

## Etnografía asociada al ganado porcino en el entorno de Perín (Cartagena)

### Ethnography associated with Porcine Livestock in Perín (Cartagena)

*Juan ORTEGA MADRID*

*Licenciado en Veterinaria e investigador etnográfico \**

**Resumen:** Se realiza un estudio descriptivo sobre diferentes aspectos etnográficos relacionados con el cerdo en el entorno de la diputación cartagenera de Perín. Comienza con un apartado sobre cuentos de tradición oral, fraseología y toponimia. Continúa con diferentes procedimientos mágicos-curativos en un bloque sobre el cerdo en la medicina popular. Se prosigue describiendo los alojamientos ganaderos tradicionales y se propone una clasificación tipológica de los mismos. Igualmente se detalla lo que fue el ciclo productivo del ganado porcino en la zona de estudio y se finaliza con un apartado sobre la fiesta de la matanza. Tanto la festividad asociada al sacrificio del animal, como las características de la arquitectura vernácula, y sus usos etnomédicos, veremos que presentan rasgos comunes que enraízan en antiguas culturas y arcaicas creencias.

**Palabras clave:** Cuento; fraseología; matanza; etnomedicina; cerdo; pocilga; Perín.

**Abstract:** In the article we will see a descriptive ethnographic study on different aspects related to the pig in the area Perín (Cartagena). It begins with a section on folk tales, set phrases and sayings, and place names. Keep talking about pork in folk medicine. Describe traditional accommodation livestock and propose a typological classification of them. Detail the production cycle of pigs in the study area and ends with a section on the feast of the killing. The party associated with the slaughter, the characteristics of vernacular architecture, and its ethno-medical uses, common features which are rooted in ancient cultures and archaic beliefs.

**Key words:** Folk tales; set phrases; sayings; slaughter; ethnomedicine; pig; pigsty; Perín.

---

\* Recibido: 8 de mayo de 2016. Aceptado: 11 de mayo de 2017.  
Email: cvsanfeli@wanadoo.es.

## 1. INTRODUCCION

La extensa diputación de Perín está situada en la zona oeste del municipio de Cartagena, y está caracterizada por su dura orografía, al ser muy montañosa. Éste y otros factores provocaron hasta hace no muchas décadas un alto grado de aislamiento de su población, lo que propició la existencia de unas economías familiares autosuficientes y de subsistencia. Dentro de este modelo de vida, los cultivos de secano y una ganadería, compuesta fundamentalmente por el ganado caprino y en menor medida por el porcino, eran los pilares que lo sustentaban. Centrándonos en el ganado de cerda, veremos cómo estaba muy presente en diferentes niveles de esa sociedad.

## 2. FOLCLORE (CUENTOS Y FRASEOLOGÍA) Y TOPONIMIA

Las pocilgas de planta circular,<sup>1</sup> construidas a base de piedra y usadas para el engorde de uno o dos cerdos por las familias de la zona, son la base para que en la oralidad del lugar exista una facecia, chistecillo o cuento gracioso que narra la situación vivida por un paisano que estaba construyendo una de estas cochiqueras. Se dice que no debía de ser muy espabilado, ya que, con su montón de piedras al lado, empezó a levantar las paredes de una de estas marraneras circulares, y siguió y siguió, y cuando terminó, se dio cuenta que no le había dejado puerta de entrada, habiendo construido un cilindro de piedra, quedando atrapado en el interior, por lo que tuvo que derribarla para poder salir.<sup>2</sup> Este chistecillo que, si al

1 Ver en este artículo el apartado 4 sobre arquitectura ganadera vernácula: pocilgas tipo 1.

2 Relación de paralelos con el cuento recogido de *El tonto de la marranera*: a) MARTÍNEZ RUÍZ, José: *De boca a oreja, cultura oral de los pueblos del Segura* (2ª ed.), Autor, La Alberca-Murcia, 1999, p. 210. Describe una situación similar a la acontecida en nuestra facecia: «se puso por dentro a levantar parés y tuvo que salirse con un perigallo, pos n'había dejao er güeco e la puerta». b) HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, Ángel: *Cuentos populares de la provincia de Albacete*, Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”, Albacete, 2001, p. 185. Recoge el cuento de «los albañiles que hacían la pocilga», donde los descuidados constructores, cuando estaban finalizando la obra, se percatan de que no han dejado puerta. c) En comunicación personal, el folklorista Anselmo Sánchez Ferra me informa de un cuento (El maestro Villa, n. 86) con similar argumento perteneciente a su colección inédita sobre el cuento popular de Moratalla. En este relato un albañil construye un horno moruno, quedando atrapado en su interior. c) Cabe señalar lo aportado por un informante natural de La Alberca de Zancara (Cuenca), Manuel Miñano Tribaldos, de 67 años y profesión carnicero: *Cuentan de un albañil que hizo una gorrinera y se quedó dentro... aquí las gorrineras son un cuadrado* (de planta cuadrangular), *no le dejó puerta y tuvo que saltar para poder salir*. Esta narración, que podríamos enmarcar en lo que SÁNCHEZ FERRA, Anselmo J.: «El Cuento Folclórico en Cartagena», *Revista Murciana de Antropología*, núm. 17, 2010, p. 23, denomina como *folklore de aluvión*, pone de manifiesto una vez más la universalidad de los cuentos populares. d) NIETO CONESA, Andrés: «La

protagonista le ponemos el gentilicio de perinero, bien podría ser uno más de los muchos dicterios que circulan atribuidos a los habitantes de la zona,<sup>3</sup> se encuadra sin duda alguna dentro del conjunto de cuentos populares conocidos como de ton-tos. Tal difusión tiene este relato entre los lugareños, que no es raro encontrarla en forma de modismo: «estás como el de la marranera». Esta expresión, fija y privativa del lugar, se usa en contextos donde a alguien que está realizando algún trabajo de un modo empecinado o que se caracteriza por ser poco habilidoso, se le previene, o se le recrimina (si ya es demasiado tarde), sobre el resultado que obtendrá. Ejemplo: Alguien haciendo un jersey, «como piensas quer crio va sacar la cabeza por ahí. Estás como el de la marranera».

Circula por la oralidad de la zona otro dicho que dice así: «a los de Perín les cortan el rabo<sup>4</sup> y los dejan ir». García Cotorruelo<sup>5</sup> lo recoge indicando que con él se da a entender la incultura y tosquedad de los perineros. Esto pone de manifiesto una vez más la animadversión, burla o escarnio que tradicionalmente se ha dirigido hacia los habitantes de esta zona, ya que con esta expresión insultante y maliciosa se les asemeja a cerdos o a animales en general. Algún avezado perinero creó una contestación apropiada a tal impropio: «eso es a los cabrones que vienen aquí».<sup>6</sup> Una coplilla dice: «De Perín y esas laeras / salen los hombres lechones, / *engordaos* en marraneras. / Pero no son maricones / como son los de Canteras».<sup>7</sup> Con esta última composición queda

---

matanza: rito, ostentación y necesidad», *I Jornadas Gastronómicas La Matanza en Territorio Campoder*, La Aljorra-Cartagena, 2015. Apunta una anécdota acontecida en el paraje de Cueva Pagán (Fuente Álamo de Murcia), donde hubo que derribar la pocilga, en esta ocasión, porque la puerta quedó pequeña para el paso de un descomunal cerdo debido a que se demoró su sacrificio, prolongándose su cebo durante tres años: «era uno más de la familia [...] y no se decidían a matarlo, hasta que llegó a pesar como un toro de Miura, 350 o 400 kg. No podían sacarlo y hubo que tirar la marranera para poder sacarlo». En este sentido he recogido testimonios en la zona donde se dice, entiendo que de forma irónica, que cuando el marrano ya no cabía bien por la puerta era el momento de matarlo.

