

PUNTES DE EL PONDERAL



Nº 5

Revista sobre el Patrimonio de la Sierra
de Hoyo de Manzanares editada por la
ASOCIACIÓN CULTURAL EL PONDERAL

15 DE OCTUBRE DE 2022



APUNTES DE EL PONDERAL



NÚM. 5 + 15 DE OCTUBRE DE 2022

Disponible en apuntesdeelponderal.wordpress.com

Primera edición: oct. de 2022 + 500 ejemplares

Revista sobre el Patrimonio de la Sierra
de Hoyo de Manzanares editada por la
ASOCIACIÓN CULTURAL EL PONDERAL

CUBIERTA Y CONTRACUBIERTA: Acuarelas de **Antonio Maura:** Arroyo Manina (junto al antiguo trazado de la carretera a Colmenar Viejo) y El Castillo de Viñuelas desde la vaguada del sureste

COMITÉ EDITORIAL:

Gonzalo de Luis | José Luis Soriano | Gloria Tena | Antonio Tenorio | Lucía Villaescusa

HAN INTERVENIDO EN LA REVISIÓN DE LOS TRABAJOS:

Belén Hernáez Martín	Sandra Gómez Soler	Paloma Fornés Torres	Miguel del Corro Toro	Gloria Tena González
Joaquín Blasco Acevedo	Charo Gómez Osuna	Ernesto Viñas Constantino	Amelia Sanz Cabrerizo	Antonio Tenorio Matanzo
Concepción Ybarra Enriquez	Juan José Acosta	Roberto Fernández Suárez	Gonzalo de Luis Otero	Lucía Villaescusa Fernández
Adrián de la Fuente Barjola	Pilar García Martín	Luis Rey Navarro	José Luis Soriano Carrillo	Morgana Alonso García de Rivera

SANDRA GÓMEZ • LUCÍA VILLAESCUSA: Charo Gómez Osuna: la pasión por descubrir y proteger el patrimonio	3
GONZALO DE LUIS: Crónica del Serrejón: y los cucos comieron toro	15
JUAN MANUEL HORTELANO FERNÁNDEZ DE USERA: Antonio Maura, la pintura y la sierra hoyense	35
ISABEL PÉREZ VAN KAPPEL: Francisco Alcántara (1854-1930): arte, paisaje y pedagogía en Hoyo de Manzanares - Una aproximación	45
EULOGIO BLASCO: Viviendo en Hoyo: el día de la matanza	52
GUILLELMO GORTÁZAR VALVERDE: Un vecino especial: el wolframio en Hoyo de Manzanares	56
PILAR GARCÍA MARTÍN: El Hostal La Berzosa de Hoyo de Manzanares	61
GLORIA TENA GONZÁLEZ: El sello como elemento imprescindible en los documentos	70
MIGUEL ÁNGEL SOTO CABA: Inteligencia colectiva y patrimonio cultural: el descubrimiento del sistema hidráulico del Juncarejo en Moralarzal	81
TERESA HERNÁNDEZ RAMOS: 1856: Aparece en Hoyo de Manzanares una pantera y todos los periódicos de la época lo publican	94
RAFAEL MARTÍN MOYANO: Breve historia de un trampancéfalo	99



Ayuntamiento de
Hoyo de Manzanares

COORDINACIÓN: Gonzalo de Luis

DISEÑO: Alfonso Meléndez | IMPRESIÓN: estúgraf.com

ISSN: 2792-1778 | DEPÓSITO LEGAL: M-13011-2021

APUNTES DE EL PONDERAL se publica en edición impresa y en internet bajo licencia Creative Commons Atribución-No comercial- Sin Derivar 4.0 Internacional. • Los trabajos presentados han sido revisados anónimamente y modificados o retirados por su autor o autora siguiendo sus recomendaciones o las sugerencias editoriales. • En apuntesdeelponderal.wordpress.com se puede acceder a las versiones en formato pdf y html de este número y de los anteriores. • Editado bajo el patrocinio del Ayuntamiento de Hoyo de Manzanares por la Asociación Cultural El Ponderal • elponderal.wordpress.com • apuntesdeelponderal@gmail.com

VIVIENDO EN HOYO: EL DÍA DE LA MATANZA

Eulogio Blasco

HASTA los años setenta del siglo XX, la mayoría de las viviendas en Hoyo eran casas de una sola planta con un corral donde tener unos anima-

les que ayudaran al mantenimiento de la familia, sumando su producto a los ingresos obtenidos por los escasos y precarios puestos de trabajo que había en la época.

