contemporánea de la matanza de cerdo, *el matachín*. Hacemos un recorrido por el oficio pasando por el proceso y formas de aprendizaje, la relación entre matachín y aprendiz, las características del oficio, la demanda durante la temporada de matanzas, la territorialidad de la agenda de trabajo, la calendarización de las matanzas y la técnica de *pinchar*. En esta tercera parte de la tesis, la matanza del cerdo patrimonializada es puesta en diálogo con la teatralidad presente en la rutina o vida en los pueblos. La práctica de la matanza del cerdo a pesar de haber perdido su sentido y eficiencia económica y nutricional inicial, sigue cumpliendo un rol sustantivo en la sociedad asturiana. A través de la manufactura del sabor, los productos de la matanza del cerdo como jamones, chorizos y chocos, organizan relaciones familiares, sociales y sensoriales. Las distintas recetas y sus sabores jerarquizan, tipologizan y territorializan los embutidos. El sabor es el argumento principal para seguir realizando la matanza en casa, al mismo tiempo que llena de misterio la política de las recetas. Las variabilidades propias de las recetas familiares que se transmiten por vía oral, van disminuyendo hasta casi desaparecer con el surgimiento de las recetas oficiales, estandarizadas, con sus variantes oficiales que no dejan margen a modificaciones dentro de la diferencia.

A partir de los resultados de la presente tesis, quisiera señalar al menos tres líneas de reflexión que pueden orientar futuras investigaciones, y que al mismo tiempo abren el diálogo con otras disciplinas y perspectivas.

1) El cambio en los sentidos económicos y nutricionales de la práctica de la matanza, nos hacen preguntarnos por el proceso de ritualización de una práctica. Distinto es indagar en la historia de una práctica si su versión contemporánea está ritualizada y ha perdido por completo su *sentido práctico*. Al reconstruir la trayectoria de una práctica que en su versión moderna, mantiene su cualidad práctica, vale decir, en la matanza del cerdo no hay un simulacro de muerte, sucede una muerte, no hay una sustitución de los alimentos, porque se siguen consumiendo, aunque ya no sean la única fuente de proteínas. Al estudiar la práctica de la matanza del cerdo en Tineo, se reveló un sentido económico que en vez de desaparecer (el cerdo se alimentaba de lo que recogía por los campos y luego lo transforma en carne para la casa) más bien mutó, y si bien ahora hay que pagar por los servicios del matachín, por los servicios del veterinario y por la luz que alimenta el congelador, la máquina para moler carne o la de sellado al vacío, etc.; la fabada asturiana y cualquier otra receta de aldea (de pueblo), se han transformado en recursos de buen valor comercial que permiten y fomentan entre otras cosas, el turismo, que en contextos como el mundo rural asturiano, se ha transformado en la casi única alternativa de obtención de ingresos para poder mantenerse y vivir en el pueblo. El cerdo ya no es la única fuente de proteínas de la casa, ya no es necesaria la conservación de carnes por salazón, ahumado o secado porque la cocina se ha tecnificado y el congelador ha hecho de la congelación un monopolio, donde hasta los chorizos, morcillas y longanizas terminan después de haber sido secadas y ahumadas. Las proteínas ahora vienen del supermercado y de diversas carnes. Los cortes frescos son cotidianos (el reino del filete y de la chuleta) y ya no se tiene la misma relación con la carne, como cuando de cachitos se iba dosificando los productos obtenidos en la matanza del invierno pasado. La función económica de una práctica en proceso de ritualización no desaparece, más bien muta.

2) El dilema ético del consumo de carne porque supone una muerte detrás, es uno de los aspectos más paradójicos e interesantes del análisis de la práctica de la matanza del cerdo. Mientras la tendencia es a hacer desaparecer cualquier tipo de forma o pieza de carne que recuerde que es parte de un cuerpo animal, en la práctica de la matanza del cerdo hay una exacerbación de la muerte, es el centro de la faena, debe suceder a vista de todos para mantener la cadena de confianzas necesarias para la elaboración de embutidos. En el caso de la matanza del cerdo, la muerte es clave en el resultado esperado y el tipo de muerte, es cruel y necesario para que la receta se cumpla. Gran parte de este valor comercial que han adquirido los platos o recetas de pueblo, tienen que ver con el tipo de

muerte que se le ha dado al animal, donde en el caso de la práctica de la matanza del cerdo, la muerte industrial no tiene cabida. Un cerdo que no se desangra al ritmo de su corazón (luego que el matachín pincha, el corazón sigue bombeando y esto es lo que funciona como bomba extractora de sangre) luego ya no vale igual. En este caso, se espera que el plato de aldea contenga carnes que han sido muertas en el espacio doméstico del campo, a vista abierta y a la usanza. El animal está desubjetivado pero su muerte no, por lo que este consumo cárnico se plantea de manera paradójica frente al dilema ético del consumo de carne.

3) La sociedad entre cerdos y humanos a través de la práctica de la matanza nos hace pensar en el tipo de sociedad establecida entre cerdos y humanos y en el tipo de domesticación aquí presente. Los cerdos para matanza no conocen la muerte natural, son tratados como una receta y muchas veces me he preguntado si el gocho, el cerdo destinado para matanza, es el mismo resultado de una receta. Un buen cerdo para matanza no es el mismo que un buen cerdo para búsqueda de trufas o un buen cerdo para cría. El cerdo para matanza no sabe de muerte natural y podríamos decir que tampoco sabe de nacimiento natural, ya que desde sus inicios ha sido manipulada tanto su sexualidad como su ciclo y forma de reproducción. Si en el siglo XVIII los cruces entre razas de cerdos para tener la camada deseada era una verdadera aritmética, a fuerza de siglos de manipulación en las granjas y criaderos, el cerdo para matanza se ha transformado en un cerdo diseñado para y por la práctica de la matanza. Es un animal desubjetivado, sin nombre propio y atascado en la cría en cautiverio. No parece poder salir de este sistema ecológico, no parece tener existencia fuera de su propia muerte.