3 Cf. SÁNCHEZ FERRA, Anselmo J.: *Art. cit.*, 2010, pp. 45-47 y 293-304.

4 El corte de rabo o caudectomía es una práctica ganadera, actualmente en desuso y/o prohibida, que consistía en extirpar total o parcialmente la cola o rabo de algunas especies animales, entre ellos los cerdos, pero también en corderos, perros e incluso caballos. Su finalidad era estética, funcional o en el caso de los cerdos para evitar el canibalismo o caudofagia.

5 GARCÍA COTORRUELO, Emilia: *Estudio sobre el habla de Cartagena y su comarca*, Real Academia Española, Madrid, 1959, p. 180.

6 AGÜERA TORRES, Ángel: *Perín*, Autor, Cartagena, 2002, p. 422.

7 Las enemistades entre pueblos vecinos quedan patentes en chistes, versos y dichos. Contra los de Canteras, además de cuestionar su virilidad como se ve en esta quintilla recogida de AGÜERA TORRES, Ángel: *Op. cit.*, 2002, p. 307, también señala SERRANO BOTELLA, Ángel: *El Diccionario Icue*, ed. Mediterráneo, Murcia, 1986, p.139: «tener la *follá* en Canteras», con el sentido de tener poca gracia o simpatía.

patente de nuevo las rivalidades locales por medio de la comparación de los perineros con marranos.<sup>8</sup>

Como de cerdos anda el tema, voy a proseguir con tres relatos populares recogidos en la zona donde nuestro artiodáctilo doméstico vuelve a estar presente de una forma más o menos directa. He recogido de la oralidad una curiosa versión del cuento conocido como los animales en la posada, los animales inútiles o los animales músicos (catalogado como ATU 130). Su argumento consiste en que varios animales de granja que ya han perdido su funcionalidad para el ser humano, son abandonados o se fugan antes de ser sacrificados. Vagan sin rumbo hasta que una noche encuentran un refugio, que en este caso es una cueva de ladrones. «Iban varios, un burro, un chino... Se dio tras ellos un panal de abejas, un enjambre, y se le metió al burro en la oreja. [...] Acamparon en la cueva y cuando volvieron los ladrones oyeron como música dentro. ¡Vaya, hay músicos por aquí!, desían. Cuando la gente (los ladrones) se arrimaba a la puerta, se oía un sumbío y las abejas salían y les picaban. Total que se quedaron reinando en la cueva».

El cuento de curas conocido como la canción equivocada o la vaca del cura (catalogado como ATU 1735A) tiene también aquí su particular versión. En el argumento habitual, una familia pobre sacrifica la vaca del párroco y el niño de esa familia canta una delatora canción que es escuchada por el cura, el cual lo insta a que la repita durante la misa. Instruido por su madre, el niño recitará otra coplilla en la que se insinúan los devaneos amorosos del sacerdote. En nuestra versión, no es una vaca sino un cerdo el animal robado, siendo la cancioncilla así: «El cura de mi pueblo tenía un cochinito. / Mi papá lo mató con un cuchillo / y mi mamá nos hacía güenos guisacos». Los cuentos tradicionales son fiel reflejo de la idiosincrasia de la sociedad en la que circulaban, por ello en un pueblo donde la cabaña bovina era escasa, se cambió el animal protagonista por otro más habitual: el cochino.

Como ejemplo de cuentos de pícaros, con un cerdo como parte destacada del mismo, tenemos uno en el que un tendero de la zona llamado Juan Montoro, el cual regentaba una tienda en la zona conocida como el empalme (cruce de la carretera de Perín y la Torre, Collado Arjona). Era de los que «no sabía de números», pero sus docenas eran de once cuando vendía y de trece cuando compraba, y cuando alguien que tuviera una cuenta pendiente iba a saldarla decía: «pues

---

8 Quiero poner aquí en relación un hecho apuntado por SÁNCHEZ FERRA, Anselmo J.: *Art. cit.*, 2010, p. 47. Señala que un posible origen étnico (judío o morisco) pudo ser el desencadenante para la gran abundancia de repertorio folklórico burlesco hacia los perineros; si tenemos en consideración que también se les llamaba marranos, de forma despectiva, a los judíos conversos, puede que el dicho y la coplilla nombradas apoyen dicha teoría.



sinco que debes y sinco que me das, son diez, y sinco que te apunto...pos quince quedan pendientes». Recoge Agüera Torres<sup>9</sup> un cuento-anécdota donde uno que le debía dinero a Montoro y a otros dos tenderos, tenía un cerdo y los citó en su casa para pagarles en especie. Pero la noche de antes mató el cochino y cuando llegaron a cobrar les dijo que como para los tres no había bastante, había pensado en comérselo. Los acreedores se enfadaron y entonces el paisano les instó a que sacaran la cuenta de lo que debía. Como iban con intención de llevarse el cochino y no llevaban la cuenta, les replicó que ya cobrarían otro día porque allí tenía el dinero.

Existe una historia que, a modo de leyenda toponímica, cuenta el origen de los conocidos como Baños de la Marrana en la vecina población de Isla Plana. Se dice que una cochina desnutrida, enfermiza y desahuciada recuperó toda su vitalidad y lustrosidad tras bañarse y revolcarse reiteradamente en unos lodos de aguas termales que brotaban junto a la playa.<sup>10</sup> He de señalar aquí que esta historia no es privativa del lugar, existiendo numerosos topónimos similares y repitiéndose los mismos hechos por diferentes puntos de la geografía nacional.<sup>11</sup> Lillo Carpio afirma que es bien sabido que en todos los lugares de aguas curativas se cuenta prácticamente la misma historia: la del descubrimiento de sus propiedades debido a la observación de un animal enfermo que llegó a sanar tras la inmersión en dichas aguas.<sup>12</sup> Y es que es un comportamiento habitual entre algunos animales, entre ellos los cerdos y jabalíes, el hecho de darse baños de lodo con el fin de facilitar la termorregulación, eliminar parásitos externos o encontrar alivio en patologías cutáneas, por lo que estos hechos han generado multitud de topónimos, así como la expectativa de aguas salutíferas entre el vulgo.

---

9 AGÜERA TORRES, Ángel: *Op. cit.*, 2002, pp. 378 y 419.

10 Cf. ARANDA MERCADER, J. Damián: *Conocer el oeste*, Autor, Torre Pacheco, 2000, pp. 123-127, y GÓMEZ VIZCAÍNO, Aureliano: *Tierras de poniente* (2ª ed.), Aglaya, Cartagena, 2006, pp. 204-214.

11 Ej.: Baños de la Marrana en el Río Guadalfeo, Cortijada Puerto del Juviley, Torvizcón, Granada; ídem en Barranco de Juagarí, Lucainena de las Torres, Almería; ídem en Solana de los Cárcelos, Albánchez de Mágina, Jaén; Baños de la Cochina, Villabuenas de Gata, Cáceres; etcétera. En nuestro entorno geográfico encontramos, aunque en total desuso, tres topónimos más a los que el cerdo da nombre, dos de ellos los cita GÓMEZ VIZCAÍNO, A.: *Op. cit.*, 2006, pp. 88 y 105: la Fuente del Cochino (por la zona de Cabo Tiñoso) y la Cueva del Cochino (también conocida como Sima de la Higuera, en el cabezo del Horno de Isla Plana). GARCÍA MARTÍNEZ, Ginés: *El habla de Cartagena* (1ª reimpresión), Universidad de Murcia, Murcia, 1960/1986, plano 10, señala el paraje de las Marraneras (actual zona de la Bda. Villalba).

