

**SOBRE EL ORIGEN DEL
EMBUTIDO Y CONSERVAS
DERIVADAS DEL CERDO
EN REQUENA Y SU
TERRITORIO MUNICIPAL**

Fermín Pardo Pardo

Cronista de la Ciudad de Requena

La tradición de conservar y almacenar alimentos se origina en las primeras sociedades agrarias del neolítico y se desarrolla a lo largo de todas las culturas históricas, adecuándose a las diferentes épocas y formas sociales, a las producciones y a los gustos, así como a las condiciones y posibilidades tecnológicas de conservación que han ido descubriendo los distintos grupos humanos que pueblan la tierra.

Ciertos productos vegetales como son los cereales, las legumbres y los frutos secos no ofrecen grandes dificultades para ser conservados, si son adecuadas las condiciones de los recipientes o lugares de almacenaje. Sin embargo, los productos de origen animal, carnes y pescados, necesitan tratamientos más complicados que garanticen su conservación y eviten su putrefacción que, en condiciones naturales, se produce en escaso periodo de tiempo.

La sal, la sequedad del ambiente, el frío, el ahumado y la fritura han sido los medios tradicionales para la conservación de productos cárnicos o de pescado. Estos medios, adaptándolos siempre a las condiciones del territorio en donde se llevan a cabo las distintas formas de conservación, han producido una gran variedad de productos culinarios y diversidad de formas y sabores.

Dentro de la economía de la sociedad tradicional de Requena y

su espacio comarcal, tanto en el ambiente rural como en el urbano fue de notable importancia la cría, el engorde y la matanza del cerdo, cuya carne se ha destinado, principalmente, a las distintas maneras de conserva que garantizan su consumo a lo largo del año.

Las condiciones naturales de sequedad y ambiente frío, dentro del clima mediterráneo continentalizado de Requena y su tierra, han sido fundamentales para propiciar las distintas formas y maneras con que se ha venido conservando la carne de cerdo y sus derivados a lo largo de siglos y con la sucesión de generaciones.

Técnicas y recetas de conservación que han dado como derivados los diversos productos de consumo derivados del cerdo son propias, originalmente, del ambiente doméstico. El aprendizaje y uso de ellas realizado por transmisión familiar y generacional. Es cierto que se han producido, a lo largo del tiempo, innovaciones de tipo técnico con la adaptación de enseres y sencillas máquinas que han facilitado las tareas de la matanza, pero se han mantenido intactas las recetas ancestrales de condimentación, bien con productos de la tierra como la sal, el hinojo o el aceite, con otros exóticos como la pimienta, la canela o la nuez moscada, sin olvidar el pimentón, procedente de otras zonas del Estado Español.

Todavía mantienen esta tradición doméstica varias familias labradoras, principalmente de las aldeas, más por gusto que por necesidad, ya que en la actualidad los medios de conservación de productos cárnicos han superado los inconvenientes que llevaron a nuestros antepasados a inventar y transmitirse las técnicas y recetas de embutidos secos o fritos, de adobos, de salazón o de ahumado, por medio de las cuales se han venido produciendo y consumiendo, entre nuestras gentes morcillas y perros, chorizos y sobrasadas, longanizas, güeñas y salchichones, perniles y lomos embuchados, así como las tajadas adobadas y su fritura de lomo y costilla.

Precisamente de esta tradición familiar, mantenida hasta nuestros días en el ambiente urbano y rural en Requena y sus pedanías, es de donde nace y arranca la actual elaboración artesana de embutidos y otros productos del cerdo, orientada a la comercialización, con el valor añadido de productos tradicionales de calidad. Y esa calidad conseguida con el mantenimiento de las escrupulosas normas con que se han venido elaborando estos productos en los ambientes domésticos en muchas generaciones sucesivas.

Puesto que el embutido y productos derivados del cerdo de fabricación artesana en Requena tienen su origen en ambiente familiar, es

lógico que la documentación en la que se nos confirma la existencia de estas prácticas de elaboración, en Requena y su tierra en otras épocas, sean precisamente documentos privados antiguos que pertenecen y han guardado distintas familias como recuerdo de las herencias de sus predecesores.

Estos viejos papeles pueden ser testamentos o inventarios de bienes familiares que se redactaron en su tiempo para particiones de herencias. También encontramos entre estas colecciones documentales las llamadas *hijuelas de casamiento*. En ellas se relacionaba todo aquello que una familia entregaba como dote a un hijo o una hija con ocasión de su boda. Las hijuelas tenían como finalidad inventariar y valorar las dotes de cada uno de los hijos y una vez que todos estaban casados poder apreciar quienes habían sido mejorados o desfavorecidos con la donación familiar para el matrimonio. La compensación de los desfavorecidos en la hijuela de boda podía realizarse en el momento que se efectuaba la partición de la herencia de los padres cuando morían.