En el corral solía haber una leñera, un gallinero y la corte del gorrino, pues en Hoyo los cerdos no se guardaban en la pocilga o en la cochiguera, sino que estaban en la corte. También era común que hubiese un perro para ayudar en las tareas de la caza que, en mayor o menor medida, practicaba algún miembro de la familia, y un gato cuya misión era ahuyentar a ratas y ratones de los depósitos de alimentos para personas y animales.

En la leñera se iba apilando toda la leña que posteriormente se utilizaría para calentarse o cocinar, pues era la única fuente de energía que había.

En el gallinero habitaban unas cuantas gallinas ponedoras, ya que los huevos eran parte del menú diario de las familias, y cuatro o cinco pollos que se iban sacrificando a lo largo del año para celebrar alguna fiesta familiar. Tenía un agujero para que las aves pudieran entrar y salir a su antojo al corral o a la calle donde, al no estar asfaltado, escarbaban en busca de semillas o gusanos. Dicho agujero se tapaba con una trampilla por la noche para evitar que algún predador pudiera entrar a matar a las aves, ya que había bastantes comadreas.

En la corte pasaba la mayor parte de su corta vida el cerdo, principal protagonista de este relato, tiempo que no pasaba de los 14 o 15 meses pues se compraba siendo un lechón en el mes de septiembre para que compartiese habitación y aprovechase las sobras de la comida de su antecesor al que llevaban cebando todo un año para ser sacrificado en noviembre o diciembre, dependiendo de las condiciones climáticas, pues se necesitaba frío seco. De ahí los refranes «a cada cerdo le llega su San Martín» (11 de noviembre) o «en San Andrés cada uno mata a su res, grande, chica o como es» (30 de noviembre).

Durante este tiempo se le cebaba a base de salvado mezclado con hojas de



álamo, desperdicios de la comida de la casa y bellotas u otros frutos que se recogían según la temporada (hubo unos años que iban al campamento militar con recipientes para traerse las sobras del rancho de los soldados que tiraban en las inmediaciones y con ello cebar al cerdo).

Hay referencias de que anteriormente hubo la figura del porquero que, por un módico precio, todas las mañanas juntaba a los cerdos en una piara y los llevaba al campo para que comiesen, volviendo a sus casas al atardecer.

Todo ello encaminado a celebrar el esperado día de la matanza, fiesta clave para la subsistencia familiar.

Llegado el amanecer de la fecha en que se efectuara la matanza se procede a sacar al cerdo de la corte, para lo cual se le clava un garfio en la mandíbula inferior a fin de tirar de él para llevarlo a

la mesa del sacrificio, donde se le sube entre varios hombres y se le sujeta para que el matarife clave el cuchillo seccionando alguna vena o arteria, con el fin de que se vaya desangrando poco a poco, mientras alguna mujer coge en un recipiente la sangre que va fluyendo para luego hacer las morcillas. Una vez que el cerdo ha fallecido y dejado de sangrar, la sangre recogida se lleva a un caldero donde está la cebolla previamente picada y mezclada con algunos granos de arroz cocido para unirse con dicha mezcla. Mientras, alguno de los hombres corta una muestra de carne y músculo para llevarla a analizar al veterinario en Colmenar Viejo, pues en la época era el lugar más cercano donde ir.