12 LILLO CARPIO, Martín J.: «Un aprovechamiento de aguas mineromedicinales en el litoral meridional murciano: el caso de Isla Plana», *Revista Papeles de Geografía*, 47-48, Universidad de Murcia, 2008, p. 140.

El repertorio fraseológico relacionado con el cerdo es enorme,<sup>13</sup> pero obviamente me limitaré al material recogido en la zona de estudio. Así, además del ya citado con anterioridad «estar como el de la marranera», circulan «eres más cochina que la que le dio de beber al chino en la artesa» y «hay *pa' echarle* a los chinos». Como tantos otros recursos fraseológicos, estos dos (con seguridad el primero) están directamente relacionados con sendos cuentos populares. El primero de ellos, frase hecha de tipo comparativo,<sup>14</sup> procede de un relato que se encuadra en los cuentos conocidos como de mujeres sucias. En él, una señora que estaba amasando pan, ante la falta de harina y el exceso de agua, decide solventar el problema dando de beber al cerdo en la misma artesa; posteriormente recrimina al animal su comportamiento.<sup>15</sup> La segunda frase da a entender abundancia, exceso o gran número de algo (ej.: había gente *pa' echarle* a los chinos o sobró comida *pa' echarle* a los chinos). Bien podría tener su origen en un relato popular donde tal era la abundancia de brevas, fruta que se puede considerar un manjar, que ya ni los cerdos se las comían, por lo que las regalan a un personaje destacado de la comunidad.<sup>16</sup>

Es habitual también el uso de la frase «parecer o estar como el chinico de San Antón»,<sup>17</sup> haciendo referencia a aquellas personas de buen apetito, que limpian los platos y no desechan nada de comida. Se dice que llevas «trote cochiner»<sup>18</sup> cuando alguien camina de forma apresurada como dando saltitos (como hacen los cochinos). Te recuerdan que te pasará «como al que asó la manteca»<sup>19</sup> cuando haces alguna perogrullada. Se sabe que con la práctica se consigue maestría y destreza en cualquier campo, plasmándose esta idea en el refrán «capando chinos, maestro *capaor*». Teniendo en cuenta que el tiempo necesario para engordar un cerdo es de aproximadamente un año, cuando un hijo ajeno manifiesta un comportamiento inadecuado o reprochable, se dice con ironía «lástima de “x” chinos que no engordó tu madre», siendo “x” la edad del vástago al que se critica.

---

13 MARTÍNEZ KLEISER, Luis: *Refranero general ideológico español* (edición facsímil), ed. Hernando, Madrid, 1995, pp. 117-9 y 444: entre 65 mil refranes, recoge un centenar relacionados con el cerdo (0'15%).

14 Recurso lingüístico para describir personas, hechos u objetos, acentuando cualidades o enfatizando acciones.

15 SÁNCHEZ FERRA, Anselmo J.: *Art. cit.*, 2010, pp. 600-2.

16 *Ibidem*, pp. 454-5.

17 El cerdito o chinico de San Antón es una tradición presente en diferentes pueblos de la geografía española, donde un cerdo es alimentado con las sobras de las casas por las gentes del lugar durante el año, para durante la festividad de San Antón (17 de enero) rifarlo. Cf. GÓMEZ VIZCAÍNO, Juan Antonio: *Pueblos de Cartagena*, ed. Corbalán, Cartagena, 2003, pp. 265-6, y GARCÍA MARTÍNEZ, Ginés: *Op. cit.*, 1960/1986, p. 318.

18 DRAE: trote corto y apresurado.

19 DRAE: persona que obra o discurre neciamente.

También circulan en la oralidad de la zona los archiconocidos refranes «con la ayuda del vecino, mató mi padre un cochino» o «a cada cerdo le llega su San Martín».<sup>20</sup> El primero se usa a modo de comentario crítico para hacer ver que alguien ha hecho alguna cosa gracias al auxilio de otra persona. El otro hace referencia a la festividad de San Martín, celebrada el 11 de noviembre, fecha habitual para hacer la matanza del cerdo; su sentido va en la línea de que no hay plazo que no llegue.

En el trabajo de Ángel Agüera Torres<sup>21</sup> sobre Perín, aparecen dos más: «por San Miguel sabe el tocino a miel» y «por Santa Catalina mata tu cochina». Sus significados paremiológicos serían que allá por el 29 de septiembre, que es cuando se conmemora la festividad de San Miguel Arcángel, ha pasado ya casi un año desde que se mató el cerdo, por lo que no suele quedar casi ni rastro de sus chacinas, de tal forma que algún trozo de tocino que aún quede sabrá a gloria; y que por el día Santa Catalina de Alejandría, cuya onomástica se celebra el 25 de noviembre, es una época típicamente de hacer *marranás*.

	CUENTO	FRASE
1	El tonto de la marranera	Estar como el de la marranera
2	Los animales inútiles (ATU 130)	
3	El chino del cura (ATU 1735A)	
4	El tendero burlado	
5	Los Baños de la Marrana	
6	La mujer sucia amasa	Eres más cochina que la que le dio de beber al chino en la artesa.
7	Brevas para la señorita	Pa' echarle a los chinos
8		Estar como el chinico de San Antón
9		Llevar trote cochinerero
10		Capando chinos, maestro capaor.
11		Lástima de "x" chinos que no engordó su madre.
12		Con la ayuda del vecino, mató mi padre un cochino.
13		A cada cerdo le llega su San Martín.
14		Por San Miguel sabe el tocino a miel.
15		Por Santa Catalina mata tu cochina.

Figura 1. Repertorio folclórico.

20 MARTÍNEZ KLEISER, Luís: *Op. cit.*, 1995, p. XVIII. Señala de este refrán, que no tuvo su primera expresión en nuestra lengua y apunta que procede de la oración latina *Stat sua cuique diez*, que vendría a decir que cada uno tiene su propio día.

21 AGÜERA TORRES, Ángel: *Op. cit.*, 2002, p. 336.

### 3. EL CERDO EN LA MEDICINA POPULAR

Desarrollo este apartado dejando constancia, y transcribiendo en parte, unos interesantes datos facilitados por un informante, cartagenero de adopción desde hace media centuria pero, natural de Lubrín (provincia de Almería), lugar de cuya oralidad aprendió estos conocimientos durante su infancia y adolescencia. Representa a uno de tantos inmigrantes andaluces que arribaron a nuestra tierra al calor de la minería y que, integrados en nuestra sociedad, incrementaron nuestro acervo folclórico.

La medicina popular o etnomedicina<sup>22</sup> nos muestra cómo nuestros antepasados, mediante diversos remedios o procedimientos que hunden sus raíces en ancestrales, arcaicas y primitivas creencias, intentaban sanar las enfermedades de sus congéneres y de los animales que les servían de ayuda o sustento. Los remedios descritos formarían parte del arsenal de recursos naturales de tipo animal de que disponía la sociedad rural, y que aún pervive en sectores de nuestra sociedad, para prevenir o sanar ciertas enfermedades.