Repasando estos diferentes tipos de inventarios encontramos relacionados en ellos tanto la materia prima principal, los cerdos, como otros productos que se añaden para fabricar algunos embutidos como son las cebollas y el arroz que una vez

cocidos y escurridos se mezclan con la sangre y la manteca para elaborar las morcillas.

También encontramos en estas detalladas anotaciones enseres, herramientas y objetos con su correspondiente valoración. Los unos usados para el momento de la matanza y otros como recipientes de almacenaje una vez culminaba todo el proceso con la fritada. Figuran en algunos casos la cuchilla de degollar cerdos y el cuchillo de picar carne, pero mucho más general es que aparezcan inventariadas las calderas de cobre de mayor y menor tamaño. Las primeras para cocer la cebolla y las morcillas y perros una vez embutidos. Las segundas para cocer el arroz, que solía añadirse a las morcillas de cebolla y también para hacer la fritada. Junto a las calderas, que eran de cobre, también aparece la espumadera, especie de cazo grande con agujeros, que también solía ser de cobre. Calderas y espumaderas tenían otra aplicación además de la de la matanza ya que se empleaban para la elaboración de arrope o de aguamiel, confituras tradicionales domésticas hechas con calabaza y que llevaban como endulzante mosto de uva o agua con disolución de miel obtenida del lavado de panales.

No suelen faltar en estos inventarios los lebrillos de diferentes tamaños que servían como recipientes para mezclar y sazonar las car-

nes picadas antes de embutirlas. También se usaban para los adobos que se aplicaban a la costilla o al lomo que se habían de conservar en fritada.

Orzas de diferentes tamaños y precios son muy corrientes en estos inventarios, siendo destinadas, en su mayoría, para almacenar el frito (longanizas, güeñas, morcillas, lomo y costilla).

La mayor cantidad de orzas y lebrillos utilizados para las matanzas en Requena y su comarca procedían de las alfarerías de Chiva, aunque también se traían por vendedores ambulantes de la zona de Bailén.

Es curioso comprobar que con anterioridad al siglo XX no se relacionan embutideras ni maquinillas de picar o moler la carne, con lo que podemos concluir que antes del inicio de la pasada centuria el picar la carne y el trabajo de embutir se hacían a mano.

Iniciado el siglo XX ya se conocen las embutideras, bien las de mano (más antiguas) o las de banquillo y mango para el émbolo. De ellas se conservan ejemplares en el Museo Municipal de Requena y todavía pueden encontrarse en trasteros de casas viejas.

Las maquinillas de picar carne, también utilizadas para embutir sustituyeron en ésta última función a las embutideras. De ellas se conservan en uso en las casas que toda-

**SOBRE EL ORIGEN DEL EMBUTIDO Y CONSERVAS DERIVADAS DEL CERDO
EN REQUENA Y SU TERRITORIO MUNICIPAL**

vía hacen matanza y aún se pueden adquirir en el comercio.

Como documentación correspondiente al periodo comprendido entre mediados del siglo XVIII hasta principios del XX apporto para este informe diferentes ejemplos de los inventarios citados que poseo en mi colección. Del total de 24 la mayoría pertenecieron a mis antepasados y junto a ellos figuran otros que me han aportado amigos y conocidos, bien en fotocopias u originales y que corresponden a las herencias de sus

respectivas familias.

Seguiremos para relacionarlos el orden cronológico y los identificaremos con sus correspondiente encabezamientos. De ellos extractaremos el objeto y objetos que figuran en cada inventario y que está relacionados con la matanza y la conserva de productos del cerdo, materias primas como el cerdo, la cebolla y el arroz, así como lo conservado para consumo entre lo que aparece el frito, la manteca y el tocino en algunos de estos documentos.

ANEXO DOCUMENTAL

1ª) Hija de lo que ha de haber Nicolasa Juan, viuda de Juan Montés por su dote y demás derechos (Villar de Olmos 1740). Fue firmada en Requena a 4 de octubre de 1740.

1	Caldera pequeña	En 20 reales
1	Espumadera	En 4 reales

2ª) Inventario convencional de los bienes que se hallaron en ser por parte de María de la Cárcel al tiempo que contrajo matrimonio con Rafael Gil. Y por ser así se firmó en la Casa de Sancho (Requena) a veintitrés días del mes de febrero de 1770.