## Bibliografía y fuentes citadas

Álvarez Sevilla, Antón 2005. — *El Gochu Asturcelta o Gochu'l país*. - Oviedo : Asociación de criadores de gochu asturcelta, 2005.

— B

Báguena Cervellera, María José & Carlos Gener Galbis 1984. — « La triquinosis en la España del siglo XIX a través de la obra de Antonio Suárez : De las trichinas y de la trichinosis en España ». - In : *Medicina e historia*, Barcelona : Laboratorios Uriach, 1984, nº 3,

Balvet, Delphine 2004. — « L'abattage du porc, une fête patrimoniale ? L'exemple de "La Saint-Cochon dans la ville" à Bourg-en-Bresse ». - In : *Le Monde alpin et rhodanien*, Grenoble : Centre alpin et rhodanien d'ethnologie, 2004, vol. 32, nº 3, p. 109-122.

Bango, Mario ; Fernando Camarero Rioja & Francisco Pañeda 2007. — *Un siglo de veterinarios en Asturias*. - Oviedo : Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios del Principado de Asturias, 2007, 171 p.

Barañano, Ascensión & María Cátedra Tomás 2005. — « La representación del poder y el poder de la representación : La política cultural en los museos de Antropología y la creación del Museo del Traje ». - In : *Política y Sociedad*, Madrid : Universidad Complutense, 2005, vol. 42, nº 3, p. 227-250.

Bernard, Daniel & Daniel Dubois, 1981. — *L'homme et le loup*. - Paris : Berger-Levrault, 1981, 204 p.

Baratay, Éric 2012. — *Le point de vue animal : Une autre version de l'histoire*. - Paris : Seuil, 2012, 389 p.

Baratay, Éric 2011. — *Bêtes de somme : Des animaux au service des hommes*. - Paris : Points, 2011, 125 p.

Briefer, Élodie F. ; Ciara C. -R. Sypherd ; Pavel Linhart & alt. 2022. — « Classification of pig calls produced from birth to slaughter according to their emotional valence and context of production ». - In : *Scientific Reports*, London, 2022.

Brisebarre, Anne-Marie 1998. — « La mort des animaux : Un mal nécessaire ? ». - In : « Mort et mise à mort des animaux », *Études rurales*, Paris : Éditions de l'EHESS, 1998, nº 147/148, p. 9-14. - Introduction.

— C

- Cadet, A. 1976. — « Abattage du porc, cuisine, repas en Angoumois et Saintonge ». - In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 100-107.
- Camarero, Luis 1991. — « Tendencias recientes y evolución de la población rural en España ». - In : « Las trayectorias de la ruralidad en la sociedad itinerante », *Política y Sociedad*, Madrid : Universidad Complutense, 2005, vol. 8. p. 13-24.
- Camarero Rioja, Fernando 2007. — *Historias de la veterinaria alavesa (1903-2007)*. - Vitoria/Gasteiz : Arabako Foru Aldundia, 2007, 229 p.
- Cátedra Tomás, María & Ricardo Sanmartín Arce 1979. — *Vaqueiros y pescadores : Dos modos de vida*. - Madrid : Akal, 1979, 184 p.
- Cátedra Tomás, María 1979. — « Vacas y vaqueiros : Modos de vida y cultura en las brañas asturianas ». - In : María Cátedra Tomás & Ricardo Sanmartín Arce, *Vaqueiros y pescadores : Dos modos de vida*, Madrid : Akal, 1979, p. 9-93.
- Cátedra Tomás, María 1988. — *La muerte y otros mundos : Enfermedad, suicidio, muerte y más allá entre los vaqueiros de alzada*. - Gijón : Júcar, 1988, 424 p.
- Cátedra Tomás, María 1989. — *La vida y el mundo de los vaqueiros de alzada*. - Madrid : Centro de Investigaciones Sociológicas & Siglo XXI, 1989, x+165 p.
- Cátedra Tomás, María 1998. — « La manipulación del patrimonio cultural : La Fábrica de Harinas de Ávila ». - In : *Política y Sociedad*, Madrid : Universidad Complutense, 1998, vol. 27, p. 89-116.
- Cheval, F. 1976. — « L’abattage du porc et le tueur de cochon en Bresse louhannaise ». - In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 126-129.
- Chevallier, Denis 1987. — « L’abeille, le porc et le chien : Essai d’interprétation du statut et de l’animal ». - In : Alain Couret & Frédéric Ogé (éds.), *Homme, Animal, Société*, t. II : *Histoire et animal*, Toulouse : Presses de l’Institut d’études politiques de Toulouse, 1988. - Actes du Colloque Homme, Animal, Société, Toulouse, mai 1987.
- Coget, Jacques 1987. — « Hiérarchies linguistique et acoustique observées dans les pratiques de communication entre l’homme et l’animal ». - In : Alain Gallo & Frédéric Ogé (éds.), *Homme, Animal, Société*, t. I : *Biologie et animal*, Toulouse : Presses de l’Institut d’études politiques de Toulouse, 1988. - Actes du Colloque Homme, Animal, Société, Toulouse, mai 1987.
- Concejo de Gobierno del Principado de Asturias, Consejería de Salud y Servicios Sanitarios 2000. — « Resolución de 12 de septiembre de 2000, por la que se dictan las normas sobre reconocimiento de ganado porcino sacrificado para el consumo familiar ». - In : *Boletín Oficial del Principado de Asturias*, Oviedo, 2 de octubre 2000, n° 229, p. 11215-11217.
- Concejo de Gobierno del Principado de Asturias, Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos 2012. — « Resolución de 22 de marzo de 2012, por la que se aprueba el

Reglamento del Libro Genealógico, el Programa de Mejora y el Programa de Difusión de la raza Gochu Asturcelta, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre ». - In : *Boletín Oficial del Principado de Asturias*, Oviedo, 23 de abril de 2012, nº 93.