El primero que voy citar se usa para curar los cálculos renales y vesicales, así como la infección de orina.<sup>23</sup> Al parecer funciona tanto en personas como en animales.<sup>24</sup> A modo de terapia pseudo-homeopática,<sup>25</sup> consiste en beber mezclado con cualquier líquido una porción de urolito vesical porcino pulverizado. Incide el informante en señalar que: «son piedras blancas como la nácar, blancas, blancas, blancas». Igualmente curioso es el dato que indica para provocar la aparición de este tipo de concreciones minerales en los cerdos. Al parecer, si se le da de comer semanalmente como medio kilo por animal, de un tipo de tierra concreta, el cerdo genera rápidamente cálculos. En una rambla de Cuevas de Reylo apunta que hay este tipo de tierra: «Hay una clase de tierra que antiguamente se le echaba a los cochinos pa' provocarles que les saliera. Se les echaba con el berbajo de harina de cebá... ¡puaah!, se las metías al cuerpo al viaje [...] todo lo que la tierra lleva malo lo expulsa el cochino, y la esencia buena de la tierra se la queda y la va haciendo cálculo. [...] Eso no les hace daño a ellos, e incluso esa

---

22 MOROTE MAGÁN, Pascuala: *La Medicina Popular de Jumilla*, ed. Real Academia de Medicina y Cirugía de Murcia, Murcia, 1999, p. 37. Señala la existencia de tres tipos de medicina popular: la supersticiosa, la religiosa y la natural; pudiéndose encuadrar los remedios aportados en este apartado en la etnomedicina de tipo natural.

23 En la zona prospectada, el remedio natural usado más frecuentemente para esta patología es a base de infusiones de quebrantalapiedra (*Herniaria cinerea*) y de pelos de panocha de maíz.

24 Decía el informante a este respecto: «es bueno pal perro, pal caballo... se le puede dar a las personas y a las bestias... eso es cosa santa».

25 La homeopatía como tal aplica a las enfermedades en dosis mínimas, las mismas sustancias que, en mayores cantidades, producirían síntomas iguales o parecidos a los que se trata de combatir.

tierra es buena para ellos, para el estómago, no se ponen malos nunca». <sup>26</sup> Este urolito o piedra, para que sea funcional, debe estar curao: «Se curan con una tabla nueva de estreno, de la madera que sea, resién sepillá. La colocas de día al sol y de noche la metes pa' que no le caiga el relente, y cuando esté curá, que esté bien seca... dos meses, entonces se puede dar». Con una pequeña fracción del mismo chafada, disuelta y bebida, se consigue la curación en menos de media hora. <sup>27</sup>

A los urolitos, conocidos popularmente en nuestra zona como cálculos o piedras, también se les llama bezoares, y han tenido un uso mágico-medicinal desde la antigüedad. El DRAE los define como concreción calcúlosa que suele encontrarse en las vías digestivas y en las urinarias de algunos mamíferos, y a la que se atribuyeron propiedades curativas, y apunta que etimológicamente procede del árabe y este a su vez del persa, y que su significado es defensor contra el veneno. El dr. Víctor Lis Quibén <sup>28</sup> también los nombra y, citando a Cortés (1765), apunta unos datos coincidentes con los aportados por el informante: «Esta piedra tiene virtudes admirables, porque es contra todo veneno y ponzoña, si se toma por la boca hecha polvos [...] limpia los riñones y las bexigas de las arenas». Por el contrario, Feijoo, que en 1726 hace un recorrido por diferentes campos del saber con la intención de desterrar diversas supersticiones enraizadas en la cultura y sociedad de la época, dice de la piedra bezoar que, aunque se la considera con virtud *antidotal* fabulosa, es pura fábula y, citando a reputados médicos del siglo XVI, apunta que jamás experimentaron en ellas ninguna virtud. <sup>29</sup>

---

26 MAREK, Josef, HUTYRA, Franz, y MANNINGER, Rudolf: *Patología y terapéutica especiales de los animales domésticos*, tomo II, ed. Labor, Barcelona, 1947, pp. 573-4. Refuerza lo dicho por el informante lo que se indica en este tratado de medicina veterinaria, donde se señala que se pueden formar cálculos urinarios primarios (no inflamatorios) cuando son inadecuadas la composición del pienso y la del agua de bebida. Dichos autores insisten en que la ingesta de aguas y piensos ricos en cal y mezclados con partículas de tierra predisponen a su formación, y señalan como tratamiento de la litiasis urinaria primaria el dar una dieta escasa en minerales, excluyendo el salvado, reduciendo el grano y evitando los piensos y aguas de bebida con tierra. Asimismo, DAHME, Erwin y WEISS, Eugen: *Anatomía patológica especial veterinaria*, ed. Acribia, Zaragoza, 1988, pp. 245-6, señalan que los cálculos urinarios en cerdos son muy raros (N del A: este hecho seguramente refuerce la creencia de su virtuosidad, al ser de tan rara presentación y por ende tan difíciles de conseguir) y que su composición mineral varía entre oxalatos y silicatos cuando la orina es ácida (lo cual es lo habitual en esta especie), a carbonato cálcico y trifosfatos cuando se torna alcalina.

27 «Las cucharillas del café, lo que es la chispica del rabo, así chafao, hecho polvo y se da con casera, con café, con lo que quieras... eso echas... como te voy a decir yo... echas como sieno, de los riñones echas tierra, lo meas en 20 minutos o media hora, eso te hace una reacción... con una vez es suficiente... te deja los riñones como a un chiquillo resién nacio».

28 LIS QUIBÉN, Víctor: *La Medicina Popular en Galicia*, ed. AKAL, Madrid, 1980, p. 56.

29 FEIJOO Y MONTENEGRO, Benito Jerónimo: *Teatro crítico universal*, Tomo I, Discurso V, Joaquín Ibarra, Madrid, 1726.

Otros dos remedios aportados, a modo de opoterapia,<sup>30</sup> sería la ingestión de bazo de cerdo como preventivo de la viruela en niños de corta edad y la de gelatina procedente de manos de cerdo por su efecto cardioprotector. Así, el bazo, como órgano defensivo que es, que participa en la formación de linfocitos, de una forma intuitiva se ha utilizado en este caso para intentar transferir a la persona esa propiedad mediante su ingestión: «El que coma eso de pequeño no le da la viruela nunca... asao o en guiso o como quieras y no les da la viruela nunca. Me lo enseñó una mujer vieja que decía que yo había llorao en la barriga de mi madre».<sup>31</sup> Respecto a la gelatina, cuya composición es proteica y, por ende, a base de aminoácidos, entre los cuales algunos, como la taurina y la L-carnitina, se han demostrado como beneficiosos a nivel cardio-circulatorio, se usa en este caso, de un modo empírico a nivel preventivo contra ese tipo de patologías: «La gelatina de las manos de cerdo es bueno para el corazón. Eso es buenísimo [...] la persona que come de eso no muere del corazón, ni de infartos, ni de ná».

#### 4. ARQUITECTURA GANADERA VERNÁCULA<sup>32</sup>

La arquitectura tradicional, y este caso no iba a ser menos, se caracteriza por técnicas de construcción sencillas, donde la funcionalidad prima frente a la estética; igualmente es común en este tipo de edificaciones que los materiales fueran conseguidos o extraídos del entorno más cercano, e incluso que fueran construidas por la misma familia, ayudados o no por albañiles del lugar. Todo ello sumado, repercutía en un limitado coste físico y económico para las miserables familias de economías autosuficientes y de subsistencia que allí habitaban. Factores como la interrelación entre el colectivo humano y animal, el tipo de economía de la sociedad en la que se desarrollaron, así como las características del entorno físico, generaron y mantuvieron en el tiempo las cinco (o seis) tipologías de pocilgas vernáculas que encontramos por estos lares, a saber: de planta circular con cubierta plana o con cubierta semiesférica o de cúpula, de planta cuasi cuadrangular y cubierta plana o a un agua, y por último pocilgas en

---

30 Procedimiento curativo en el que se usan órganos de animales.

31 Detalle interesante el de llorar en el vientre materno, el cual, tradicionalmente ha sido considerado como un signo de gracia (don o virtud para sanar) en el futuro neonato. Cf. ORTEGA MADRID, Juan: «El último *saludaor*», *Murgetana*, 132, año LXVI, 2015, pp. 90 y 101.