2	Calderas	En 10 pesos
6	Orzas	En 36 reales
2	Orzas	En 8 reales
1	Orza y un lebrillo	En 5 reales
1	Espumadera	En 4 reales

3ª) Inventario de los bienes que Rafael Gil llevó al matrimonio con María la Cárcel (1770).

1	Lebrillo grande, 2 medianos y 1 pequeño	11 reales
---	---	-----------

	Otros tres pequeños	2 reales
	Dos cazos y 1 cuchara espumadera	17 reales
1	Caldera grande	135 reales
1	Caldera mediana	110 reales
1	Orza grande	15 reales
2	Orzas medianas	8 reales
1	Orza grande y 2 medianas	17 reales
1	Orza	6 reales
1	Hacha de partir carne	2 reales

4º) Hijuela de lo que ha de haber a Juliana Salinas como una de ocho herederos de Damián Salinas su difunto padre (28 de octubre de 1793).

1	Lebrillo verde	3 reales
---	----------------	----------

5º) Memoria de los bienes que Isabel Montés le entrega a su hija M.^a Antonia Domingo al tiempo de contraer su matrimonio con Juan Cárcel que fue en 6 de diciembre de 1799 (Hortunas).

1	Caldera	39 reales
---	---------	-----------

6º) Hijuela que se le forma a Nicolás Montés de los bienes que ha de haber por muerte de su difunto padre Nicolás Montés y para su pago se le adjudican los siguientes bienes. Hortunas a 4 de octubre de 1831.

1	Cuchillo de picar carne	5 reales
---	-------------------------	----------

7º) Papeles de la testamentaria de Juan Cárcel de Hortunas (antes de 1841).

2	Orzas	2 reales
14	Arrobas de cebollas	42 reales
1	Caldera vieja	20 reales
1	Caldera mediada	80 reales
1	Caldera mediada	60 reales
1	Lebrillo	2 reales
1	Lebrillo	4 reales
1	Orza	1 reales

**SOBRE EL ORIGEN DEL EMBUTIDO Y CONSERVAS DERIVADAS DEL CERDO
EN REGUENA Y SU TERRITORIO MUNICIPAL**

1	Orza	2 reales
1	Orza	1 reales
2	Cerdos grandes	450 reales
2	Cerdos pequeños	120 reales

8º) Hijuela que se le forma a Josefa Cárcel de Juan y M.^a Antonia Domingo al tiempo de contraer su matrimonio con Antonio Montés día 2 de enero de 1841 (Hortunas).

2	Arrobas de tocino fresco	100 reales
	La mitad de una cerda a partir con su hermano	65 reales
1	Arroba de arroz	18 reales

9º) Testamento de Manuela Domingo 20 de octubre de 1843. El inventario realizado el 20 de noviembre de 1843. (Hortunas).

1	Orza	8 reales
1	Orza	8 reales
1	Caldera grande	80 reales
1	Caldera pequeña	30 reales
1	Lebrillo	1 reales
1	Orza	4 reales
1	Orza	5 reales
1	Cuchillo de picar carne	2 reales
1	Degolladera	1 reales
1	Orza	2 reales
1	Orza pequeña	2 reales
1	Orza	3 reales
1	Orza con asas	1,5 reales
1	Orza sin asas	4 reales
1	Lebrillo grande	3 reales
20	Arrobas de cebollas	40 reales
7	Arrobas y media cuartilla de arroz	114 reales
1	Cerdo pequeño	110 reales
1	Cerda	95 reales
1	Cerdo	110 reales
1	Cerdo	100 reales
1	Espumadera y una perola y la chocolatera	3 reales

1	Lebrillo y gamell	2 reales
---	-------------------	----------

10º) Hija de lo que le ha correspondido a Antonio Mendoza en la partición de bienes hecha por fallecimiento de su mujer Antonia López (El Rebollar, hacia 1850).

2	Orzas	6 reales
1	Puchero de manteca	20 reales
1	Cuchillón	4 reales
1	Espumadera y 1 cazo	5 reales
2	Lebrillos	10 reales
1	Orza embarnizada	10 reales
2	calderas	50 reales
1	Orza	4 reales
1	Caldera	90 reales
3	Orzas pequeñas y 1 grande	22 reales
1	Orza pequeña	3 reales
3	Orzas y 1 pala	8 reales
1	Mesa de matar	8 reales
3	Cuartillas de arroz	18 reales
39	Libras de tocino	117 reales
4	Arrobas de aceite	184 reales

11º) Inventario que se hace de los bienes de Ramona Cárcel (Hortunas 1855).