Cougnoux, Antoinette 1979. — « Quand tuavam lo lard (Quand on tuait le cochon) ». - In : *Lemouzi*, Tulle : Société historique et régionaliste du Bas-Limousin, 1979, nº 69, p. 30-43.

Criado Hernández, Concepción M. & Ramón Pérez González 1975. — *La población de Asturias (1857-1970)*. - Oviedo : Departamento de Geografía Universidad de Oviedo, 1975, 71 p.

— D

De Juana, Ricardo, “Distribución racial del cerdo en la Península Iberica”, Razas autóctonas ibéricas, 2011.

Delgado, Manuel 2006. — « Sobre antropología, patrimonio y espacio público ». - In : *Revista Austral de Ciencias Sociales*, Valdivia : Universidad Austral de Chile, 2006, nº 10, p. 49-66. - Entrevista por Marcelo Godoy & Francisca Poblete.

Descola, Philippe 2016. — « Les animaux et l’histoire, par-delà nature et culture ». - In : « La part animale du XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue d’histoire du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris : Société d’histoire de la révolution de 1848 et des révolutions du XIX<sup>e</sup> siècle, 2017, nº 54, p. 113-131. - Entretien réalisé le 15 janvier 2016 par Quentin Deluermoz et François Jarrige.

Demangeon, Albert 1920. — « L’habitation rurale en France : Essai de classification des principaux types ». - In : *Annales de géographie*, Paris, 1920, vol. 29, nº 161, p. 352-375.

DeMello, Margo 2012. — *Animals and Society : An Introduction to Human-Animal Studies*. - New York : Columbia University Press, 2012, 488 p.

Dumont, Bernard Louis 1985. — « Relations entre la découpe bouchère et la structure de la musculature ». - In : Jean-Denis Vigne, Frédérique Audoin & al. (éds.), « La découpe et le partage du corps à travers le temps et l’espace », *Anthropozoologica*, Paris : Muséum national d’Histoire naturelle, 1987, p. 9-17. - Actes de la table ronde organisée par la R.C.P. du C.N.R.S. les 14 et 15 novembre 1985 à Paris.

Durand-Tullou, Adrienne 1976. — « L’élevage du porc et la charcuterie dans la zone montagneuse du Gard au début du XX<sup>e</sup> siècle ». - In : *Ethnozootecnie*, Paris : Société d’Ethnozootecnie, 1976, nº 16, p. 88-99.

— E

Esteve Secall, Rafael & Rafael Fuentes García 2000. — *Economía, historia e instituciones del turismo en España*. - Madrid : Pirámides, 2000, 471 p.

— F

Fabre-Vassas, Claudine 1982. — « L'enfant, le four et le cochon ». - In : « Croyances, récits & pratiques de tradition : Mélanges d'ethnologie, d'Histoire et de Linguistique en hommage à Charles Joisten (1936-1981) », *Le Monde alpin et rhodanien*, Grenoble : Centre alpin et rhodanien d'ethnologie, 1982, vol. 10, n° 1-4, p. 155-178.

Fabre-Vassas, Claudine 1994. — *La bête singulière : Les juifs, les chrétiens et le cochon*. - Paris : Gallimard, 1994, 423 p.

Feijoo, Benito Jerónimo 1726/40. — *Teatro crítico universal : o Discursos varios en todo género de materias para desengaño de errores comunes*. - Madrid : Lorenzo Francisco Mojado, 1726/40, 9 vols.

Fernández García, Joaquín 2012. — « Reseña a Roberto González-Quevedo, “La Cultura Asturiana. Introducción a l'Antropoloxia d'Asturies” ». - In : *Archivum*, Oviedo : Universidad de Oviedo, 2011/12, vols. 61-62, p. 563-566.

Fernández Lamuño, Julio A. 1950. — Algunas observaciones sobre el ganado porcino en el concejo de Tineo.

Fernández Lamuño, Julio A. 1950. — Segundas notas sobre el ganado porcino en el Concejo de Tineo. - 26 de agosto de 1950.

Fernández Lamuño, Julio A. 1962 a. — Resumen de gastos y productos en la crianza de un cerdo en régimen casero en el Concejo de Tineo.

Fernández Lamuño, Julio A. 1962 b. — Informe sobre un plan de mejora total de la riqueza porcina en los Concejos de Allande y de Tineo, Partido judicial de Tineo. - 18 de julio de 1962.

Fernández Lamuño, Julio A. 1974. — Notas sobre el actual estado del mercado de lechones en el Concejo de Tineo. - 10 de octubre de 1974.

Fernández Lamuño, Julio A. 2018. — *La sociedad campesina en el occidente de Asturias, 1950-1975 : Álbum fotográfico*. - Oviedo : Muséu del Pueblu d'Asturies & KRK Ediciones, 2018, 120 p. - Textos de Adolfo García Martínez, Prólogo de Juaco López Álvarez.

Fraser, David 2009. — « Animal behaviour, animal welfare and the scientific study of affect ». - In : *Applied Animal Behaviour Science*, The International Society for Applied Ethology, May 2009, vol. 118, n° 3, p. 108-117.

Friel, Mary ; Hansjoerg Kunc & alt. 2019. — « Positive and negative contexts predict duration of pig vocalizations ». - In : *Scientific Reports*, London, 2019.

- Fossat, Jean-Louis 1971. — *La formation du vocabulaire gascon de la boucherie et de la charcuterie : Étude de lexicologie historique et descriptive*. - Toulouse : Ménard, 1971, 64 p.
- Fossat, Jean-Louis 1976. — « Les parties du cochon et la sensibilité alimentaire en Gascogne ». - In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 174-193.

