

La Matanza, una tradición que se pierde

Regino López Montoya

Con la llegada de los primeros fríos del invierno, los amaneceres se veían rotos por los chillidos ensordecedores de los cerdos que a esas horas eran conducidos hacia una mesa de matar, donde se pondría fin a su corta vida, en un acto mitad fiesta, mitad sacrificio, que se venía repitiendo desde tiempo inmemorial.

La matanza constituía una fiesta del ciclo de invierno que se celebraba en un ambiente íntimo de familiares, amigos y allegados, con el fin de festejar la provisión de alimento, para el año venidero y la culminación con éxito de la tarea de la cría del cerdo, presentando las mismas connotaciones que las fiestas de celebración de la cosecha o de la vendimia.

Esta fiesta presentaba un carácter eminentemente gastronómico, dada la abundancia de carne fresca de la que no se disponía desde el año anterior, pero también tenía un carácter festivo que se manifestaba con canciones, coplas, juegos, adivinanzas, bailes... que tenían especial importancia para los niños y los jóvenes, ya que la dispersión geográfica de los cortijos y caseríos hacía que permanecieran gran parte del año aislados, por lo que solamente en este tipo de reuniones, tenían la posibilidad de contactar con personas de su misma edad.

La época de la matanza no tiene unas fechas determinadas, comenzando con los primeros fríos, ya que éstos son indispensables para la conservación de la carne, concentrándose en los días anteriores a la Navidad, especialmente el día 8 de Diciembre, festividad de la Purísima, si solo se mataba una vez, pues en algunas casas era costumbre realizar una primera matanza temprana al principio del invierno y una segunda tres o cuatro meses después, coincidiendo con el final de esta estación, aunque la sabiduría popular establece la fecha más idónea en el refrán "Por San Andrés mata la res".

Normalmente se sacrificaban uno o dos animales de unas doce-catorce arrobas* excepto en aquellas casas en que se disponía de más animales o por la abundancia de familia se sacrificaban tres o más, dependiendo del peso de los animales y de las

necesidades familiares.

Los cerdos normalmente se criaban en la casa, "metiendo" los cochinitos en los meses de Febrero y Marzo, siendo alimentados durante el resto del año con productos que cultivaba la misma familia: cebada, maíz, forraje, alfalfa, patatas, procurando cebarlos con "harinilla"* y "amasao"* para que adquirieran el máximo desarrollo.

Una vez que el cerdo se consideraba listo para el sacrificio, comenzaban los preparativos de la matanza, actividad que suponía un gran ajetreo en toda la casa, pues dada la variedad de los productos necesarios era preciso comenzar con bastante antelación, participando todos los miembros de la familia. Las mujeres se encargaban de preparar los utensilios y enseres de cocina necesarios como cacerolas, lebrillas, barreños, mandiles y especialmente las "artes"*. Era obligado la compra de todo tipo de especias: pimienta molida y en grano, pimentón, canela, clavo, matalauva, orégano... que eran vendidas por onzas, utilizándose para ello una balanza especial más pequeña, con pesas de onza y media onza. La compra se completaba con vinagre a granel, naranjas, limones, madejas de algodón y si no se disponía en casa de ello, aguardiente, higos secos y nueces.

Estas tiendas para captar clientes, disponían de varios juegos de artes, que dejaban gratuitamente a cambio de que les compraran las especias con el fin de facilitar las faenas de la matanza en las casas donde no disponían de artes propias.

Los hombres se encargaban de aportar varias cargas de leña y los viejos* y aliagas necesarios para chuscarrar* el gorrino, y si era posible, un haz de juncos que se extendería a manera de alfombra en la cámara, para colocar allí las piezas de la res una vez descuartizada, favoreciendo así su enfriamiento.

Otra faena necesaria era la de amolar* los cuchillos y otros utensilios cortantes recurriendo para ello al afilador ambulante que en esta época recorría las

* Ver glosario de términos al final del trabajo.



calles y cortijos con su bicicleta, anunciando su presencia mediante un silbato característico; si no se podía recurrir a sus servicios, se realizaba caseramente con piedras especiales, trozos de teja, etc.

El último preparativo era concretar con el matachín* el día y la hora para la matanza, y avisar a la familia y amigos una vez confirmada ésta.

