

## LA MATANZA DE CERDOS

### LA MATANZA DE CERDOS



La matanza, esta actividad que se aprende en casa de padres, abuelos y se enseña a hijos, y nietos y así sucesivamente; este medio de subsistencia que se ha realizado durante tantos años, tiene un largo proceso de descripción, empezaré por nombrar algunos de los utensilios que se necesitan: Banco, tablero, cuchillos, máquina picadora, barreñones, paños blancos, ganchos, cuerdas, sogas.

Esta labor se realiza en varios días, se empieza por el día de la víspera del sacrificio del animal, se le deja a este sin comer, para que al día siguiente tenga las tripas más vacías.

Cuando se va a proceder a su matanza son necesarias 4 ó 5 personas para sujetar al animal, por las patas, por el hocico, por el rabo, colocan al animal sobre un banco y luego toma posición el matarife, una vez que este introduce el cuchillo, directo al corazón, el animal sangra, se recoge la sangre en una cazuela y esta se utiliza para hacer morcillas con cebolla mondonguera picada.



Cuando queda el animal sin vida y desangrado se le prepara la cama de paja para chamuscar la piel, primero panza para arriba y luego se le da la vuelta, esta es la tarea más relaja, al calor de las brasas se contempla al animal y se hacen los chistes y refranes típicos del evento como que “a todo cerdo le llega su San Martín” aludiendo a que el día de san Martín era el día típico de hacer la matanza, aunque este refrán sea más conocido por otras cosas más mundanas, luego se ralla

## LA MATANZA DE CERDOS

la piel para que no quede ninguna cerda (pelo de la piel) y se lava.

Posteriormente se procede al vaciado, se raja el cerdo desde la babada hasta el ano y se extraen por un lado todo el entrizo (tripas, intestinos, etc.) y se coloca en el tablero (especie de artesa terminada en pico abierto que se coloca inclinada hacia este para que se expulsen los líquidos sobrantes) y la parte visceral: hígado, riñones, corazón, livianos, se separan por otro lado, lo único que no se aprovecha es la hiel, de ahí otro refrán "Eres más malo que la Hiel" porque es amarga y no sirve para nada, esta segunda parte se cuelga en los ganchos y se deja que

escurra; y por otro lado se quitan las mantecas. El hígado se suele



comer frito y se acostumbraba a compartirlo con la gente que te había ayudado a realizar la matanza (vecinos, parientes, etc.). El riñón se guisa pero antes de ello debía dársele varios hervores tirando el agua de ellos para que se limpiara bien.

Se pesa el cerdo y se le coloca un palo separando el costillar y se le cuelga en un lugar seco y frío para que se oree, se le deja toda la noche al sereno.

Se recogen 3 trozos uno de la Carrillera, otro de la lengua y del hígado para llevarlos a analizar por el veterinario que nos diga si tiene Triquinosis, es decir, si tiene el parásito de la triquina.

Ahora separamos el entrizo que hemos dejado en el tablero, cogemos la tela que envuelve todas las tripas con cuidado de no romperla apartándola para un lado. Y vamos separando poco a poco el entrizo de las tripas.



Ese mismo día se limpian las tripas, se coge una goma de agua corriente, antiguamente un jarro y un embudo y se va echando agua en el interior de las tripas para que expulsen los restos, si se dan varias aguas mejor, las tripas se dejaron en unas potas u otros recipientes con agua para que no se sequen hasta un día antes del llenado que se rallarán.

## LA MATANZA DE CERDOS

El segundo día se levanta uno muy temprano para destazar (separar por piezas) al marrano, para esta labor se necesita maña, fuerza y aguante del frío, el animal está más fresco que si hubiera estado guardado en cámara frigorífica. Se empieza por quitar la barrigada, que es de donde se saca la panceta, luego se abre un poco para sacar las mantecas, se sigue con la cabeza, se parten las costillas que salen con las cintas de lomo, que se separaran después. Luego los jamones, teniendo cuidado de no dar un mal corte a estos si se quieren dejar para curar como jamón serrano, los brazuelos, el tocino que se le hace 3 ó 4 cachos y por último el espinazo.



Una vez sacadas todas las piezas, ya se puede ir al interior de la casa y encima de una mesa se van cogiendo los brazuelos y jamones que no se dejen para curar y se va sacando la carne y se van troceando en tiras, la carne se va clasificando en barreños, por el color la más blanca para los salchichones y las longanizas, el resto para los chorizos buenos y los sabaderos, en estos últimos cuya definición no es conocida en el diccionario por ser una palabra

utilizada por esta zona se echa la carne menos blanca y la que está más ensangrentada y se cuecen los livianos y el corazón, se trocean cuando están fríos y se echan en estos chorizos. Luego se trocea carne de vaca de piezas conocidas coloquialmente como la bonita, la redonda u otras y se va repartiendo, según la calidad de mejores a peores trozos y de menor a mayor cantidad para las longanizas, los buenos, los sabaderos, se trocea la grasa del cerdo, y se reparte en menor cantidad para el embutido bueno y los que más grasa admiten son los sabaderos, ya que estos últimos se comerán cocinados con legumbres o fritos, casi nunca se comen crudos.

