

MATANZA

“Época del año en que ordinariamente se matan los cerdos. «*Vendrá Antón para la matanza*»” (RAE). “La matanza lleva una importante carga cultural. Se celebra entre «San Martín y San Matías»” (Ruiz,1999).

UTENSILIOS:

- **433-Medidor de aceite.**



- **150-Dos marrillos:** “Palo corto y algo grueso” (RAE). Se utilizaban para atontar a los cerdos antes de su sacrificio.



- **484- Tinajas para meter la carne en aceite:** Lomos, chorizos y costillas en aceite.



- **386-Máquina de hacer chorizos.**



- **Mesa de morcillas:** El mecanismo es igual que la de los chorizos, pero más antigua, el mecanismo es vertical.



- 179-Cuchillo de cortar berzas.



- **Romana grande:** “Romana compuesta por astil horizontal de hierro de sección cuadrangular y con varias muescas que marcan una escala de peso y aseguración de la inmovilidad de la pesa o pilón. Colgada la balanza, se cuelga de los ganchos de lado menor el objeto a pesar y en lado mayor se desplaza el peso o pilón hasta conseguir el equilibrio horizontal del astil” (J.R.B.C).



390 - Romanas pequeñas.



- **Pesos para las balanzas:** Tradicionalmente denominado pilón de forma cónica truncada que posee superior una argolla móvil con huella sobre la propia pesa para que quede asegurada” (J.R.B.C)



- **182-Balanza de 10 kg.** Balanza de hierro de las denominadas Roberval . De uso muy común y en muy diferentes actividades. Está formada por una base ovalada de cuyos extremos emergen sendos vástagos móviles o patas que reciben el peso equilibrado de la viga horizontal o cruz sobre la que se asientan los platos. En el punto central surge el marcador, con una aguja que señala el estado de equilibrio de la pesada” (J.R.P.C)



- **244,272-Cuchara matanza:** “Cada uno de los utensilios que se emplean para diversos fines y tienen forma semejante a la de la cuchara común” (RAE). En este caso se utiliza para la matanza.



•

- **388-Peladeras y trava:** “Instrumento con que se junta, une y sujeta una cosa con otra” (RAE). Se trata de un gancho de hierro para sujetar al cerdo por la mandíbula antes de matarlo. En cuanto a las peladeras, son una especie de cacitos que se usaban para rociar líquido ardiendo por la piel del cerdo y desprenderle del pelo de que recubre su cuerpo.



- **406-Palas de matanza.** “Instrumento compuesto de una tabla de madera o una plancha de hierro, comúnmente de forma rectangular o redondeada, y un mango grueso, cilíndrico y más o menos largo, según los usos a que se destina” (RAE).



- **Romana:** “Comenzar su cuenta con cierto número de libras, arrobas, kilogramos, etc., por debajo del cual no aprecia el peso” (RAE).



- **379-Cesta de mimbre:**” Recipiente tejido con mimbres, juncos, cañas, varillas de sauce u otra madera flexible, que sirve para recoger o llevar ropas, frutas y otros objetos” (RAE).



- **201-Garrafón de vino recubierta de mimbre:** “Vasija esférica de vidrio para bebidas o líquidos, que remata en un cuello largo y estrecho y que suele ir protegida por una funda de mimbre, plástico u otro material” (RAE).



- **603-Romana (de kilos y libras):** “Balanza metálica con un cuerpo de sección poligonal que contiene un muelle calibrado en función del peso que se cuelga en el gancho. Expande o contrae en constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde se halla trazada la escala de los pesos” (RAE).



- **391-Hacha:** “Herramienta cortante, compuesta de una gruesa hoja de acero, con filo algo convexo, ojo para enastarla, y a veces con peto” (RAE).



- **458-Cesta de mimbre con tapa:** “Recipiente tejido con mimbres, juncos, cañas, varillas de sauce u otra madera flexible, que sirve para recoger o llevar ropas, frutas y otros objetos” (RAE).



- **241, 198-Gamella pequeña:**” Instrumento para recoger aire y lanzarlo con una dirección determinada, que esencialmente se reduce a una caja con tapa y fondo de madera, costados de piel flexible, una válvula por donde entra el aire y un cañón por donde sale cuando, plegándose los costados, se reduce el volumen del aparato” (RAE).



- **451-Picador de media luna:** Su principal uso tiene que ver con cortar verduras o carne en las matanzas.



- **252-Gamella:** Artesa para meter la matanza.



- **Cesto grande de mimbre:**” Recipiente tejido con mimbres, juncos, cañas, varillas de sauce u otra madera flexible, que sirve para recoger o llevar ropas, frutas y otros objetos” (RAE).



- **621-Macetero de mimbre.**



- **498-Prensa de jamones:** "Máquina que sirve para comprimir, cuya forma varía según los usos a que se aplica" (RAE).



- **387-Barreño de barro:** Vasija de barro destinada a almacenar la carne procedente de la matanza.



- **392- Gamellón grande:** Sus dimensiones son suficientes como para colocar el cerdo, inmovilizarlo y posteriormente sacrificarle.



- **266-Pala para hacer migas.**



- **148- Cuchara para la manteca.**



Referencias bibliográficas:

Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [en línea]. Recuperado el 28 de enero de 2021, de <https://dle.rae.es>.

htthttps://issuu.com/museovilladerota/docs/cat_logo_etnolog_a_reduxp://www.dipualba.es/municipios/cenizate/cultura/zenizate_3_3.pdf Catálogo de Bienes Culturales de la Villa de Rota – Etnología.