



### 3.- EL CERDO IBÉRICO.

#### **ORIGEN DEL CERDO IBÉRICO EN LA SIERRA. CARACTERÍSTICAS GENERALES.**

Parece probable que el cerdo fuera introducido desde China, como animal doméstico, por los invasores indoeuropeos. Una vez en la península, y ya como cerdo ibérico, fueron los celtas los encargados de introducirlo en Sierra Morena.

Pariente próximo del jabalí, especie cinegética muy abundante en nuestra Sierra, constituye el ganado más representativo del Parque Natural adaptándose perfectamente al paisaje característico de esta zona, gracias a su carácter montaraz.

**La Crianza.** Normalmente los cerdos son sacrificados con 18 meses de vida a lo largo de la cual pasan por las siguientes fases: a los dos meses, con una arroba (11.5 K) de peso se produce el destete, tras el cual los lechones se alimentan de las hierbas y pequeños animalitos que se encuentran en los cercados. En verano y principios de otoño se les aportaba los frutos procedentes de siembras específicas como chochos y guineos (un tipo de calabaza), en la actualidad piensos compuestos de alta calidad y muy selectos sustituyen esta alimentación tradicional. Posteriormente, con unas ocho arrobas aproximadamente, estos primales entran en montanera que puede alargarse hasta el mes de marzo, al final de este periodo, en el cual suelen alcanzar unas 14 arrobas, los cochinos son pesados y sacrificados.

A lo largo de la montanera, se alimenta del fruto de alcornoques, quejigos y encinas, la bellota, presente de septiembre a febrero, y completa su dieta con pequeños animalitos y hierbas, al mismo tiempo que sus músculos adquieren la consistencia necesaria gracias a sus paseos en busca de agua. El cerdo es un animal omnívoro por lo que aprovecha de forma óptima los recursos de la dehesa.

En función de la alimentación se habla de tres calidades de los productos del cerdo:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera. Se define como aquel cuyo sacrificio se realiza inmediatamente después del aprovechamiento en montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos.
- b) Cerdo de recebo o terminado en recebo. Es aquel que repone parte de su peso en la montanera de bellotas y hierbas, y parte con piensos autorizados por el Consejo Regulador.
- c) Cerdo de pienso o terminado en pienso. Es aquel cuya alimentación, en su fase de engorde, se lleva a cabo en régimen extensivo con piensos autorizados por el Consejo Regulador.


**Las razas.** Considerados como razas se describen la negra, la colorada o retinta, la rubia y la manchada o de Jabugo, diferenciadas por los rendimientos obtenidos en las canales y jamones, además de en la capacidad que tienen para infiltrar las grasas.

En la actualidad los cerdos existentes en la sierra son los que proceden de la raza ibérica o los cruces de ésta con una raza más precoz, la Duroc-Jersey, tras los cuales han de conservar al menos un 75% de raza ibérica. Las ventajas que reporta este cruce son entre otras: mayor número de lechones, crecimiento más rápido, menor tasa de mortalidad, mayor porcentaje de magro en las canales y ciclo productivo más corto y rentable.



MF






Son varias las características que nos sirven para diferenciar el cerdo ibérico de otros tipos de cerdo, entre ellas podemos citar:

**a) Características externas** (capa negra, con o sin pelo; orejas y hocico largos, pata fina, poco volumen de extremidades y más bajos).

**b) Características internas** (más grasa, menor rendimiento, más edad para desarrollarse, mayor resistencia física y mayor adaptación a la dehesa)

En cuanto a la importancia de este sector en la Sierra debemos recordar que hasta hace pocos años ha constituido la base de la alimentación cárnica del serrano, el cual gracias a las matanzas caseras obtenía las carnes y embutidos necesarios para todo el año. En la actualidad el sector de transformación de los productos del cerdo ibérico está considerado como uno de los motores de la economía en esta zona, tanto por sus implicaciones a nivel de la industria de transformación, que proporciona numerosos puestos de trabajo, como por la implicación del sector ganadero del cerdo ibérico, con una amplia base social de implantación.



La peste porcina africana ocasionó, a principios de los años 60, enormes pérdidas en este sector como consecuencia del sacrificio de un gran número de cerdos y del impedimento que supuso de cara a la exportación de los productos.

Esta enfermedad infecciosa ocasionada por un virus, es exclusiva del cerdo y se conoce también como "enfermedad de Montgomery" por ser descubierta por este señor por primera vez, en Kenya en 1921.

Las graves pérdidas económicas son consecuencia de la contagiosidad y alta mortalidad, así como de los elevados costos de las medidas sanitarias para limitar su difusión que requieren el sacrificio y destrucción de los animales enfermos y sospechosos.