— G

- García Fernández, Efrén 1979. — *Hórreos, paneras, y cabazos asturianos*. - Oviedo : Caja de Ahorros de Asturias, 1979, 237 p.
- García Fernández, Jesús 1975. — *La organización del espacio y economía rural en la España atlántica*. - Madrid : Siglo XXI, 1975, 332 p.
- García Fernández, Jesús 1976. — *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. - Oviedo : Instituto de Estudios Asturianos, 1980, 198 p.
- García García, José Luis 1976. — *Antropología del territorio*. - Madrid : Taller de Ediciones JB, 1976, 349 p.
- García García, José Luis ; Carmen Fernández de Quirós & Efrén García Fernández 1976. — *El camino real del Puerto La Mesa*. - León : Colegio Oficial de Arquitectos de León y Asturias, 1976, 272 p.
- García García, José Luis 1988. — « El tiempo cotidiano en Vilanova d’Oscos ». - In : *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1988, vol. 9 : *Etnografía y folklore (II)*, p. 13-20.
- García García, José Luis 1991. — « ¿ Qué tienen que ver los españoles con lo que los antropólogos saben de ellos ? ». - In : María Catedral Tomás (ed.), *Los españoles vistos por los antropólogos*, Gijón : Júcar, 1991, p. 109-126.
- García García, José Luis 1998. — « De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural ». - In : *Política y Sociedad*, Madrid : Universidad Complutense, 1998, vol. 27, p. 9-20.
- García Martínez, Adolfo 1988 a. — « La adaptación social e ideológica del vaqueiro de alzada ». - In : *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1988, vol. 9 : *Etnografía y folklore (II)*, p. 31-65.
- García Martínez, Adolfo 1988 b. — « La familia rural asturiana : Estructura, funcionamiento y transformaciones ». - In : *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1988, vol. 9 : *Etnografía y folklore (II)*, p. 181-218.
- García Martínez, Adolfo 1988 c. — « Los vaqueiros de alzada : Proceso de formación y modo de vida ». - In : *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1988, vol. 8 : *Etnografía y folklore (I)*, p. 191-238.



- García Martínez, Adolfo 1988 d. — *Los vaqueiros de alzada de Asturias : Un estudio histórico-antropológico*. - Oviedo : Servicio Central de Publicaciones.
- García Martínez, Adolfo 1989. — « La matanza : Un fenómeno económico, social y ritual ». - In : *Lletres asturianas*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1990, nº 36, p. 105-120.
- García Martínez, Adolfo 1994. — « La mujer y la sociedad rural asturiana : Una mirada antropológica ». - In : Eloy Gómez Pellón (ed.), *Perspectivas del mundo rural asturiano : Encuentros en Toranzo*, 1987-1994, Oviedo : Principado de Asturias, Ayuntamiento de Cabranes & Caja Rural de Asturias, 1994, p. 71-98.
- García Martínez, Adolfo 1999. — « La matanza en Tinéu ». - In : *Cultures : Revista asturiana de cultura*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1999, nº 9, p. 375-386.
- García Martínez, Adolfo 2002. — *La casa tradicional de San Martín de Ozcos*. - Oviedo : KRK Ediciones, 2002, 304 p.
- García Martínez, Adolfo 2005. — « El tabú : Una mirada antropológica ». - In : Vicente Domínguez García (ed.), *Tabú : La sombra de lo prohibido innombrable y contaminante*, Gijón : Universidad de Oviedo, 2005, p. 143-180.
- García Martínez, Adolfo 2008. — *Antropología de Asturias*. - Oviedo : KRK Ediciones, 2008, vol. I : *La cultura tradicional, patrimonio de futuro*, 485 p.
- García Martínez, Adolfo 2011. — *Antropología de Asturias*. - Oviedo : KRK Ediciones, 2011, vol. II : *El cambio : La imagen invertida del otro*, 488 p.
- Gómez Fernández, Mariano 2002. — « Las razas de ganado autóctonas vascas en el pastoreo vasco ». - In : *Annals del Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès*, Ripoll, 2002, p. 279-290.
- Gómez Mendoza, Josefina 2007. — « La obra agrarista de Jesús García Fernández (1928-2006) ». - In : *Historia Agraria*, Murcia : Sociedad Española de Historia Agraria, 2007, nº 41, p. 111-132.
- Gómez Pellón, Eloy 1990. — « Panorama de la antropología en Asturias ». - In : *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, Oviedo, 1990, vol. 44, nº 136, p. 769-817.
- Gómez Pellón, Eloy 1991. — « Aproximación al estudio antropológico de Asturias ». - In : Carmelo Lisón Tolosana (ed.), *Antropología de los pueblos del norte de España*, Madrid : Universidad Complutense de Madrid & Universidad de Cantabria, 1991, p. 31-61.
- Gómez Pellón, Eloy 1992. — « Casa, familia y herencia en la región interior del Occidente asturiano ». - In : *Revista de Antropología Social*, Madrid : Universidad Complutense de Madrid, 1992, nº 1, p. 75-104.
- Gómez Pellón, Eloy 1994. — *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias : Estudio antropológico del Valle de Ardisana*. - Gijón : Principado de Asturias, 1994, 343 p.