LA MATANZA

Las faenas propias de la matanzón comenzaban el día anterior al sacrificio del cerdo, con la cocción de la cebolla, la cual había que pelar previamente, lo que podía llevar gran parte del día, ya que para una sangre eran necesarios alrededor de cien kilos de cebollas, por lo que si había que sacrificar más de un animal, esta tarea suponía un gran trabajo.

Una vez pelada y limpia se partía y se colocaba en una caldera de cobre o latón tapándola con un paño para que las pavesas* de la lumbre no le cayeran, y se mantenía hirviendo el tiempo necesario para que estuviera perfectamente cocida (más o menos alrededor de dos horas). Una vez cocida se sacaba y se depositaba en un saco de esparto para que se escurriera, colgándolo o depositando sobre

él, peso, para que hiciera el efecto de prensa. Esa noche era típica la cena de mojete a base de cebolla cocida en la caldera.

A la mañana siguiente, muy temprano, acudían los invitados y el matachín con su capacha* de pleita, donde llevaba sus herramientas, aportando también la mesa de matar si no la había en la casa. Antes de empezar la faena se tomaban unos higos secos con nueces y unas copas de aguardiente para entrar en calor, tras lo cual, los hombres se dirigían a la gorriera para sacar el cerdo. Se utilizaban varias técnicas, una espuerta en la cabeza para taponarle la visión

al animal y así poder conducirlo con más facilidad, una maroma* atada a una pata delantera o un gancho que se le clavaba en la papada y se tiraba de él para arrastrarlo a la mesa. Una vez allí había que izarlo, operación que presentaba especial dificultad por el peso y la resistencia del animal, empleándose toda la fuerza y pericia de los hombres, hasta que por fin lo conseguían, sujetando el matachín la maroma atada a la pata del cerdo a la mesa y el resto le sujetaban las patas y el rabo, evitando así que se escapara. Si el cerdo se consideraba peligroso se le ataba el hocico con alambre para impedir que se defendiera a mordiscos.

Cuando el cerdo estaba colocado, el matachín le pinchaba con el degollador* en el guajerro* con lo que comenzaba a manar sangre que era recogida en una lebrilla por una mujer que con la mano le iba dando vueltas para evitar que se coagulara. Estos momentos son los más dramáticos pues el cerdo al sentirse herido lucha con todas sus fuerzas para liberarse, lo que obligaba a los cinco o seis hombres que lo sujetaban a emplearse a fondo, ya que los movimientos bruscos podían herir a alguno de los hombres, o liberar alguna de las patas, perdiendo el control, dándose el caso de escaparse el cerdo una



vez herido. A medida que el cerdo va perdiendo sangre los chillidos se hacen más graves y débiles hasta que por fin muere.

Seguidamente se pasa a la operación de chuscarrrar* consistente en quemar el pelo del animal, utilizando para ello hachos* de viejos y aliagas y más recientemente sopletes de butano. El pelo quemado se va retirando con cuchillos para llegar a las capas más profundas y a la piel que al quemarse levantaba grandes ampollas.

Para completar la limpieza se lavaba con agua caliente al cerdo, restregando la piel con piedras especiales llamadas raspaderas, trozos de teja u otros objetos prestando especial atención a las zonas difíciles como las patas o la cabeza, donde quedaban restos de pelo que eran afeitados con cuchillas.

La siguiente faena era la de descuartizar el animal, para ello se colgaba de las patas traseras con una cuerda que se pasaba por el agujero que en casi todas las casas había en el techo que separaba la planta baja de las cámaras, o bien se realizaba directamente sobre la mesa de matar.

Se comenzaba por abrir el abdomen del cerdo, teniendo especial cuidado de abrirlo sin romper las tripas, las cuales eran sacadas por el matachín y de-

positadas en una lebrilla, a continuación se sacaba la corá*, terminando de abrir la canal con el tronchete* que partía el esternón, dejando a continuación el cerdo abierto durante un buen rato para que se enfriara, momento que eran aprovechados para descansar y reponer fuerzas con los primeros chumarros* a los que seguiría el almuerzo constituido por el ajo de mataero y las "tajás" de despojo fritas (corazón, hígado y asadura a los que se añadían tacos de tocino fresco).