32 Cf. ORTEGA MADRID, Juan: «Pocilgas tradicionales en la diputación de Perín», *IV Congreso Nacional de Etnografía del Campo de Cartagena*, Cartagena, 2015, pp. 96-107; y RABAL SAURA, Gregorio: «Pocilgas circulares en el entorno del Campillo de Adentro», *IV Congreso Nacional de Etnografía del Campo de Cartagena*, Cartagena, 2015, pp. 210-9.

cueva o covacha. Todas ellas se caracterizan por estar construidas a base de piedra<sup>33</sup> seca a dos caras (fundamentalmente caliza) y revoque de mortero de cal o yeso. Los muros son gruesos (de 0'35 a 0'50 m) y de poca altura (1'5-1'8 m), y la superficie interna útil es reducida (entorno a los 3 m<sup>2</sup>) debido a que sólo albergaban uno o dos animales. Las techumbres planas se construían con material vegetal (troncos, *alsabarones*, cañizo, algas, paja), láguena y, en el caso del tipo 1.1.0, también losas de piedra; las semiesféricas estaban formadas por hileras de piedra que se iban aproximando y sujetando con mortero de yeso; mientras que las de a un agua (las de más reciente fábrica) eran de teja plana alicantina. La variante en cueva o covacha aprovechaba la orografía de alguna ladera donde hubiera un corte vertical del terreno para excavar oquedades, o aprovechar las existentes de forma natural fruto de la erosión, las cuales, en ocasiones también eran profundizadas y se ampliaban. También era típico de todas estas instalaciones ganaderas, el presentar una zona de patio adyacente a la porqueriza techada, lugar donde se situaba la puerta de acceso a las instalaciones y los comederos o pilones de alimentación, normalmente en número de dos y englobados en el espesor de muro.

PLANTA	CUBIERTA		TIPOLOGÍA
Circular	Plana		1.1.0
	Semiesférica o de cúpula		1.2.0
Cuadrangular	Plana	Paredes de piedra	2.1.1
		Paredes de adobe	2.1.2
	A un agua		2.2.0
Irregular	Natural: covacha		3.0.0

Figura 2. *Propuesta de tipologías de pocilgas tradicionales presentes en la zona.*

33 En el paraje de los Gómez he documentado un subtipo inédito (tipo 2.1.2), donde la planta es cuadrangular y la cubierta es plana, pero las paredes son de adobe, en lugar de piedra. Llama la atención también el enlucido con mortero de cal y arena que refuerza las paredes, así como una escalera de mampostería que permite un fácil acceso a la techumbre, lugar usado como sequero de higos de higuera destinados tanto al consumo animal como humano. N. del A.: La disponibilidad de recursos, al ser esta zona poco pedregosa y caracterizada por bancales de suelos profundos y arcillosos, debió de influir decisivamente esta curiosa edificación.



*Tipología 1.1.0**Tipología 1.2.0**Tipología 2.1.1*



*Tipología 2.1.2*



*Tipología 2.2.0*

*Tipología 3.0.0*



## 5. CICLO PRODUCTIVO DEL CERDO

La información que aquí detallo nos sirve para hacernos una idea general de cómo era el modo de trabajo con esta parte de la cabaña ganadera en la zona de estudio y con las instalaciones descritas. Señalar que no se realizaba la fase de reproducción, de tal forma que cada familia solía adquirir uno o dos chinicos sobre el mes de marzo. Eran lechones destetados con unos 40 días de vida y un peso de unos 7 a 10 kilos. Se les compraban a los recoveros que visitaban la zona, los cuales también se dedicaban a comerciar con gallinas, pavos, huevos, conejos, etc.

Al poco tiempo de adquirirlos, con un peso de unos 10 o 12 kilos, eran castrados tanto machos como hembras. Un capador, José Galián Vidal conocido como Pepito el capador, que venía desde la vecina población de Cuesta Blanca, fue hasta finales de los años 80 el encargado de tan peculiar trabajo.<sup>34</sup> Con esta práctica ganadera se conseguía que los animales fueran más dóciles y, por ende, un manejo más fácil, que engordaran más (más porcentaje de grasa y menos de hueso) y más rápido, y que la carne tuviera unas mejores cualidades organolépticas, ya que en los animales enteros puede haber un cierto olor sexual en la canal debido a sustancias como el escatol y la androsterona.

---

34 Transcribo algunos fragmentos de la entrevista realizada al citado capador donde me describía el método para castrar cerdos: «Las hembras es muy difícil. Es bueno que estuvieran en ayunas, los machos daba igual. Se tiraban al suelo, con el lao izquierdo pa'riba y la parte derecha al suelo. Hay que echarle el pie al cuello, un ayudante aguanta las orejas y otro las patas da'tras. Con la cuchilla (instrumento de corte con hoja en forma de media luna de unos 5 centímetros de larga) hay que quitarle los pelos, le hacía un corte poco más grande que'l deo, se mete el deo, se rompe el peritoneo, se busca el celo (ovario), que el da'riba es fácil, pero el segundo es complicaio. Una vez que los sacaba, cortaba el uno y el otro y los metía pa'dentro. En las chinas viejas puede haber algún derrame de sangre, había que amarrarle (con hilo bramante) y cortar (los ovarios). La piel se cosía con dos puntos de hilo bramante y que en dos o tres horas que no sa'costaran de'se lao porque si se les pillan las tripas con el peritoneo se podían morir. A los machos se les retorcia el güevo hasta que se quebraba. Luego un poco de aseite de oliva, agusal o greda remojá en agua y vinagre». Referente a esta última frase, señalar que RABAL SAURA, Gregorio: *El saber botánico popular en el municipio de Cartagena*, UPCT, Cartagena, 2014, p. 205, apunta que en la zona de Perín se lavaba la herida de la *capaura* con agua de cocer catarrocines (*Peganum harmala*), buscando con ello un efecto cicatrizante. Cf. DIETZ, O., SCHAEZT, F., SCHLEITER, H., y TEUSCHER, R.: *Operaciones y anestesia de los animales grandes y pequeños*, ed. Acribia, Zaragoza, 1975, pp. 494-5 y 439. Lo apuntado en dicho tratado de cirugía veterinaria confirma la práctica usada por los *capaores* como algo totalmente ortodoxo en aquella época. VALESSERT, August: *Cría y aprovechamiento del cerdo*, Garnier Hermanos, París, 1893, p. 113, indica que la práctica de la castración del cerdo estaba muy extendida ya durante la dominación romana y apunta que en Francia, en la época en la que escribió su tratado, esto era llevado a cabo por capadores mejor que por veterinarios.