- Gómez Pellón, Eloy 1995. — « La casería : Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias ». - In : *Revista de Antropología Social*, Madrid : Universidad Complutense de Madrid, 1995, nº 4, p. 83-110.
- Gómez Pellón, Eloy 1999. — « Reciprocidad equilibrada y comensalidad al rodiu del matanciu nel Oriente d'Asturies ». - In : *Cultures : Revista asturiana de cultura*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1999, nº 9, p. 279-288.
- Gómez Pellón, Eloy 2000 a. — « De re ethnographica : Pensando en el patrimonio cultural ». - In : *Anales de la Fundación Joaquín Costa*, Huesca, 2000, nº 17, p. 165-180.
- Gómez Pellón, Eloy 2000 b. — « El patrimonio etnográfico ». - In : Julio Juan Polo Sánchez (ed.), *Catálogo del patrimonio cultural de Cantabria*, Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Gobierno de Cantabria, 2000, vol. 1 : *La Merindad de Trasmiera, Juntas de Cudeyo y Cesto*, p. 111-130.
- Góngora, Francisco 2009. — « El “chato” vitoriano ». - In : *El Correo*, Bilbao, 22 de febrero 2009.
- Góngora Álvarez, Juan Fernando 2006. — *Evaluación del comportamiento productivo, reproductivo y composición de la leche en vacas normando puras y en diferentes porcentajes de sangre, en la finca Chuguacá, municipio de San Francisco*. - Bogotá : Universidad de La Salle, Facultad de Zootecnia, 2006, 209 p.
- González-Quevedo, Roberto 1987. — « Agricultura y ganadería en Asturias ». - In : Javier Rodríguez Muñoz (ed.), *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1987, t. 8, *Etnografía y Folklore (I)*, p. 127-190.
- González-Quevedo, Roberto 1990. — « La cultura asturiana ». - In : *Lletres asturianes*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1990, nº 38, p. 117-134.
- González-Quevedo, Roberto 1999. — « Economía y cultura del gochu ». - In : *Cultures : Revista asturiana de cultura*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1999, nº 9, p. 11-25.
- González-Quevedo, Roberto 1999. — « La matanza del gochu en Palacios del Sil : Alcordanza d'un nenu ». - In : *Cultures : Revista asturiana de cultura*, Oviedo : Academia de la Llingua Asturiana, 1999, nº 9, p. 441-452.
- Gutiérrez García, José Manuel 2016. — « Triquinas, cerdos y salud pública veterinaria : La inclusión del mundo microscópico en la base científica de la inspección cárnica (Barcelona, 1870s) ». - In : *Medicina e historia*, Barcelona : Laboratorios Uriach, 2016, nº 1 (5ª época), p. 4-16.
- Gutiérrez García José Manuel 2010. — « Laboratory medicine and the identity change of veterinary medicine in Spain at the turn of the twentieth century ». - In : *Dynamis*, Granada : Universidad de Granada & Barcelona : Universitat Autònoma de Barcelona, 2010, nº 30, p. 239-260.

- Graña García, Armando & Juaco López Álvarez 1983. — *Hórreos y paneras en el concejo de Allande (Asturias) : Evolución y Motivos Decorativos*. - Oviedo : Biblioteca Popular Asturiana, 1983, p. 10-15.
- Graña García, Armando & Juaco López Álvarez 1985. — « Los hórreos del concejo de Villaviciosa (Asturias) ». - In : *Etnografía Española*, Madrid : Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Archivos, 1985, nº 4, p. 283-319.
- Graña García, Armando & Juaco López Álvarez 1987. — « Las construcciones populares ». - In : *Enciclopedia temática de Asturias*, Gijón : Cañada, 1988, vol. 8 : *Etnografía y folklore (I)*, p. 73-114.
- Graña García, Armando & Juaco López Álvarez 1987. — « Arte y artistas populares en los hórreos y las paneras de Asturias : Hórreos con decoración tallada del estilo Villaviciosa ». - In : *Kobie : Antropología cultural*, Bilbao, 1985/87, nº 2, p. 242-320.

— H

- Harris, Marvin 1985. — *Bueno para comer : Enigmas de alimentación y cultura*. - Madrid : Alianza, 2011, 400 p.
- Harris, Marvin 1975. — *Vacas, cerdos, guerras y brujas : Los enigmas de la cultura*. - Madrid : Alianza, 2010, 304 p.
- Harrison, Ruth 1964. — *Animal Machines : The New Factory Farming Industry*. - New York : Ballantine Books, 1966, 215 p.
- Hernández Valenzuela, Consuelo 2006. — « Escuela y comunidad : La cultura asturiana en un pueblo del suroeste de Asturias ». - In : *Tres estudios antropológicos sobre el occidente de Asturias* (presentación de María Cátedra Tomás), Oviedo : Red de museos etnográficos de Asturias, 2006, p. 256-331.
- Hernández Valenzuela, Consuelo 2007. — El Pedregal. Miércoles 05 de diciembre de 2007. In Cuaderno de campo. El Pedregal.
- Hernández Valenzuela, Consuelo 2007. — « La matanza del gochu : Prácticas de patrimonialización ». - In : VI Congreso Chileno de Antropología,
- Hernández Valenzuela, Consuelo 2008. — « Prácticas de patrimonialización en Asturias, dos escenarios : La enseñanza del bable y la matanza del gochu ». - In : XI Congreso de Antropología : Retos teóricos y nuevas prácticas/XI Antropologia Kongresua : Erronka teorikoak eta praktika berriak,
- Houdart, Sophie & Olivier Thierry 2011. — *Humains, non-humains : Comment repeupler les sciences sociales*. - Paris : La Découverte, 2011, 368 p.

- Hubscher, Ronald 1999. — *Les maîtres des bêtes : Les vétérinaires dans la société française, XVIIIe-XXe siècle*. - Paris : Odile Jacob, 1999, 441 p.
- Hubscher, Ronald 1999. — « Regards croisés et préjugés vétérinaires et paysans, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle ». - In : Annie Antoine (éd.), *Campagnes de l'Ouest : Stratigraphie et relations sociales dans l'histoire*, Rennes : Presses universitaires de Rennes, 1999, p. 134-151.
- Jarrige, François 2023. — *La ronde des bêtes : Le moteur animal et la fabrique de la modernité*. - Paris : La Découverte, 2023, 464 p.
- Johansson, Ivar & Jan Rendel 1968. — *Genética y mejora animal*. - Zaragoza : Acribia, 1972, 567 p.
- Jovellanos, Gaspar Melchor de 1790/1808. — *Diarios*. - Madrid : Alianza, 1967, 289 p.
- Juana, Ricardo de 2011. — *Distribución racial del cerdo en la península ibérica*.