Reanudada la faena de descuartizar con la carne ya fría lo cual facilitaba esta operación, el matachín iba separando las diferentes partes del cerdo: las costillas, los lomos, los solomillos, el tocino de papada, el espinazo*, las barrigas, los perniles, los brazuelos... que eran subidos a la cámara y depositados sobre la alfombra de juncos, excepto las costillas y el espinazo que se dejaban para el final, ya que necesitaban ser partidos con el hacha momento muy esperado por los zagales* para apoderarse del rabo y asarlo rápidamente.

Terminada la operación de descuartizar comenzaban los preparativos para la realización de los embutidos, distribuyéndose el trabajo entre todos los asistentes; algunas mujeres marchaban a la fuente a lavar las tripas, tarea ingrata pues a veces había que caminar un largo trecho, soportar el desagradable olor de las mismas y sobre todo lavarlas con agua fría. Para la limpieza se utilizaba jabón casero derretido, vinagre, y trozos de naranja y limón que eliminaban el olor y el sabor desagradable y las dejaban listas para su posterior uso. Los hombres se encargaban de moler la cebolla y las carnes que se utilizarían en las masas de los chorizos y salchichón, así como las carnes de menor calidad (cabeza, vísceras, cortezas, ternillas)* cocidos previamente

y que se utilizarían para los blancos y gutifarra, empleándose una máquina característica, la máquina de moler que necesitaba cierta fuerza física para accionarla.

Una vez que todo estaba molido se pasaba a preparar las diferentes masas: la de chorizos y salchichón con carnes picadas y diferentes especias, según los gustos. La de las morcillas con la cebolla cocida y picada (en algunos casos se le añadía arroz cocido) sangre de cerdo y especias. La de la gutifarra con las carnes cocidas y sangre... Estas masas se llenaban en diversos tipos de tripas empleándose las más finas para los chorizos y salchichas, las intermedias para las morcillas y gutifarra, y las más gruesas para el salchichón, el blanco, etc. A veces también se utilizaba el mondongo* y la botija*, para llenar blanco especialmente, ya que por su tamaño mucho mayor, impedía que se resecase demasiado guardándose para consumirlo en el verano.

Introducida la masa en las tripas éstas se ataban con unos cabos de algodón cerrándolas y haciendo separaciones que constituyeran las diferentes piezas, pasando a las cámaras las tripas de chorizos, salchichón y salchichas para su secado y a la caldera para su cocción las de morcillas, blanco y gutifarra, operación delicada ya que si no se iban pinchando las tripas para permitir que el aire que pudieran tener dentro saliera, podían estallar y perderse una gran cantidad de masa.

Una vez cocidas se colgaban en la cámara para que se secaran.

También se preparaba el adobo de las costillas y el lomo, a base de limón, pimienta, ajos y vinagre donde se tenían varios días en maceración.

Entre todas estas faenas, se reponían fuerzas con la gastronomía típica de la matanza:

chumarros, olla de matazón, migas ruleras, arroz de matazón, etc.

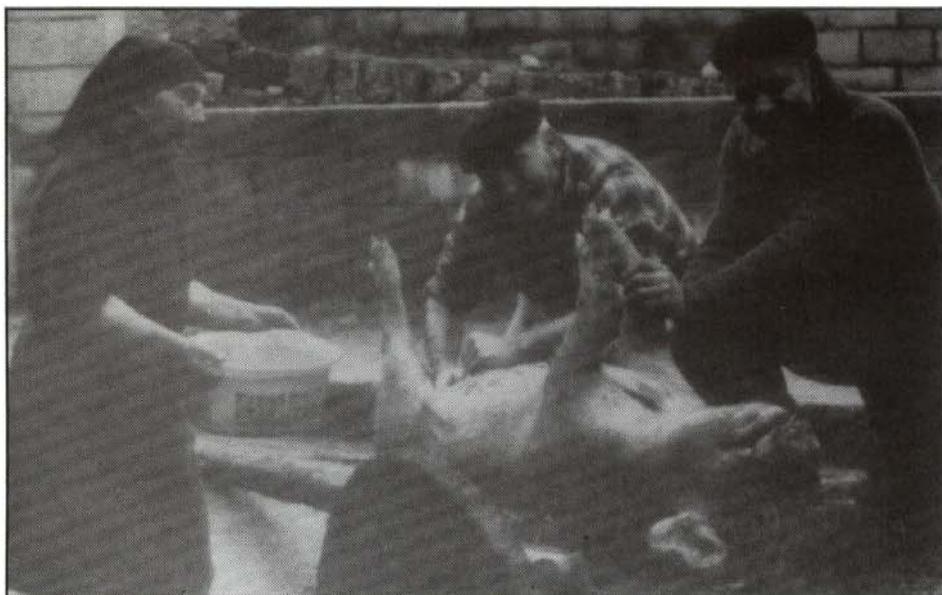
Termina así la matanza y los invitados comienzan a marcharse no sin antes recibir un presente, obsequio que los dueños hacían a los familiares, amigos o personas respetables del pueblo (médico, maestro, cura...) consistente en una muestra de los productos obtenidos: trozos de magra, chorizos, morcillas, tocino, etc.