## SU DISTRIBUCIÓN EN EL PARQUE NATURAL

En Andalucía las principales comarcas productoras han sido la Sierra Norte de Sevilla, el Valle de los Pedroches en Córdoba, la Sierra de Huelva, Los Vélez, en Almería y en la serranía de Ronda, siendo la presencia del cerdo ibérico en algunas de estas zonas sólo testimonial en estos momentos.

La provincia de Huelva ocupa el segundo lugar nacional en la producción de cerdo ibérico, después de Badajoz y el segundo en la industrialización después de Salamanca

En la Sierra aparece en la mayoría de los municipios que conforman este Espacio Protegido y en la comarca del Andévalo, localizándose las principales industrias de transformación en Jabugo, Cumbres Mayores y Cortegana.



## CONSTRUCCIONES RÚSTICAS.

Aunque en desuso, todavía se pueden contemplar en la zona diversas construcciones rústicas dedicadas al cuidado del cerdo ibérico como son:

**Zahúrdas, Zahurdones o Majás terrizas.** Construcciones circulares cubiertas por una falsa bóveda de lanchas de piedra, utilizadas para guardar los cochinos durante los periodos de montanera.

**Buhardas.** Este tipo de construcción estaba destinada a la vivienda del porquero. De planta circular, sus muros fabricados con piedras no eran cubiertos con mortero y la puerta solía estar coronada por un dintel monolítico

Como consecuencia de la Peste Porcina y la necesidad de extremar las condiciones higiénico-sanitarias para evitar su extensión, la utilización de este tipo de construcciones fueron prohibidas en la actual normativa.

Su denominación varía en función de las distintas zonas del Parque Natural habiéndose elegido las anteriores como las más comunes y utilizadas por los lugareños.

## ACTIVIDADES DE APROVECHAMIENTO.

### *LA MATANZA TRADICIONAL.*

En la matanza familiar hombres y mujeres participaban atendiendo a un estricto reparto de papeles, hoy en día sin embargo esta práctica es poco habitual debido a la nueva legislación técnico-sanitaria que implica el cumplimiento de una normativa sólo aplicable a los mataderos industriales.

Este rito familiar que suponía una fiesta donde se invitaban a parientes y vecinos, se desarrollaba según una serie de pasos que explicamos de forma breve, a continuación:

- El cerdo era sacrificado encima de una mesa, sujetado con la ayuda de cinco o seis hombres por las manos y rabo. El encargado de este sacrificio era el llamado "matarife" que acuchillaba al cerdo por el cuello, desangrándose posteriormente en la misma mesa.
- A continuación era bajado al suelo, donde se procedía a su chamuscado superficial con retama, consiguiendo así la eliminación del pelo y facilitando de esta forma la limpieza de la piel.



MM

*Bubardas*

MM

*Zabúrdas*

- El paso siguiente consistía en abrirlo en canal para el despiece, el cual comenzaba por las tripas, las pellas para hacer la manteca y los despojos como el diafragma. El cerdo abierto se dejaba reposar a la intemperie hasta el día siguiente para enfriar bien todas las carnes, de ahí la importancia de realizar esta matanza durante los meses de invierno.
- El despiece se completaba en las mesas distribuyendo cada pieza en función del destino de las mismas.

Los jamones y paletillas se salaban y se depositaban en bodegas donde permanecían de 15 a 20 días enterrados en sal, de aquí pasaban a los secaderos naturales hasta pasado el verano fecha en la que eran devueltos a las bodegas para completar su curación.

Las carnes, aliñadas con productos naturales, y los embutidos, se curaban con el aire del norte y braseros alimentados con leña de encina.

Las grasas, destinadas a la fundición, se preparaban en calderos calentados con leña y se embutían, posteriormente, en las tripas del cerdo. Los huesos eran salados en las bodegas para su posterior utilización a lo largo del año.

En estos días de matanza se consumían todas las partes perecederas o difíciles de conservar del cerdo. Cada familia serrana solía matar uno o dos cochinos para asegurar la provisión básica de alimento durante todo el año, conservándose la mayoría de los productos de una matanza para otra.

En la actualidad el significado de las matanzas tradicionales ha cambiado sustancialmente, por un lado, ha dejado de ser el medio para la obtención de carne para todo el año base de la economía de subsistencia que caracterizaba a la Sierra en otros tiempos, y, por otro, se ha convertido en un medio para obtener productos de lujo, como el jamón, que compensa el precio pagado por el cerdo.