— L

- Laurans, Raymond 1976. — « Évolution de l'alimentation du porc domestique ». - In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d'Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 22-23.
- Lepage, Yvan 2002. — « Évolution de la consommation d'aliments carnés aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles en Europe occidentale ». - In : « Histoire médiévale, moderne et contemporaine », *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, Bruxelles, 2002, vol. 80, n° 4, p. 1459-1468.
- Levenstein, Harvey 2003. — *Revolution at the Table : The Transformation of the American Diet*. - Berkeley : University of California Press, 2003, 314 p.
- Lisión Tolosana, Carmelo (ed.) 1991. — *Antropología de los pueblos del norte de España*. - Madrid : Universidad Complutense de Madrid & Universidad de Cantabria, 1991, 239 p.
- Lizet, Bernadette 1988. — « Le "sang sous la masse" : Enjeux de l'émergence d'une race chevaline de gros trait dans la Nièvre ». - In : « Des hommes et des bêtes », *Terrain*, Paris : Ministère de la Culture & Maison des sciences de l'homme, 1988, n° 10, p. 8-22.
- Lizet, Bernadette 1989. — *La bête noire : À la recherche du cheval parfait*. - Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2015, xi+341 p.
- López Álvarez, Juaco 1986. — *Materiales para el estudio del mobiliario en Asturias*. Astura. Nuevos cartafueyos d'Asturies, (5), 25-31.
- López Álvarez, Juaco 2001. — « Clarín, los campesinos y el "Folk-Lore Asturiano" ». - In : *Clarín y su Tiempo : Exposición conmemorativa del centenario de la muerte de Leopoldo Alas (1901-2001)*, Oviedo : Cajastur & Fundación Ramón Areces, 2001, p. 57-76.
- López Álvarez, Juaco 2006. — « Fray Toribio de Pumarada y el Arte General de Grangerías ». - In : *Toribio de Santo Tomás y Pumarada, Arte General de Grangerías (1711-1714)*,

Salamanca : Editorial San Esteban & Gijón : Museo del Pueblo de Asturias, 2006, p. 9-67. -  
Estudio preliminar.

Luxereau, Anne 1976. — « La fête du cochon dans les Pyrénées ariégeoises ». - In :  
*Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 108-115.

— M

Maceda Rubio, Amalia & Felipe Fernández García 1989. — « Evolución de la población en  
Asturias entre 1922 y 1981 : Análisis parroquial ». - In : *Ería : Revista de geografía*,  
Oviedo : Universidad de Oviedo, Departamento de Geografía, 1989, n° 17, p. 271-276.

Maceda Rubio, Amalia 1992. — « El espacio rural asturiano : Las transformaciones del siglo  
XIX ». - In : Guillermo Morales Matos (dir.), *Geografía de Asturias*, Oviedo : Prensa  
Asturiana, 1992, vol. 1 : *La Nueva España*, p. 161-176.

Malinowski, Bronislaw 1922. — *Los argonautas du Pacifique occidental : Comercio y aventura  
entre los indígenas de la Nueva Guinea Melanésica*. - Barcelona : Península, 2001, 862 p.

Manteuffel, Gerhard ; Birger Puppe & Peter-Christian Schon 2004. — « Vocalization of farm  
animals as a measure of welfare ». - In : *Applied Animal Behaviour Science*, International  
Society for Applied Ethology, September 2004, vol. 88, n° 1, p. 163-182.

Marchenay, Philippe 1976. — « Le porc en Dombes (Ain) : Élevage, sacrifice et charcuterie ». -  
In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, n° 16, p. 116-125.

Marie, Éric. — 1974. — « Les animaux de la ferme (à la Pointe de La Hague) : Caprins, ovins et  
porcins ». - In : *Parlers et traditions populaires de Normandie*, Saint-Lô, 1974, vol. 7, n° 28,  
p. 101-105.

Marshall, Adriana & Dora Orlansky 1983. — « Inmigración de países limítrofes y demanda de  
mano de obra en la Argentina, 1940-1980 ». - In : *Desarrollo económico*, Buenos Aires :  
Instituto de Desarrollo Económico y Social, 1983, vol. 23, n° 89, p. 35-58.

Méchin, Colette 1987. — « Pratiques différentielles de découpe du porc en Lorraine ». - In : Jean-  
Denis Vigne, Frédérique Audoin & al. (éds.), « La découpe et le partage du corps à travers  
le temps et l’espace », *Anthropozoologica*, Paris : Muséum national d’Histoire naturelle,  
1987, p. 23-26.

Méchin, Colette. 1991. — « Les règles de la bonne mort animale en Europe occidentale ». - In :  
*L’Homme*, Paris, 1991, vol. 31, n° 120, p. 51-67.

Mintz, Sidney 1986. — *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History*. - London :  
Penguin, 1986, 320 p.

Molenat, Maurice & Bernard de Verneuil, 1976. — « La charcuterie en Castagniccia ». - In :  
*Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 76-87.

Morán Breña, Carmen 2011. — « Miles de cerdos se sacrifican de espaldas a la normativa europea ». - In : *El País*, Madrid, 21 de marzo 2011.

Moreno Garrido, Ana 2007. — *Historia del turismo en España en el siglo XX*. - Madrid : Síntesis, 2007, 333 p.

— N

Netz, Reviel 2007. — *Alambre de púas : Una ecología de la modernidad*. - Buenos Aires : Clave Intelectual & Eudeba, 2015, 262 p.

— O

OCDE-FAO 2021. — *Perspectivas agrícolas 2021-2030*. - Paris : FAO, 362 p.

Odriozola, Miguel 1946. — *El cerdo vitoriano y otros grupos nacionales : Estudios en el cebadero de Porriño*. - Madrid : Ministerio de Agricultura & Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, 1946, 315 p.

Orive Pedruzo, José Ramón 1999. — « El chato vitoriano ». - In : *Naturzale : Cuadernos de Ciencias Naturales*, Donostia, 1999, nº 14, p. 171-174.