1	Cerdo grande	300 reales
1	Cerda	250 reales
1	Cerda pequeña	120 reales
1	Cerda más pequeña	40 reales
1	Caldera	140 reales
1	Cajón del tocino	4 reales
1	Orza	8 reales
1	Orza	4 reales
1	Lebrillo	3 reales
3	Lebrillos pequeños	3 reales
16	Arrobas de cebollas	40 reales

**SOBRE EL ORIGEN DEL EMBUTIDO Y CONSERVAS DERIVADAS DEL CERDO
EN REQUENA Y SU TERRITORIO MUNICIPAL**

12º) Inventario de partición de los bienes de Cristóbal Haba y su esposa Vicenta Montés. En la partida de Hortunas, término jurisdiccional de la ciudad de Requena a primero de febrero de mil ochocientos sesenta y siete.

1	Caldera	120 reales
1	Cerdo	100 reales
8	Libras de manteca	24 reales
2	Arrobas y media de tocino	125 reales
1	Orza con frito	41 reales

13º) De Felipa Montés Cárcel. Nota de lo que entrega Antonio Montés y Cárcel y esposa Josefa Cárcel y Domingo a su hija Felipa por haber contraído matrimonio con Felipe Pardo y Rodríguez hecha en Hortunas, de la ciudad de Requena a 3 de mayo de 1871.

1	Caldera	En 150 reales
---	---------	---------------

14º) Inventario de los bienes de Petra Pérez Ejarque de edad de siete años; son los bienes de padre y madre que falleció el padre a 30 de julio de 1869 y la madre a 30 de julio de 1871 en la aldea del Rebollar del término de Requena de 28 años de edad cada uno.

1	Arcón para el tocino	8 reales
1	Caldera	En 75 reales
	Otra ídem	En 90 reales
7	Orzas de barro	En 35 reales
1	Arroba y media de arroz	30 reales
16	Libras de lo frito	64 reales
8	Arrobas de sal	24 reales

15º) Inventario de los bienes y frutos de Isabel Domingo cuando se casó con Manuel Haba. Se hace en la aldea de La Portera término de Requena a 7 de septiembre de 1872.

2	Cerdos grandes	600 reales
2	Cerdos pequeños	100 reales

16º) Testamento de Valentina Fernández Pérez que falleció en las Casas de los Chicanos, partida de San Antonio de la jurisdicción de Requena el 5 de marzo de 1880.

1	Banco de picar carnes	20 reales
1	Calderilla	10 reales
1	Orza	3 reales
1	Lebrillo	6 reales
1	Orza	5 reales
1	Orza	4 reales
	A cada hijo la 5ª parte del tocino, carnes de lo frito y manteca	68 reales
1	Talego para la cebolla	1 real
1	Orza	3 reales
1	Caldera	50 reales
1	Orza	8 reales

17º) Aldea de Hortunas año 1881. Inventario y división de los bienes que han quedado al fallecimiento de Ramón Pardo Martínez que tuvo lugar el día 25 de julio del presente año de mil ochocientos ochenta y uno.

1	Cerdo lechal	30 ptas.
1	Cerda lechal	55 ptas.
1	Cerda gorda	150 ptas.
1	Cerdo lechal gordo	70 ptas.
1	Espumadera	1,25 ptas.
1	Cuchillón	1,25 ptas.
1	Cuchillón redondo	1,50 ptas.
1	Cuchilla para degollar cerdos	1 ptas.
2	Orzas	2,50 ptas.
1	Orza de cuatro asas	1 ptas.
3	Orzas	3 ptas.
2	Orzas a	75 céntimos cada una
1	Orza	0,50 ptas.
1	Orza	0,25 ptas.
1	Lebrillo grande	1 ptas.
1	Lebrillo mediano	0,75 ptas.
1	Caldera grande	25 ptas.

**SOBRE EL ORIGEN DEL EMBUTIDO Y CONSERVAS DERIVADAS DEL CERDO
EN REQUENA Y SU TERRITORIO MUNICIPAL**

1	Caldera mediana	20 ptas.
9	Arrobas de cebollas	9 ptas.
1	Almud de arroz	11,25 ptas.
1	Espumadera	1,25 ptas.

18º) Inventario de los bienes inmuebles quedados a la defunción de Salustiano García Ibáñez Duarte (Requena 16 de abril de 1888).

