

## LA MATANZA



## Matanza del cerdo

**ADOBAR.** *v.* Echar en *adobo* la carne, principalmente la del cerdo.

**ADOBO.** *m.* Jugo integrado principalmente por sal, pimentón y ajo con el que se sazonan y se conservan las carnes.

- **AHUECARSE.** *v.* Producirse huecos en el interior de los chorizos durante su curación lo que conlleva que se echen a perder.

**AHUMAR.** *v.* Exponer al humo ciertos alimentos para su conservación.

- **ALBERO.** *m.* Tráquea del cerdo. // **Hacer el albero.** *fr.* Después de sacrificado el cerdo, cortar el albero y el esófago del cerdo para extraerlos.

- **ALPÍPERES.** *m. pl.* Conjunto de especias (anises, pimienta, canela...) que se echan el *mondongo* de las morcillas.

**ANISES.** *m. pl.* Frutos de la planta del anís con los cuales se aromatiza el *mondongo* de las morcillas.

- **ARBERO.** *m.* *Albero.*

**ARCA.** *f.* Cavidad del cerdo determinada por las costillas.

**BANCO.** *m.* Mueble sobre el que se sacrificaban los cerdos.

- **BOTAGO.** *m.* Botagueña. Embutido de carne de inferior calidad que la del chorizo que solía echarse al cocido.

**CANAL.** *f.* Res muerta y abierta, sin las tripas y demás despojos. // **Abrir en canal.** *fr.* Abrir un animal de arriba a abajo para extraerle las vísceras.

**CANELA.** *f.* Corteza de las ramas del canelo, de olor muy aromático y sabor agradable que se usa como condimento.

**Es canela en rama.** *fr.* Es muy valioso, exquisito.

**CARETA.** *f.* Parte delantera de la cabeza del cerdo, formada por la piel y el tocino.

**CERDO.** *m.* Mamífero paquidermo y doméstico de cabeza grande y de hocico cilíndrico y largo con el que hozó la tierra que se sacrifica.

**A cada cerdo le llega su San Martín.** *refr.* DUE.

**Come como un cerdo.** *fr.* DRAE.

**CHAMUSCAR.** *v.* Socarrar. Quemar algo superficialmente, especialmente el cerdo desangrado.

- **CHICHARROS.** *m.* Típico plato del *remojón* a base de carne de cerdo guisada.
- **CHICHORRA.** *f.* Chicharrón. Resto que queda de la manteca al fundir la grasa.
- **CHOMASCAR.** *v.* *Chamuscar.*

**CHORICERA.** *f.* Máquina para embutir chorizos.

- **CHUMASCAR.** *v.* *Chamuscar.*

**COCHINO, NA.** *m.* *Cerdo.* // *m.* Cerdo engordado para la matanza.

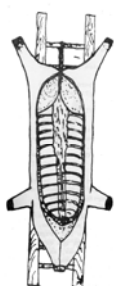
**A cada cerdo le llega su San Martín.** *refr.* DUE.

**Con ayuda de mi vecino mató mi padre el cochino.** *refr.*

**CONSERVA.** *f.* Carne de la matanza (chorizo, lomo, chorizos...) que metida en aceite se mantiene así durante cierto tiempo.

**COSTILLA.** *f.* Cada uno de los huesos encorvados que nacen del *espinazo* y van hacia el esternón.

**Te rompo las costillas.** *fr.* Amenaza seria de golpear a alguien.



canal

**COSTILLAR.** *m.* Conjunto de *costillas* de un animal que seorean para ser consumidas.

**CUAJO.** *m.* Estómago de cualquier animal. // *m.* Fermento del estómago de los mamíferos en el período de lactancia, que coagula la leche y con el que se hace queso.

**De cuajo.** *loc. adv.* DRAE.

**CUARTO.** *m.* Cada una de las cuatro partes en que se considera dividido el cuerpo de las reses sacrificadas. // **Cuarto delantero.** *m.* Parte anterior del cuerpo del animal. // **Cuarto trasero.** *m.* Parte posterior del cuerpo del animal.

**CULAR.** *m.* Parte final de intestino grueso del cerdo.

- **CULARA.** *f.* *Cular*.

**CURAR.** *v.* Preparar los chorizos y jamones para secarlos al aire o al humo para que se conserven.

**DESCARNAR.** *v.* Quitar la carne al hueso.

**DESTRIPAR.** *v.* Quitar, sacar las tripas.

**ENGORDAR.** *v.* Hacer que un animal coja más peso sobrealimentándole.

**Engordar para morir.** *expr.* Es lo que le espera al cerdo. // *expr.* También se aplica cuando se vislumbran buenas perspectivas para un asunto negocio o juego que luego se desmoronan.

- **ENJUNDIA.** *f.* Telilla que rodea al páncreas del cerdo.
- **ENSARTAR.** *v.* Embutir. Llenar la tripa de cerdo de *picadillo* y apretarla.
- **ENTRIJO.** *m.* Tela grasa que se adhiere a los intestinos de los cerdos.
- **ESTAZAR.** *v.* Destazar. Despiezar la *canal* de un animal.

**ESTRIPAR.** *v.* *Destripar*.

**FALDA.** *f.* Carne que cuelga de las costillas, sin asirse al hueso.

- **GALLINEJA.** *f.* Intestino muy delgado de ciertos animales que se emplean en los embutidos.