— P

Pellegrini, Patricia 1999. — « De l'idée de race animale et de son évolution dans le milieu de l'élevage ». - In : *Ruralia*, Lyon : Association des ruralistes français, 1999, nº 5.

Pellegrini, Patricia & Marie-Dominique Ribereau-Gayon 2014. — « Qu'est-ce qu'une "race animale pure" ? ». - In : *Revue d'ethnoécologie*, 2014, nº 5.

Peeters, Alice 1980. — « Tuer le cochon à Brantes, Vaucluse ». - In : *Ethnologie française*, Paris, 1980, vol. 10 (nouvelle série), nº 3, p. 247-256.

Prats, Llorenç 1998. — « El concepto de patrimonio cultural ». - In : « Patrimonio cultural », *Política y Sociedad*, Madrid : Universidad Complutense, Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, 1998, vol. 27, p. 63-76.

Pujol, Raymond 1971. — « Coexistence de l'homme et de l'animal ». - In : *Science et Nature*, Paris, mars-avril 1971, nº 104, p. 3-12.

— Q

Quirós y Llanes (VII Marqués de Campo Sagrado), José María Bernaldo de 1854. — « El manifiesto del hambre ». - In : Javier Muñoz Rodríguez & Juaco López Álvarez (eds.), *Colección de textos y documentos para la historia de Asturias*, Gijón : Cañada, 1990, t. 2, p. 237-246.

— R

Rappaport, Roy A. 1968. — *Cerdos para los antepasados : El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea*. - Madrid : Siglo XXI, 1998, 375 p.

Red Asturiana de Desarrollo Rural. — *Envejecimiento rural* - 267

Richard, Nicolas & Consuelo Hernández Valenzuela 2023. — « Variaciones sobre la ruta y los animales ». - In : *La velocidad en los mundos lentos [coloquio]*.

Rodríguez Gutiérrez, Fermín & Rafael Menéndez Fernández 2005. — *Geografía de Asturias : La reestructuración territorial de una región de tradición industrial*. - Barcelona : Ariel, 2005, 405 p.

Ruiz de la Peña, Juan Ignacio 1981. — *Las "polas" asturianas en la Edad Media : Estudio y diplomático*. - Oviedo : Universidad de Oviedo, Departamento de Historia Medieval, 1981, 446 p.

— S

Sarg, Freddy 1980. — « Comment on élève et on tue le cochon en Alsace bossue ». - In : *Revue des sciences sociales de la France de l'Est*, Strasbourg : Faculté des sciences sociales, Université de Strasbourg, 1980, vol. 9, p. 293-329.

Santo Tomás y Pumarada, Toribio de 1714. — *Arte General de Grangerías (1711-1714)*. - Salamanca : Editorial San Esteban & Gijón : Museo del Pueblo de Asturias, 2006, 507 p. - Ed. y estudio preliminar de Juaco López Álvarez, transcripción de María José Priesca Balbín & Jesús Suárez López.

Singer, Peter 1975. — *Animal Liberation : A New Ethics for Our Treatment of Animals*. - New York : HarperCollins, 1975, 301 p.

— T

Thomas de la Peña, Carolyn 2010. — *Empty Pleasures : The Story of Artificial Sweeteners from Saccharin to Splenda*. - Chapel Hill : University of North Carolina Press, 2010, 296 p.

- Thomas Cucchi 2002. — « L’empreinte des premières domestications sur le squelette animal ». - In : Colloque « L’Animal à l’Anthropocène », Paris, 10 et 11 décembre 2020.
- Thouvenot, Claude, et Beaujeu-Garnier, Jacqueline 1971. — « La viande dans les campagnes lorraines : Évolution d’une habitude alimentaire ». - In : *Annales de Géographie*, Paris, 1971, vol. 80, n° 439, p. 288-329.
- Tolivar Faes, José 1786. — *El rev. Joseph Townsend y su viaje por Asturias en 1786*. - Oviedo : Instituto de Estudios Asturianos J. Tolivar Faes, 1986, 120 p.

— V

- Valdés del Toro, Ramón 1976. — « Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur ». - In : Carmelo Lisón Tolosana (ed.), *Temas de antropología española*, Madrid : Akal, 1976, p. 263-345.
- Vallejo Pousada, Rafael 2002. — « Economía e historia del turismo español del siglo XX ». - In : *Historia contemporánea*, Bilbao : Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, 2002, n° 25, p. 203-232.
- Van Gennep, Arnold 1937. — *Manuel de folklore français contemporain*. - Paris : Picard, vol. III : *Questionnaires, provinces et pays, bibliographie méthodique*, 1937, 552 p.
- Vassas, Claudine 1982. — « L’enfant, le four et le cochon ». - In : *Le Monde alpin et rhodanien*, Grenoble : Centre alpin et rhodanien d’ethnologie, 1982, vol. 10, n° 1, p. 155-178.
- Verdier, Yvonne 1976. — « Un temps de cochon ». - In : *Ethnozootechnie*, Paris : Société d’Ethnozootechnie, 1976, n° 16, p. 130-139.
- Vialles, Noélie 1987. — *La chair et le sang : Les abattoirs du pays de l’Adour*. - Paris : Éditions de la Maison des sciences de l’homme & Ministère de la culture, 1987, viii+160 p.
- Vialles, Noélie 1988. — « La viande ou la bête ». - In : « Des hommes et des bêtes », *Terrain*, Paris : Ministère de la Culture & Maison des sciences de l’homme, 1988, n° 10, p. 86-96.