Durante esos primeros meses de engorde, aprovechando la benignidad de la primavera, los animales eran sacados de sus pocilgas y amarrados en bancales y ejidos, donde hozaban y comían raíces, bulbos y hierbas.<sup>35</sup> Incluso había quien se los llevaba a pastar por el monte junto a las cabras. El resto de la fase productiva lo pasaban estabulados en sus marraneras, donde no se les proporcionaba ningún tipo de cama, ya que la escasez de recursos vegetales hacía que la paja o el heno recolectado se destinaran a la alimentación de cabras y bestias de carga. La alimentación dependía de la época del año y de la fase productiva, de modo que inicialmente se les daba incluso leche de cabra con harina de cebada. En la época de verano, higos frescos de higuera e higos chumbos o de pala, y en los últimos meses, para acabarlos de engordar, se completaba la alimentación con semillas de garbanzo (*Cicer arietinum*), guija (*Lathyrus sativus*), panizo (*Zea mays*) o pésoles (*Pisum sativum*) de la variedad haberos. Los pocos restos que se generaban en las maltrechas cocinas, así como higos secos, berbajos de agua y harina de cebada, e incluso de harina de *sipia* (restos de molturar la aceituna) completaban su dieta.

Señalar aquí unos datos curiosos, como que los comederos eran dobles para que no hubiera competencia por el alimento entre los animales (recordar que se cebaban uno o dos cerdos por familia y pocilga) y que se disponía de dos tipos de comederos en función del alimento que iban a contener. Había unos fijos, llamados pilones, integrados en el espesor del muro del patio de la pocilga, contruidos de piedra y argamasa, y cuyo llenado se hacía desde el exterior; estos se usaban para contener los alimentos sólidos (granos de cereal o leguminosas, higos secos, etc.). Los de tipo móvil, eran de madera, se les llamaba gamellas y contenían la dieta húmeda, es decir, los berbajos y amasijos. Se introducían en el patio de la pocilga para que el animal comiera, sacándose de la misma al terminar la ingesta. Al ser móviles y de poco peso (por ser de madera), los restos de estos alimentos, que por su contenido en agua podían provocar fermentaciones que hicieran enfermar a los animales, eran eliminados permitiéndose una fácil limpieza de los mismos. Valesert<sup>36</sup> indica que las artesas (comederos) tienen una importancia capital, ya que si pedimos a los cerdos que coman mucho, deben tomar esa alimenta-

---

35 «Se les amarraba de una pata delantera con una soga de esparto a un clavo» (pieza de metal de unos 30 centímetro de larga, con un extremo acabado en punta y una anilla en el opuesto; se hundía en la tierra, sirviendo de punto de amarre para que el animal –cerdos, pequeños rumiantes o bestias de carga– pastara). Sobre todo se incide, como vegetales silvestres que les eran muy apetecibles, en las malvas (*Lavatera cretica*) y en las *pelotillas de somillo* (bulbos y rizomas de *Aetheorhiza bulbosa*). Interesante señalar que RABAL SAURA, Gregorio: *Op. cit.*, 2014, p. 86, también apunta como vernáculo de esta última planta el nombre de patata cochinera.

36 VALESERT, August: *Op. cit.*, 1893, pp. 68-76.

ción sin pena y sin fatiga. He de señalar que las características sobre dimensiones, forma y materiales de construcción indicadas por este autor para las artesas fijas y móviles (pilones y gamellas) coinciden plenamente con las prospectadas.

Durante el estío, la zona del patio de la pocilga (zona no techada), se cubría con ramas de baladre (*Nerium oleander*)<sup>37</sup> apoyadas sobre un tronco para proporcionar sombra, ya que estos animales son muy sensibles a las altas temperaturas y por tanto a los temidos golpes de calor.<sup>38</sup>

Durante los meses fríos, a partir del día de Todos los Santos (1 de noviembre), comenzaba la temporada de matanzas. Los animales, habiendo alcanzado un peso de hasta 150 kilos, eran sacrificados o vendidos. Si se engordaban dos animales, era habitual vender uno y, en ocasiones, si la economía doméstica obligaba, incluso los dos, consiguiéndose un suplemento a los míseros ingresos familiares.

Cuando un animal enfermaba o moría, se procedía al encalado del alojamiento mediante una lechada de cal viva antes de introducir a un nuevo cerdo. Con esto se pretendía eliminar los agentes infecciosos o parasitarios que hubieran provocado la patología y que aún pudieran quedar en el ambiente. Esta práctica estaba generalizada y era recomendada como una regla higiénica a seguir sistemáticamente de forma anual.<sup>39</sup> Salavera va más allá, e indica el quemar el interior de las instalaciones cada quince o veinte días con leña o paja para que el ganado no críe miseria.<sup>40</sup> En algunas de las pocilgas prospectadas, concretamente en algunas del tipo cueva, he detectado que su interior estaba negro de tizne, debido a la incineración de material vegetal. No obstante, no puedo afirmar que esto se deba a acciones similares a la descrita por Salavera, puesto que también es plausible la posibilidad de que hayan quemado restos de paja en su interior, para evitar la propagación de incendios, en épocas más recientes.

## 6. LA MATANZA: ANTROPOLOGÍA, ETNOGRAFÍA E HISTORIA LOCAL

Este importante evento, auténtica fiesta que simbolizaba tiempos de bonanza y que servía como elemento cohesionador de la familia, vecinos y amigos, se puede considerar, como apunta Álvarez, como «la fiesta profana más importante

---

37 Es una planta tóxica por ingestión y de la que se cree tiene efecto insecticida. La deforestación de la zona y, por ende, la ausencia de otras alternativas, así como su posible efecto repelente de insectos debieron ser el motivo de este uso ganadero.

38 Ibidem, p. 56. Explica el porqué de esta susceptibilidad, subrayando que la grasa es un mal conductor calórico, por lo que la espesa capa que envuelve al puerco hace que se sofoque de calor con facilidad.

39 Ibidem, p. 112.

40 SALAVERA Y TRIAS, Rafael: *El cerdo*, ediciones Memphis, Barcelona, 1943, pp. 51-2.

en la Región de Murcia».<sup>41</sup> Como he indicado, a comienzos del mes de noviembre comenzaba la época de la matanza o *marraná*, en la que los cerdos eran sacrificados, permitiendo ese mismo día un gran festín y la adulación de vecinos y familiares, así como el acopio de provisiones para los meses siguientes. Sólo en épocas de extrema penuria económica, o circunstancias excepcionales, como el llevar luto por la muerte de un familiar,<sup>42</sup> impedían matar cerdo ese año. Apunta Agüera<sup>43</sup> la siguiente coplilla sobre la fiesta de la matanza en la zona de estudio: La marraná perinera / tiene su arte y estilo / con cuchillos de buen filo / y matachín de primera.

A todas luces hay un gran paralelismo entre la fiesta de la matanza y lo que suponía la caza de un gran animal entre las tribus de pueblos cazadores. En estas sociedades, los productos de la caza eran compartidos con los habitantes del poblado para evitar ser excluidos en futuras reparticiones; y la comida, como producto absolutamente necesario para la subsistencia, era un bien que se compartía para promover la sociabilidad entre los pueblos.<sup>44</sup> La relación con arcaicas culturas paganas europeas, en la figura conocida como el espíritu del grano, también es plausible. Así, ejemplos como la acción de tiznar la cara de negro y la de adornar la cabeza imitando cuernos (en nuestro caso se colgaba el rabo del animal) o, haciendo referencia a pueblos cazadores, el hecho de que cuando se mata a un animal domesticado, se está glorificando ritos similares que los cazadores ejecutan cuando lo hacen con uno salvaje pueden apoyar dicha teoría.<sup>45</sup>

Los prolegómenos de la matanza comenzaban con la adquisición de las especias<sup>46</sup> para la elaboración de los embutidos, que se compraban en la especiería de *Joaquín Boj*, en la calle de San Fernando de Cartagena, o en ocasiones las proporcionaba el propio matachín. El día previo se preparaba la cebolla (de 30 a 50 kg por cerdo sacrificado) que se usaría para la elaboración de las morcillas. Se pelaba, se hacía cuatro trozos, se cocía en una gran caldera y después se dejaba escurrir colgada en un saco. Curioso el remedio para evitar el lagrimeo durante esta ardua tarea, el cual consistía en ponerse un casco de cebolla sobre el pañuelo de la cabeza. Ese día de antes se dejaba al chino en ayunas, sin comer, para que el

---

41 ÁLVAREZ MUNÁRRIZ, Luis: *Antropología de la región de Murcia*, ed. Regional de Murcia, Murcia, 2005, pp. 251-2.