**GAMELLA.** *f.* Recipiente de madera, semicilíndrica alguna por el vaciado de un tronco de pino, empleada en la matanza.

**GANCHO.** *m.* Instrumento utilizado para sujetar el cerdo por la cabeza cuando se le va a sacrificar.

**Echar el gancho.** *fr.* Clavarlo al cerdo en la parte inferior de la cabeza para poder dominarlo cuando se le sacrifica.

**GORDO, DA.** *adj.* Grasiento.

**Lo gordo.** *n.* Carne del cerdo con exceso de grasa.

**HIEL.** *f.* Vesícula biliar. // *f.* Jugo amarillento que segrega la vesícula biliar del hígado.

- **HÍGADA.** *f.* Tajada de hígado que aparece en los *chicharos*.
- **INJUNDIA.** *f.* Telilla que rodea al páncreas del cerdo.
- **ÍNTIMA.** *f.* Panceta del cerdo. Tira de tocino de la panza del cerdo que abarca lo ancho de las tetillas.

**JAMÓN.** *m.* Pierna trasera del cerdo, salada y curada entera.

- **LIMPIAR.** *v.* Sacar las vísceras al cerdo después de sacrificado.

**LIVIANO.** *m.* Pulmón, principalmente el de las reses destinadas al consumo.

**LOMO.** *m.* Cada una de las dos piezas de carne de cerdo o de vacuno que están junto al *espinazo* y bajo las costillas.

- **MADEJA.** *f.* Conjunto de vueltas de intestinos limpios de cerdo y preparados para hacer chorizos.

**MAGRO.** *m.* Carne de cerdo sin grasa y nervios.



gamella



gancho



jamón



morcilla

**MANTECA.** *f.* Grasa del cerdo.

**El que asó la manteca.** *loc. nom.* DRAE.

**Eso no se le ocurre ni al que asó la manteca.** *fr.* DUE.

**¡Y manteca!** *expr.* Y dinero. Se dice efusivamente cuando se concluye positivamente un negocio, una partida de cartas... exigiendo la inmediata contraprestación.

**MATANZA.** *f.* Faena de matar los cerdos, salar el tocino, aprovechar los lomos y los despojos, hacer las morcillas, chorizos, etc. // *f.* Época del año en que ordinariamente se matan los cerdos. // *f.* Conjunto de piezas que resultan del sacrificio del cerdo y que se comen frescas, adobadas o en embutido.

**MATARIFE.** *m.* Persona que mata el cerdo u otros animales.

- **MONDONGO.** *m.* Mezcla de sangre de cerdo, pan, arroz, cebolla y especias con la cual se hacen las *morcillas*.

**MORCILLA.** *f.* Trozo de tripa de cerdo rellena de *mondongo* y se cuece.

**¡Que te den morcilla!** *fr.* DRAE.

**Refrán verdadero: El que come morcilla, caga moreno.** *refr.*

**PAJARILLA.** *f.* Bazo de un animal.

**PALETA.** *f.* Brazuelo. Extremidad delantera del cerdo o la oveja.

**PANCETA.** *f.* Tocino de cerdo con algo de *magro* que se extrae de la panza del cerdo.

- **PELLARENCA.** *f.* Membrana o telilla fina de la carne de cualquier parte del cuerpo del cerdo.

**PICADILLO.** *m.* Carne de cerdo picada y adobada con la que se elaboran los chorizos.

**PICAR.** *v.* Cortar o dividir en trozos muy menudos la carne del cerdo para hacer los chorizos.

**PIMENTÓN.** *m.* Polvo del pimiento rojo seco, utilizado como condimento y en la elaboración de los chorizos.

- **PIZUELO.** *m.* Trozo de hilo para atar morcillas, chorizos, etc.

- **REMOJÓN.** *m.* Fiesta de carácter familiar que se celebra con motivo de la matanza del cerdo el día que es sacrificado.

- **SADURA.** *f.* Asadura. Conjunto de pulmones e hígado de un animal.

- **SARTA.** *f.* Chorizo entero con forma de "O" y atado en sus extremos con una cuerda.

**SOCARRAR.** *v.* Quemar y tostar la piel del cerdo inmediatamente después de sacrificado para quitarle el pelo.

- **SOCOCHAR.** *v.* Sancochar. Meter en agua hirviendo patas u orejas de los cerdos sacrificados para limpiarlos.

**SOLOMILLO.** *m.* Masa muscular pequeña, de aspecto de lomo, que se extiende entre las costillas y el *lomo*.

**SOMARRO.** *m.* Trozo de carne fresca de cerdo asado a las brasas.

**TERNILLA.** *f.* Cartílago.

**TOCINO.** *m.* Piel con tejido graso del cerdo.

**Confundir el tocino con la velocidad.** *fr.* DRAE.

- **TRICHINA.** *f.* *Triquina*.

**TRIQUINA.** *f.* Gusano nematodo que parasita al cerdo y al hombre. // *f.* Triquinosis. Enfermedad causada por este gusano.

- **VARA DE LAS MORCILLAS.** *f.* Palo que pende horizontal de los techos de las cocinas y donde se cuelgan las morcillas y los chorizos de la *matanza*.