



(52) fiestas



# La Moraga en San Román de Cameros



**TEXTO:** Sonia San Román Olmos

**FOTOGRAFÍAS:** Asociación Amigos de San Román de Cameros.





**Al cerdo y al hombre los han unido, desde tiempos ancestrales, vínculos de amor, de muerte y de necesidad. Seguimos diciendo que del cerdo, hasta los andares pero hemos perdido el rito, la fiesta que nos ponía en contacto con La Tierra, con nuestra parte animal que alimenta y sacrifica para alimentarse. Algunos lugares, como San Román de Cameros, aún nos hablan de un pasado no tan remoto.**



**La jornada de la moraga en San Román rememora la tradición de la matanza en el Camero Viejo.**

El cerdo es un animal que no pasa desapercibido en ningún lugar del mundo. Hay culturas que prohíben su consumo tajantemente llegándolo incluso a considerar un ser impuro que deberá, como mucho, servir de sacrificio a los demonios, como es el caso de las culturas judía o islámica. Por otra parte, podemos encontrarnos con otras, como la China, en la que lo consideran un símbolo de vida y de buenos augurios y que incluso lo han hecho formar parte de su horóscopo tradicional. La nuestra es heredera de los celtas y de los romanos.

Bien es sabido que estos pueblos eran unos grandes consumidores de la carne de este animal y que fueron ellos los que importaron la costumbre de la matanza a la península tal y como hoy la conocemos.

---

La temporada de la matanza se inicia el 11 de noviembre, día de San Martín.

---

El sacrificio de los cerdos no estaba exento de sus particulares rituales religiosos como tampoco lo está ahora. Hay documentos que cuentan cómo los troceaban para mezclarlos con tortas de trigo que arrojaban a la tierra para mejorar la fertilidad de los campos en la próxima cosecha, como tampoco es casual que el comienzo oficial de la matanza se produzca cada 11 de noviembre, día de San Martín.

A pesar de las similitudes que podemos encontrar de este ritual por toda la península,



cada región tiene sus peculiaridades y sus características propias. En la sierra del Camero Viejo no podía ser menos. Una zona tan aislada geográficamente cuya economía está y ha estado siempre basada en la cabaña ganadera ha de tener, necesariamente, elementos distintivos que la hagan única e interesante desde el punto de vista etnográfico.

El rasgo más distintivo que podemos encontrarnos con respecto al resto de lugares es léxico, ya que a la matanza no se la denomina como tal, sino con la palabra proveniente del mozárabe y del árabe hispánico *moraga* que en su origen venía a significar asadura para rellenar embutidos.

En el Diccionario de la Real Academia Española se distinguen tres acepciones para definir *moraga* cuyas dos primeras poco tienen que ver con la matanza propiamente dicha. Sin embargo la tercera nos indica que, en la actualidad, su empleo se limita a la zona de La Rioja y que hace referencia exclusivamente a la matanza del cerdo, siendo de esta forma,

prácticamente fiel a su origen etimológico. Por lo demás, la *moraga* de San Román guardaba muchas similitudes con el resto de fiestas de la matanza de la zona de Cameros. El ritual era más o menos el siguiente en toda la comarca: la víspera de su muerte, el cerdo permanecía todo el día en ayunas. Terminaba ahí su plácida vida de engorde comiendo patatas cocidas con remolacha y berza mezcladas con harina.

El día del sacrificio el cerdo era sacado de su corral, pocilga o corte para ser inmovilizado tumbándolo en una banca. Allí se le clavaría un gancho y sería sujetado por varios hombres para poder proceder al desangrado que consistía en hincar al animal un cuchillo en la yugular.

---

La palabra *moraga* es uno de los elementos diferenciadores de la matanza del cerdo en Cameros.

---



Las mujeres desurdían y lavaban las tripas; los hombres eran los encargados de descuartizar.

La matanza era de todo menos silenciosa y desde el comienzo de todo el proceso los gritos del lechón podían escucharse a mucha distancia. Nada que ver con las fiestas conmemorativas actuales en las que al cerdo se le seda o se le aplica una descarga eléctrica previa al desangrado para evitarle sufrimiento. Una vez perforada la yugular del animal, la sangre que iba cayendo se recogía en un caldero. Si iba a ser destinada para hacer morcillas había que estar continuamente moviéndola para que no cuajara. Si se dejaba en reposo cuajaría y, una vez sólida, se cortaría en trozos para ser cocida y guisada.

En cuanto el cerdo dejaba de sangrar se procedía a socarrarlo o chumarrarlo con helechos secos y paja y, posteriormente, a rasparlo con una teja o con un cuchillo para eliminar de la piel del animal todos los pelos y residuos

---

La matanza era un auténtico acto social de unión entre vecinos y familiares que se ayudaban unos a otros.

---

que aún permanecieran en ella. Después se le colgaba, se le abría y se le extraían las tripas, el menudo y la asadura y se dejaba ventilando veinticuatro horas antes de descuartizarlo.

Las mujeres se encargaban de desurdir las tripas y los intestinos y de lavarlos en el río para hacer después morcillas dulces y chorizos. Una vez transcurridas las veinticuatro horas en las que el animal se había aireado, se descuartizaba y se preparaba la carne para los embutidos.

También se elaboraba un postre típico: la sobada de chinchorras. Las chinchorras son los residuos sólidos que resultan de derretir las mantecas del cerdo. También podemos encontrarlas entre los entresijos de las tripas o mesenterio. Con ellas se pueden elaborar diferentes recetas, pero las más típicas son las tortas o las sobadas dulces.

Lo que está claro es que los pueblos nos sólo salían a la calle para sacrificar a sus animales como un mero acto de necesidad alimenticia, sino que la matanza era un auténtico acto social de unión entre vecinos.



**La matanza en Hornillos de Cameros: el rito era similar en toda la comarca camerana.**



A pesar de que los tiempos han cambiado y de que su sentido original se ha perdido, San Román de Cameros ha sabido recuperar esta tradición organizando cada año, en el mes de febrero, su Jornada de la moraga en la que se evocan y se reviven los ecos de aquellas matanzas de antaño, no sólo sacrificando un cerdo, sino organizando a su alrededor un acto social, una reunión de carácter lúdico, turístico y divulgativo que pretende que no miremos para otro lado a la hora de ver de dónde venimos, lo que hemos sido y lo que somos.