Los participantes se toman un descanso desayunando mientras esperan impacientes el dictamen del veterinario pues si es desfavorable supone un año de es-

casez y penurias para la familia, mientras que si es apto para el consumo se llena la despensa para comer a falta de otros alimentos. Una vez recuperadas las fuerzas se procede a quemar los pelos del cerdo (socarrar) para lo que solían tener tomillos secos que hiciesen buena llama al prenderlos. Cuando se había quemado, procedían a limpiar toda la piel echando agua caliente y raspando con trozos de teja. Estando ya limpio, se abría en canal cortando una tira de 8 o 10 cm de anchura, que denominaban «el alma» y se extendía a lo largo de toda la panza. Después se sacaban las vísceras empezando por el hígado, con el que era necesario tener cuidado para extirpar la hiel sin que se reventase, siguiendo con el corazón, los pulmones y finalmente el aparato digestivo (mondongo), entregando este último a las mujeres, que se encargaban de separar y limpiar las partes para hacer los diferentes embutidos. Mientras unas limpiaban concienzudamente las tripas, otras mezclaban la ce-

bolla con la sangre, la grasa y las especias escogidas para preparar la masa de las morcillas. Los hombres manipulaban al cerdo para colgarlo con la cabeza para abajo con el fin de que se oreara, mientras los más pequeños jugaban utilizando como pelota la zambomba (vejiga de la orina) inflada.

Si el dictamen del veterinario permitía el consumo del cerdo, ya se cocinaban para comer parte del hígado y algunos torreznos del alma y, si habían terminado con la limpieza de las tripas, se embutía en las mismas la masa preparada para que quedaran hechas las morcillas y se daba por terminada la jornada.

El segundo día se dedicaba a descuartizar el cerdo, colocando por un lado las piezas a poner en sal (jamones, paletas, tocino y huesos del espinazo) y por otro lo que se iba a adobar (lomo, solomillo, costillas, papada y la carne que se había sacado y picado para hacer chorizos). Después se procedía a echar los condi-



Cortesía de Cosas de Hoyo

mentos o especias requeridos para cada pieza. En el caso del picadillo de los chorizos, previamente se mezclaba con carne de vaca o cabra (nunca oveja pues se enranciaba) que tenían preparada para añadir a la misma y poder hacer más embutidos.

El tercer día (no tenía por qué ser consecutivo) era cuando se embutía el picadillo en las tripas para formar los chorizos. Para esto estaban dos personas, una de ellas iba metiendo el picadillo dentro de la tripa mientras la otra la sujetaba y pinchaba con una aguja para que saliese el aire que se iba acumulando y se ataba con tramilla las puntas a la longitud deseada. Se elaboraban dos tipos de chorizo uno con la carne más magra, que cuando estaba un poco oreado se comía en crudo, y otro con la carne más grasa y ensangrentada (sabadeña) que se utilizaba para cocinar. También en esa misma fecha se procuraba terminar de salar o adobar lo que quedara pendiente de jornadas anteriores con el fin de que soltaran el líquido que tenían. Con esta misma idea, encima de los jamones y paletas ponían peso (generalmente una piedra). Todo ello, una vez escurrido, se colgaba en unas varas que

solía haber sujetas al techo, cerca de la chimenea, para que se terminara de secar y se daban por terminados los trabajos más urgentes.

Una vez que se habían secado lomos y solomillos, los hacían tajadas y los freían para después meterlos junto a la grasa en una vasija de barro (olla) y así los conservaban y solo necesitaban calentarlos cuando querían consumirlos. Los otros productos se cocinaban según hacía falta, excepto las paletas, que tardaban en curarse 8 o 10 meses, y los jamones, al menos 1 año, por lo que se los colgaba en el lugar más fresco y oscuro de la casa y se vigilaba que la mosca de la carne no depositara en ellos sus huevos y se llenaran de gusanos.

En Hoyo, como en la mayoría de los municipios, ha desaparecido esta celebración tradicional ya que el cambio de condiciones socio-económicas no la hacen tan necesaria para la subsistencia. Tampoco ayuda que las personas que la efectuaban hayan desaparecido o envejecido ni el que hayan cambiado las costumbres alimentarias. Para que las nuevas generaciones se puedan hacer una idea de lo que era esta celebración en el pasado, hay localidades donde, para reclamo turístico, se hace un simulacro que refleja lo que era el día de la matanza, aunque con bastantes diferencias puesto que la normativa sanitaria y sobre todo la ley de bienestar animal prohíben hacer la matanza en la forma tradicional.

Mi agradecimiento a Nicolasa Contreras y Felipe Moreno por resolverme las dudas que tenía sobre la matanza.

Cortesía de Cosas de Hoyo



ISSN 2792-1778



9 772792 177000 >



12 PUNTES D'EL PONDERAL



15 D' OCTUBRE D 2022