A los dos o tres días se realizaba la salazón de los perniles, brazuelos, huesos de espinazo y tocino, tras haberlos tenido al relente* para que se enfriaran bien. Esta se hacía en los saladores, recipientes de madera o de obra construidos con este fin, enterrando totalmente estas piezas en sal y manteniéndolas allí cierto tiempo, dependiendo del peso de las piezas y de la técnica que cada persona tenía para realizar esta faena.

Otra actividad posterior a la matanza era la de freír los embutidos para conservarlos en aceite durante el resto del año guardándolos en recipientes de barro, orzas y ollas, donde se guardaban chorizos, morcillas, lomo y costillas.

Estas técnicas de conservación permitían mantener una reserva de carne durante la mayor parte del





REFRANES RELACIONADOS CON LOS CERDOS Y LA MATANZA

A cada cerdo le llega su San Martín.

*Por San Andrés mata la res.
Cochinillo de Febrero, con su padre al humero.*

Cochinillo de Marzo, con su padre le viene el año.

Al cochino y al suegro, quiérello muerto.

Al peor gorrino la mejor pa-nocha.

Al matar el gorrino placeres y juegos, al comer las morcillas placeres y risas, y al pagar los dineros pesares y duelo.

Gorrino fiado buen invierno, y mal verano.

Del gorrino se aprovecha todo, excepto la mersa que no se la comen ni los lobos.*

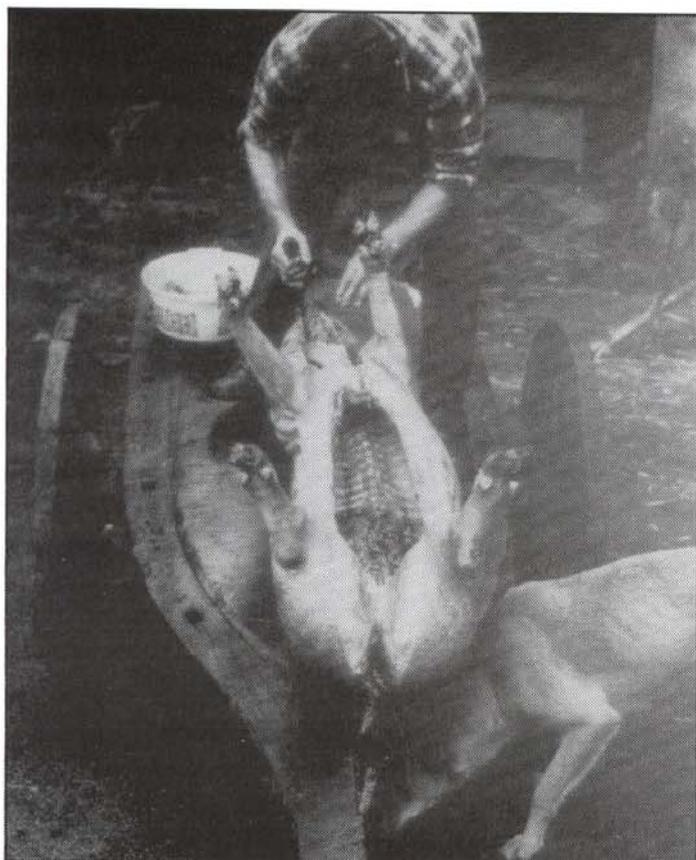
año, lista para consumir prácticamente en el acto, por lo que en épocas de faenas agrícolas en que no se disponía de mucho tiempo para preparar la comida, visitas inesperadas, numerosos comensales, facilitaban la tarea de cocinar, ya que simplemente calentando y sirviendo constituía un excelente complemento gastronómico.