42 *Ibidem*, p. 257.

43 AGÜERA TORRES, Ángel: *Op. cit.*, 2002, p. 310.

44 Cf. ARCE RUÍZ, Oscar: «Cazadores y recolectores. Una aproximación teórica», *Gazeta de Antropología*, núm. 21, Universidad de Granada, Granada, 2005.

45 Cf. FRAZER, James George: *La Rama Dorada* (8ª reimpresión), ed. F.C.E., Madrid, 1981, capítulo XLVIII.

46 Pimentón, pimienta, canela, clavo, cominos, etc.

contenido de las vísceras fuera menor. Esto provocaba gran nerviosismo en el animal, que gruñía insistentemente como presagio de lo que se le avecinaba. Normalmente la matanza se hacía por la mañana, a primera hora, y se desarrollaba hasta por la tarde. En ocasiones, según la disponibilidad del matarife,<sup>47</sup> se hacía por la tarde, lo que implicaba terminar bien entrada la noche (¡y sin luz eléctrica!). Señalar que las labores de preparación de cebolla, sangre, tripas, etc., así como el cocinado y limpieza, eran tarea de la mujer, quedando el hombre relegado a los trabajos de fuerza como eran el traslado, izado y sujeción del animal durante el sacrificio.

Amarrado de una pata delantera, tirando de él, se sacaba de la marranera y se conducía hasta una robusta mesa en la que se le subía; acostado de lado y firmemente sujeto por al menos tres o cuatro hombres, el matarife desangraba al animal de un certero pinchazo en la base del cuello. Un lebrillo de barro situado debajo recogía la totalidad de la sangre, mientras una mujer, usando su mano, removía la sangre para evitar que se cuajara (coagule), haciendo una cruz sobre ella al terminar. Después se colaba y se le retiraba una madeja de coágulo que se formaba, la cual era usada a posteriori como chanza o juego manchando a alguno de los asistentes. Para estas bromas, que consistían en pintar la cara de alguno de los asistentes, también se usaba la misma sangre del animal o el tizne que se generaba en el exterior de la caldera, y «si te sentaba mal, pos peor, tenías que sonreír». También era habitual el colgar el rabo del marrano sujeto con un imperdible en la parte de atrás de algún despistado, cual monigote de inocente, así como preparar una ristra de morcillas especialmente picantes para «cuando iban los mozos, invitarlos».<sup>48</sup> Después del sacrificio y desangrado, el cuerpo era chamuscado, raspado y lavado. Se hacía con hachos de esparto o albardín, ayudados de piedras volcánicas muy porosas<sup>49</sup> presentes en la zona (del Cabezo Negro o de la Morrica Negra –topónimos de afloramientos volcánicos–) y de agua para ir retirando los restos de piel y pelo. A continuación el matachín abría al animal, sacaba las tripas, lo troceaba, deshuesaba, y clasificaba y pesaba las diferentes porciones de carne y tocino para hacer los embutidos. La preparación de las tripas que albergarían el embutido era una tarea ardua y laboriosa. Primero había que retirar la grasa mesentérica y vaciarles el contenido, después se lavaban echándoles agua en su interior, a continuación se les daba la vuelta y se ponían en «un lebrillo con limón escurrido y sal, y venga a lavar y venga a lavar... llevaba muchas güertas y enjuagues, y decías pos güélelas tú, no, pos güélelas tú, pos yo no güelo ná, pos al mata-

47 Los matarifes o matachines antiguos de la zona eran Perico Colás y Perete Méndez.

48 Cf. «Preparando la Pascua: la matanza del cochino» en SÁNCHEZ CONESA, José: *Ritos, leyendas, y tradiciones del campo de Cartagena* (2ª ed.), Corbalán, Cartagena, 2010, pp. 72-80; y «La matanza del chino» en GARCÍA MARTÍNEZ, Ginés: *Op. cit.*, 1960/1986, pp. 267-9).



chín... puff eso está ya, desía. Entonces, por si acaso, otro enjuaguico más. Si hacía frío las manos colorás, congelás, helás. La meaera, la calseta y el obispo se llenaban de blanco». <sup>50</sup> También se compraban tripas: unas que «eran como plástico», para la sobrasada, <sup>51</sup> que había que coserlas con la máquina de coser (nuevamente una labor femenina) y un mazo <sup>52</sup> de ternera para la longaniza.

Uno de los jamones (ya que el otro se trituraba para el embutido), los lomos, así como las costillejas, tocino, huesos y pellejos se salaban para su conservación y posterior consumo. <sup>53</sup> La lengua se comía en estofado y la cabeza se cocía entera en la caldera, antes de cocer el embutido, y se comía condimentada con pimienta. Después se cocían las morcillas, los blancos, el morcón y la *gutifarra*. Ese día era típico comer, además de la cabeza, arroz con costillejas y magra acompañado de rábanos, ensalada de col, fritada de hígado y asadura con pimienta y patatas, tocino asado sobre los tizones; de postre naranja, y de sobremesa café de puchero.

A los vecinos, normalmente a los que de igual forma habían actuado cuando habían matado, se les regalaba un presente que consistía en «un plato con unas morsillicas, un pellejico y dos o tres güesesicos pa' ser un guisico». El día de después era un día de recoger, limpiar y elaborar la manteca y el pringue. <sup>54</sup>

---

49 Conocida por algunos como «piedra cochinerá».

50 Se refiere a la vejiga de la orina, al ciego y al estomago. Las tres se rellenaban con masa de blanco, un tipo de embutido.

51 Curioso e inexacto el dato que apunta SALAVERA Y TRIAS, Rafael: *Op.cit.*, 1943, pp. 215-6, y es que se refiere a este embutido como *sobreasada* y señala que se fabrica en las Baleares, dando a entender que en exclusividad. No obstante, coincido con el referido autor en que estas chacinas, debido a su tamaño, no se atan en ristras o sartas (como chorizos, morcillas o blancos) sino cada pieza de por sí.

52 El DRAE define mazo como porción de mercancías u otras cosas juntas, atadas o unidas formando grupo. Comenta la informante que «venían en sal y se ponían a remojo en agua templada para blandearlas».

53 El jamón no se llevaba al secadero, se hacía en casa. «Se le daban unas pasás con sal (gorda) y con la mano para sacarles la sangre[...] cuando ya no salía sangre después de mucho apretar y masajear, entonces lo enterraban en sal dentro de un capazo grande de esparto y le ponían de peso una madera y una piedra. Así se dejaba unas semanas, después se sacaba, se lavaba y se le ponía pimienta molida pa' que no lo cagara la moscarda, y se colgaba en la sala pa' que terminara de curarse. Era lo último en gastarse, allá por el verano, pa' cuando la siega». Los lomos, las costillejas y el tocino se adobaban. Se dejaba 15 o 20 días en sal dentro de un lebrillo, después se preparaba un «caldico con vinagre, ajos, orégano y pimentón y se metía ahí, después lo sacabas y lo colgabas» para que se secara.