# Table des matières

Resumen	2
Résumé	3
Abstract	4
Agradecimientos	6
Índice	7
Introducción	10
1. Primera aproximación al problema y trayectoria de investigación	10
2. Una antropología de la matanza del cerdo	13
3. Objetivos de la investigación	22
4. Metodología	22
5. Estructura de la tesis	26
PARTE I: Etnografía de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias.	
Estructura de la matanza del cerdo	31
Capítulo 1: Primer momento: maneras de producir un cerdo para matanza	32
1.1 Maneras de obtener un cerdo	32
1.2 La cría	38
1.3 La alimentación	42
Capítulo 2: Segundo momento: la muerte del cerdo, del animal a la carne	45
2.1 Pinchar al cerdo	45
2.2 Pelar	58
2.3 El Despiece	64
Capítulo 3: Tercer momento: conservación y consumo, en busca del sabor	83
3.1 Métodos de conservación	83
3.2 Los interiores	87
3.3 Los embutidos	88
PARTE II: Historia de la práctica de la matanza del cerdo en Asturias	95
Capítulo 1: La matanza del cerdo en el mundo rural tradicional de Asturias	96
1.1 El cerdo en la Casería tradicional	96
1.2 La Casería como unidad de producción y autoconsumo en el mundo rural tradicional	97
1.3 El Arte de granjería y la cría de cerdos ¿Cómo se mezclan finos de Castilla, mestizos y lanudos de la tierra?	111

1.4 La posición singular del cerdo entre los otros animales de la Casería	123
Capítulo 2: La reinención del cerdo durante la Industrialización en Asturias	129
2.1 El espacio rural asturiano durante la revolución industrial	130
2.2 Las nuevas razas y la reorientación del cerdo hacia la producción de grasas y carnes	136
2.3 El cerdo como objeto de salud pública y control veterinario	142
Capítulo 3: La matanza domiciliaria entre regulación y prácticas tradicionales: microfísica del poder en un mundo rural en transición	151
3.1 Las matanzas clandestinas, entre regulación estatal y resistencias	151
3.2 El vigilante de arbitrios, una personificación resistida de la autoridad	155
3.3 La matanza domiciliaria de cerdo como un archivo de la conflictividad rural y una práctica en permanente negociación	163
Capítulo 4: La matanza desarrollista y la reorientación del cerdo en el campo Asturiano	169
4.1 De la clandestinidad a la fiesta	169
4.2 El cerdo como instrumento de desarrollo en Tineo	171
4.3 El fin de la cría y de las cerdas parideras	176
PARTE III: Antropología de la práctica de la matanza del cerdo	185
Capítulo 1: Relatos para el fin de una economía y una cultura	186
1.1 Un correlato técnico del declive: Refrigeración y nuevos materiales/usos en la cocina asturiana	192
1.2 Censo de matanzas: vigencia contemporánea de una práctica	197
Capítulo 2: el matachín, clave de lectura de la matanza contemporánea	207
2.1 Los matachines	208
2.2 El aprendizaje. Cómo se aprende a matar con cuchillo	211
2.3 Los territorios del matachín	219
2.4 La técnica	223
Capítulo 3: La matanza patrimonializada	232
3.1 La teatralidad de la rutina en la vida rural	232
3.2 Organización territorial del sabor: el sabor como organizador de las relaciones familiares, vecinales y territoriales	235
3.3 La manufactura del sabor: la política del sabor, el dolor en el gusto, la la artesanía del adobo	241

Conclusiones	246
Bibliografía y fuentes citadas	250
Anexos	264
Anexo 1: Entrevistas	265
Entrevista N° 1	266
Entrevista N° 2	276
Entrevista N° 3	298
Entrevista N° 4	315
Entrevista N° 5	321
Entrevista N° 6	324
Anexo 2: Etnografías	335
Etnografía N° 1: Capada de cerdos	336
Etnografía N° 2: Matanza	339
Etnografía N° 3: Despiece	345
Anexo 3: Cobro de arbitrios	349
Anexo 4: Gráficos. Kilos de carne declarados por casa	352

Les vies de la chair : *L'abattage du cochon dans une société rurale en transformation (Asturies, XXe siècle)*

**Résumé**

Cette thèse étudie d'un point de vue anthropologique l'abattage domestique du porc dans le monde rural des Asturies, en Espagne, en tant qu'archive de l'évolution des relations humains-animaux dans un contexte paysan en transition. La première partie, ethnographique, décrit la pratique contemporaine de la *Matanza del gochu* à partir de l'observation participante dans onze abattages domestiques, en y identifiant les principaux moments et articulations. La deuxième partie étudie la trajectoire historique de cette pratique tout au long du XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle, en montrant les profondes réorientations et changements intervenus dans le type de porcs, d'ustensiles, d'acteurs, d'orientation sociale, de types de produits résultants, etc. Enfin, la troisième partie intègre ces deux dimensions ethnographique et historique en une anthropologie de la pratique contemporaine de l'abattage du porc, désormais dépourvu d'intérêt économique immédiat, mais participant à un théâtre de la ruralité.

**Mots clés :** *anthropologie, ruralité, cochon, abattage, animal, chair, Asturies, Tineo*

The lives of the flesh: *The slaughter of the pig in a rural society in transformation (Asturias, 20th century)*

**Abstract**

This thesis, from an anthropological standpoint, examines the domestic slaughtering of pigs in the rural areas of Asturias, Spain, as an archive reflecting the evolving relationships between humans and animals in a transitioning peasant context. The first part, ethnographic in nature, describes the contemporary practice of *Matanza del gochu* through participant observation in eleven domestic pig slaughters, identifying key moments and articulations. The second part delves into the historical trajectory of this practice throughout the 19th and 20th centuries, showcasing profound reorientations and changes in the types of pigs, utensils, actors, social orientation, resulting product types, etc. Finally, the third part integrates these two dimensions, ethnographic and historical, into an anthropology of the contemporary practice of pig slaughtering, now devoid of immediate economic interest but contributing to a rural theater.

**Keywords:** *anthropology, rurality, pig, slaughter, animal, flesh, Asturias, Tineo*

Universite Sorbonne Nouvelle  
ED 122 Europe Latine - Amérique Latine  
Centre de Recherche et Documentation des Amériques CREDA - UMR 7227  
Campus Condorcet 5 cours des Humanités 93322 Aubervilliers Cedex