3	Lebrillos	2 ptas.
52	Libras de tocino	40,5 ptas.

19º) Provincia de Valencia. Ciudad de Requena. Año 1889. Inventario división y adjudicación de los bienes quedados al fallecimiento de Gervasia Pardo Rodríguez, entre el viudo Clemente Navarro Giménez y los hermanos de la causante Juan Francisco, Felipe, Nicolasa y Francisca Pardo Rodríguez. (Falleció el 7 de agosto de 1889 en El Rebollar y se firmó el documento el 15 de diciembre de 1889).

1	Orza	1 ptas.
1	Orza embarnizada	0,75 ptas.
2	Orzas	1 ptas.
1	Orza de cuatro asas	0,75 ptas.
1	Lebrillo	0,50 ptas.
1	Lebrillo pequeño	0,25 ptas.
1	Espumadera	1 ptas.
1	Cerdo de los llamados de la tierra de pelo tordo	82,5 ptas.

20º) Provincia de Valencia. Hortunas de Abajo de Requena año 1891. Inventario y división de herencia extrajudicial formado por fallecimiento de Antonio Montés y Cárcel marido que fue de Josefa Cárcel Domingo.

1	Espumadera	1,75 ptas.
1	Calderilla	1,50 ptas.
1	Caldera grande	40 ptas.
3	Orzas	0,75 ptas.
1	Orza	1 ptas.
1	Orza	1,25 ptas.
1	Orza	1,25 ptas.

1	Orza	1 ptas.
1	Orza	0,75 ptas.
2	Lebrillos	2 ptas.
1	Lebrillo	0,50 ptas.
1	Lebrillo	0,25 ptas.
1	Lebrillo	0,50 ptas.
10	Arrobas de cebollas	10 ptas.
1	Cerdo	105 ptas.
1	Cerdo	105 ptas.
1	Cerda	135 ptas.

21º) Hijuela sin encabezar (El Rebollar finales del siglo XIX).

2	Calderas grande y pequeña	60 ptas.
5	Lebrillos	5 ptas.
1	Arcón del tocino	1 ptas.
5	Orzas grandes	5 ptas.
8	Orzas de fritada	7 ptas.
2	Cuchillos de los cerdos	2 ptas.
1	Cuchilla	1 ptas.
1	Cuba de la sal	1 ptas.
1	Tajador	1 ptas.

22º) Inventario de las ropas, herramientas y demás objetos que Eugenio Cárcel Haba entrega a su hijo Esteban Cárcel Haba al contraer matrimonio con Filomena Haba en el día 28 de noviembre del año 1896 (El Rebollar).

1	Caldera	120 ptas.
1	Cerdo de 10 arrobas	500 ptas.
10	Arrobas de cebollas	40 ptas.
3	Arrobas de aceite	150 ptas.
2	Arrobas de arroz	40 ptas.

23º) Inventario de los bienes y acciones que quedaron existentes al fallecimiento de Antonio González Cardona que tuvo lugar el 17 de diciembre de 1900 (Ocurrió en la Casa Carcajona, partida de Campo Arcís).

1	Espumadera	1,25 ptas.
---	------------	------------

**SOBRE EL ORIGEN DEL EMBUTIDO Y CONSERVAS DERIVADAS DEL CERDO
EN REQUENA Y SU TERRITORIO MUNICIPAL**

1	Lebrillo	0,50 ptas.
1	Lebrillo grande	2 ptas.
1	Lebrillo mediano	0,75 ptas.
1	Orza	1 ptas.
1	Orza con dos asas	1,50 ptas.
1	Orza	0,75 ptas.
1	Orza embarnizada de asas	1 ptas.
3	Orcillas	0,75 ptas.
1	Cuchillos de afellar y partir los cerdos	1 ptas.
1	Cerdo gordo	141,75 ptas.
1	Cerda	35 ptas.
1	Cerdo	20 ptas.
1	Cerda	20 ptas.
1	Cajón para el tocino	1 ptas.
1	Cajón para el tocino	0,5 ptas.

24º) Provincia de Valencia. Ciudad de Requena. Año 1906. Inventario, avalúo, liquidación, división y adjudicación de los bienes recayentes en la herencia del causante Eulogio Laguna Irazzo, entre sus hijos herederos Maximina, Mariano, Emilio y Gerardo Laguna García. Contador Melitón González Calle.

1	Embutidera y tablerillo	10 ptas.
1	Orza con aceite	8,5 ptas.
1	Caldera	25 ptas.
1	Caldera y unas trévedes	10 ptas.
3	Lebrillos grandes	2,5 ptas.