54 La manteca se sacaba de una parte concreta del tejido graso. Estos tocinos se partían a trozos y se ponían al fuego en una sartén. Allí se iban derritiendo y el líquido que se generaba se colaba. Así se obtenía la manteca, para comerla en *torrás* de pan (tostadas) a lo largo del invierno como desayuno, y los chicharrones, que se comían aderezados con un poco de sal. Con manteca y chicharrones,

## 8. CONCLUSIONES

Salavera<sup>55</sup> apunta una idea general sobre el cerdo que se podría condensar en la frase «el cerdo lo aprovecha todo y de él se aprovecha todo»; incluso este autor lo llega a comparar con una caja de ahorros. No puedo estar más de acuerdo con esas afirmaciones, y es que lo que dice el refranero de que «del cerdo hasta los andares», leyendo los anteriores apartados, va más allá de lo que a primera vista puede parecer. Así hemos visto cómo el ganado de cerda de la zona se reducía prácticamente al cebo de uno o dos animales por familia, dentro de unas economías de autosubsistencia. Estos se alimentaban con lo que daba el entorno, se alojaban en simples pocilgas de piedra o incluso en cuevas, con sus chacinas llenaban las despensas de la casa para buena parte del año, permitían ingresos monetarios directos por su venta, afianzaban lazos sociales durante la fiesta de matanza, tenían un uso en la medicina popular, generaban topónimos, y además eran protagonistas de un amplio repertorio folklórico formando parte de cuentos, refranes y coplillas con función lúdico-didáctica.

Por último resaltar que la fiesta de la matanza, el uso del cerdo en la medicina popular, así como las construcciones que los albergaban, ya fuera la variante en cueva a modo de construcción troglodita o las de planta circular, piedra seca y techo de piedra, presentan aspectos que enraízan en antiguas culturas que podrían incluso remontarse al período neolítico.<sup>56</sup> Igualmente, los techos de ramas y láguena (launa) permiten correlacionarlas con edificaciones ya existentes en la cultura argárica (Edad del Bronce).

## BIBLIOGRAFÍA

- AGÜERA TORRES, Ángel: *Perín*, Autor, Cartagena, 2002.  
 ÁLVAREZ MUNÁRRIZ, Luís: *Antropología de la región de Murcia*, ed. Regional de Murcia, Murcia, 2005.  
 ARANDA MERCADER, J. Damián: *Conocer el oeste*, Autor, Torre Pacheco, 2000.

---

azúcar, matalahúva y masa de pan, se hacían las conocidas como tortas de chicharrones. Estas se elaboraban aprovechando el calor residual de los hornos tras cocer el pan y/o los dulces navideños, alguno de los cuales, como los mantecados o los rollicos de San Antón, también llevaban como ingrediente grasa de cerdo en forma de manteca. Después de cocer el embutido, el agua de la caldera se «dejaba enfriar y al día siguiente había una capa de grasa arriba que era el pringue. Se cogía con una raseira y se ponía en una sartén (al fuego), para que eliminara el agua, y después se guardaba en una olla y se comía en torrás o con pan. Estaba salao».

55 SALAVERA Y TRÍAS, Rafael, *Op. cit.*, 1943, p. 183.

56 ORTEGA MADRID, Juan, *Art. cit.*, 2015, p. 101.



- ARCE RUIZ, Oscar: «Cazadores y recolectores. Una aproximación teórica», *Gazeta de Antropología*, núm. 21, Universidad de Granada, Granada, 2005.
- DAHME, Erwin y WEISS, Eugen: *Anatomía patológica especial veterinaria*, ed. Acribia, Zaragoza, 1988.
- DIETZ, O., SCHAETZ, F., SCHLEITER, H., y TEUSCHER, R.: *Operaciones y anestesia de los animales grandes y pequeños*, ed. Acribia, Zaragoza, 1975.
- FEIJOO Y MONTENEGRO, Benito Jerónimo: *Teatro crítico universal*, Tomo I, Discurso V, Joaquín Ibarra, Madrid, 1726.
- FRAZER, James George: *La Rama Dorada* (8ª reimpresión), ed. F.C.E., Madrid, 1981.
- GARCÍA COTORRUELO, Emilia: *Estudio sobre el habla de Cartagena y su comarca*, Real Academia Española, Madrid, 1959.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Ginés. *El habla de Cartagena* (1ª reimpresión), Universidad de Murcia, Murcia, 1960/1986.
- GÓMEZ VIZCAÍNO, Aureliano: *Tierras de poniente* (2º ed.), ed. Aglaya, Cartagena, 2006.
- GÓMEZ VIZCAÍNO, Juan Antonio: *Pueblos de Cartagena*, ed. Corbalán, Cartagena, 2003.
- HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, Ángel: *Cuentos populares de la provincia de Albacete*, Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”, Albacete, 2001.
- LILLO CARPIO, Martín J.: «Un aprovechamiento de aguas mineromedicinales en el litoral meridional murciano: el caso de Isla Plana», *Revista Papeles de Geografía*, núm. 47-48, Universidad de Murcia, 2008.
- LIS QUIBÉN, Víctor: *La Medicina Popular en Galicia*, ed. AKAL, Madrid, 1980.
- MAREK, Josef, HUTYRA, Franz, y MANNINGER, Rudolf: *Patología y terapéutica especiales de los animales domésticos*, tomo II, ed. Labor, Barcelona, 1947.
- MARTÍNEZ KLEISER, Luís: *Refranero general ideológico español* (edición fac-símil), ed. Hernando, Madrid, 1995.
- MARTÍNEZ RUÍZ, José: *De boca a oreja, cultura oral de los pueblos del Segura* (2ª ed.), Autor, La Alberca-Murcia, 1999.
- MOROTE MAGÁN, Pascuala: *La Medicina Popular de Jumilla*, ed. Real Academia de Medicina y Cirugía de Murcia, Murcia, 1999.
- NIETO CONESA, Andrés: «La matanza: rito, ostentación y necesidad», *I Jornadas Gastronómicas La Matanza en Territorio Campoder*, La Aljorra-Cartagena, 2015.
- ORTEGA MADRID, Juan: «El último saludaor», *Murgetana*, 132, año LXVI, 2015.

- ORTEGA MADRID, Juan: «Pocilgas tradicionales en la diputación de Perín», *IV Congreso Nacional de Etnografía del Campo de Cartagena*, Cartagena, 2015, pp. 96-107.
- RABAL SAURA, Gregorio: *El saber botánico popular en el municipio de Cartagena*, UPCT, Cartagena, 2014.
- RABAL SAURA, Gregorio: «Pocilgas circulares en el entorno del Campillo de Adentro», *IV Congreso Nacional de Etnografía del Campo de Cartagena*, Cartagena, 2015, pp. 210-219.
- SALAVERA Y TRIAS, Rafael: *El cerdo*, ediciones Memphis, Barcelona, 1943.
- SÁNCHEZ CONESA, José: *Ritos, leyendas, y tradiciones del campo de Cartagena* (2º ed.), Corbalán, Cartagena, 2010.
- SÁNCHEZ FERRA, Anselmo J.: «El Cuento Folclórico en Cartagena», *Revista Murciana de Antropología*, 17, Universidad de Murcia, 2010.
- SERRANO BOTELLA, Ángel: *El Diccionario Icue*, ed. Mediterráneo, Murcia, 1986.
- VALESSERT, August: *Cría y aprovechamiento del cerdo*, Garnier Hermanos, París, 1893.