Permitía también el cerdo la obtención de productos secundarios como la manteca que se utilizaba en numerosas recetas de bollería o los chicharrones* con los cuales se preparaban exquisitas tortas, sin olvidar las grasas que se utilizaban como sustituto del aceite y las residuales se transformaban en jabón casero.

Los cambios sufridos en las costumbres alimenticias en los últimos años, la despoblación progresiva del campo, las medidas higiénicas y sanitarias que impiden la crianza de animales en los núcleos urbanos, la estructura actual de la vivienda, han hecho que esta actividad quede reducida a los pueblos más pequeños y a los cortijos o caseríos y que muy pronto, como muchas otras, pase a ser parte del recuerdo .

VOCABULARIO RELACIONADO CON EL CERDO Y LA MATANZA

- **Amasao:** pasta base de la alimentación del cerdo, formada por harina de diversos tipos y de agua, patatas, etc.
- **Amolar:** afilar, sacar filo o punta.
- **Arroba:** medida de masa equivalente a 11,5 Kg. También se utiliza como medida de capacidad para medir líquidos, equivaliendo a 16 litros.
- **Artes:** conjunto de maquinarias y utensilios necesarios para la matanza: máquina de moler, embutidera, calderas de diversos tamaños...
- **Asadura:** pulmones del cerdo .
- **Barraco:** semental del cerdo.
- **Berrío:** berrido, sonido producido por el cerdo al pincharle.



- **Botija:** vejiga urinaria del cerdo, que se utilizaba para llenarla de blanco o gutifarra.
- **Brazuelo:** extremidad delantera del cerdo.
- **Bujero:** Agujero.
- **Capacha:** cesta de pleita de forma oval, que se llevaba colgada del hombro y donde se transportaban las herramientas de matar.
- **Corá:** conjunto de vísceras torácicas, pulmones, hígado y corazón.
- **Cuchifarro o guchifarro:** cuchillo de grandes dimensiones.
- **Chicharrones:** restos que quedan al derretir la manteca.
- **Chumarro:** trozo de carne asada a la brasa.

- **Chuscarrar:** quemar el pelo.
- **Degollaor:** cuchillo de doble filo, con punta puntiaguda para pinchar el cuello del cerdo
- **Embutidera:** máquina utilizada para llenar las tripas de masa de morcilla, accionada por un largo brazo.
- **Espinazo:** columna vertebral.
- **Garrón:** extremo inferior de los brazuelos y pernils por donde se cuelga para su secado.
- **Guajerro:** tráquea del cerdo
- **Guarín:** cerdo más pequeño de la camada..
- **Guita:** Cuerda trenzada de esparto sin picar.
- **Hacho:** manojo o puñado de esparto encendido.
- **Harinilla:** harina de cebada.
- **Maroma:** cuerda gruesa de esparto picado.
- **Matachín:** matarife, persona encargada del sacrificio del animal.
- **Mersa:** páncreas.
- **Mondongo:** estómago del cerdo.
- **Onza:** medida de peso equivalente a 28,70 gr. o a la dieciseisava parte de la libra castellana.
- **Pavesa:** partícula incandescente que se desprende de la lumbre arrastrada por el aire caliente ascendente.
- **Relente:** humedad que se nota en el ambiente en las noches muy frías.
- **Rescoldo:** restos de brasas y cenizas cuando la hoguera ya no tiene llamas.
- **Revoltón:** viga de madera para sostener el techo.
- **Tarugo:** clavija de madera que sirve para cerrar la puerta de madera.
- **Ternilla:** tejido cartilaginoso.
- **Tornajo:** recipiente donde comen los cerdos.
- **Tronchete:** cuchillo de punta curva para partir el esternón.
- **Viejo:** tallos secos de las atochas.