Ahora vamos a picar, para ello necesitamos una máquina picadora, antes de empezar con la carne limpiamos la mesa y hacemos tiras las mantecas, que es lo primero que picamos antes de manchar la máquina de carne. Seguimos por el barreño de los salchichones, longanizas, chorizos buenos y sabaderos.



## LA MATANZA DE CERDOS



Aquí hacemos un descanso para comer y por la tarde tocaba aliñar la carne: Los salchichones con sal, pimienta molida y un vasito de vino blanco; Las longanizas y los chorizos buenos con sal y pimentón este al gusto del consumidor. Hay tres tipos de pimentón de mayor a menor picor: picante, ocal y dulce, que mezclados dos o tres de ellos consigues el grado picante que quieres. Y los sabaderos además de sal y pimentón se les echa un poco orégano y ajo machacado. Y ahora se remanga uno y empieza a dar vuelta a la carne con las especias, cuando toda la carne del barreño tiene el mismo color, se considera que está bien envuelto y se empieza a palmear para calcar la carne y no dejar aire entre ella, una vez bien apretada encomendamos a Dios nuestro trabajo y hacemos una cruz sobre la carne del barreño para que cuide de ella y no se estropee, dejándolo descansar toda la noche y quizás el día siguiente entero.



Luego hacemos en un barreño grande un adobo con sal, pimentón, orégano y ajo machacado y vamos introduciendo la cabeza que la habremos separado del cuero y del tocino, los huesos del espinazo, los solomillos, las costillas, las cintas de lomo,...

Ahora sazonomos el tocino, que luego ataremos con un cordel y colgaremos de un badal, del tocino sacamos los torreznos o simplemente lo echamos en trozos en el cocido. Los mejores torreznos se sacan del tocino de la cabeza, por estar vetado de carne.

## LA MATANZA DE CERDOS

Al día siguiente rallamos las tripas para que echen toda la mierda que se queda pegada en ellas, esta labor es bastante cansada y desagradable debido al olor que desprenden, una vez ralladas se dan varias aguas con sal , dejándolas nuevamente a remojo en los recipientes, a veces se echaban mondas de naranja en ellas para camuflar su perfume original.

En este tiempo de reposo del embutido se aprovecha, se cogen las mantecas y se deshacen al calor del fuego, estas sueltan unos residuos que se conocen como Gistrones en otros lugares como Chicharrones. La manteca deshecha se guarda en potas, que a lo largo del año se le irá dando distintos usos (se utiliza en asados, en repostería como las pastas, etc.) A los gistrones se les echa azúcar y se comen con pan. Y el entrizo que se separa de las tripas se trocea y se fríe cuando se sacan también se le añade azúcar. Y esto se conoce con el nombre de flores que están muy buenas.



Llega el momento de llenar las tripas con el embutido, para ello se suele estar de dos a tres personas, se prepara la máquina y se coloca el que va a dar la zanca, que ira metiendo el embutido por la boca, otra persona estará al lado opuesto sujetando la tripa en el embudo y dejándola correr a medida que esta se vaya llenando.

Los salchichones y las longanizas irán en las tripas más gordas, aunque estas últimas también se llenarán en las más estrechas; los chorizos buenos y los sabaderos irán en el resto de tripas o en las que hayamos comprado en la carnicería, estos se atarán para que estén más sujetos y no se rompan con el peso y por eso se llaman chorizos, por su particular forma. Una vez hecho todo el embutido se habrá ido colgando en varaes y se sacarán a orearse a un lugar seco y aireado.



## LA MATANZA DE CERDOS

Si hemos dejado algún jamón para su cura, le pondremos en el tablero, le salaremos y le dejaremos unos días que tome sal, luego se pondrá algo de peso encima a modo de prensa para que calque la carne evitando posibles grietas, unos días más tarde se hace un unguento de agua, vinagre y pimentón para untarle por toda la parte de la carne y se cuelga, preferentemente cubierto con una red para que no le pique la mosca, en lugar seco para su curación.



Al cabo de unos días sacaremos las piezas del adobo (cabeza, solomillos, lomos, espinazos y demás huesos), los iremos atando con un cordel y los colgaremos en un varal para que escurran, después se podrán ir consumiendo según la preferencia de cada uno: la cabeza se suele comer asada.

Y con esto damos por terminada esta labor y tenemos una cantidad de alimentos que bien suministrados podrían durar casi todo el año; en las familias más numerosas se mataba más de un marrano por año.