



Fiesta de la **MATANZA** *Tradicional*

Una de las manifestaciones que mejor definen la personalidad de la provincia de Salamanca es, sin lugar a dudas, su matanza tradicional que se ha conservado, sin apenas cambios, en buena parte de sus municipios.

Aunque el sacrificio del cerdo ha tenido una finalidad eminentemente alimenticia —mantener a la familia a lo largo de un ciclo anual—, lo cierto es que supone una verdadera celebración festiva invernal, muy esperada en cada población, siendo un acto colectivo en el que las familias, en auténtico tono festivo, se ayudaban unas a otras, dando lugar a las llamadas matanzas domiciliarias.



salamanca
emocion.es



Diputación
de Salamanca

La matanza tradicional del cerdo en Salamanca tiene una tradición que se remonta, al menos, a la Edad Moderna y ha permanecido, casi inalterada hasta la actualidad donde aún en muchas localidades de la provincia se sigue desarrollando igual que antaño destacando la solidaridad que existe entre vecinos.

Aunque en cada lugar el cuidado previo del cerdo, el sacrificio del mismo y la posterior elaboración de los productos derivados de este animal presentan ciertas particularidades, en especial en lo relativo a las formas de denominar los productos, las matanzas siguen siempre un mismo proceso y unos rituales muy parecidos. Poco antes de su sacrificio, el cerdo se alimentaba de los productos del monte donde el porquero cuidaba los cerdos de todo el pueblo en la conocida montanera. La matanza solía durar dos o tres días, incluso cuatro, en los que se sacrificaba al animal y se destazaba, se hacían los mondongos, esto es, se preparaba la carne y se dejaba reposar, se elaboraban los productos



que eran muy variados: morcillas, chorizos, salchichones o chorizos blancos, los chofes o bútagos, los adobos, jamones, etc. y finalmente se colgaban en varas en lugares específicos para ello, en sitios secos pero aireados donde permanecían varios meses hasta que se pudieran consumir.

La realización de las matanzas tenía una organización muy compleja, ya que existía una clara diferenciación de tareas entre hombres y mujeres e incluso niños, a los cuales se les solían fabricar juguetes con tripas como zambombas o columpios para que estuvieran entretenidos; se hacían bromas a los visitantes o neófitos como ir a buscar objetos pesados e inexistentes o untarles la cara de sangre o pimentón. Mientras que se realizaba la matanza se tomaban productos tales como las perronillas y el aguardiente y se hacía una comida comunal para los participantes de la misma en la que, a veces, se cantaba y bailaba. Además se efectuaban ciertos rituales como el hacer cruces en la carne para que no se estropease, construir sahumerios olorosos con ciertas partes del cerdo e incluso en algunas poblaciones "bailar las morcillas" con un evidente sentido protector.

¡Tienes muchas oportunidades de disfrutar de la fiesta!