

MATANZA RURAL

No es mi intención hacer exposición exhaustiva del proceso de la matanza en nuestros pueblos. Sólo recuperar las imágenes de mi etapa infantil (lo viví hasta los diez años) sobre el singular acontecimiento familiar. Seguro que, muchos otros podrían añadir cuantiosos detalles de la matanza, que a mí se me escapan. **Manuel Fernández.**

LA MATANZA DEL CERDO



La historia del cerdo está íntimamente ligada a la del hombre. Procedente del jabalí fue domesticado hace 5.000 años y extendido por todo el mundo. Y, aunque no podemos precisar con exactitud sus orígenes, sabemos que ya los antiguos pueblos celtas del centro de Europa, realizaban la matanza.

En España, fueron los fenicios, innovadores de la **salazón**, quienes introdujeron los primeros cerdos “blancos”, que al mezclarse con los jabalíes, pobladores de las tierras de Iberia, dieron origen a las razas **celtas**, extendidas por el norte, y las **ibéricas**, de la mitad meridional de la península. En un principio, se conservaban en sal cerdos enteros, pero con posterioridad comenzaron a salarse y curar las patas por separado.

La matanza es una costumbre popular existente en diversos países europeos, generalizada desde tiempos remotos, y realizada de forma artesanal, con particularidades diversas según el lugar en que se celebra.

En el medio rural, el sacrificio de estos animales era la solución para abastecer la despensa familiar, y constituía una muy importante fuente de recursos para la economía doméstica.

La *matanza*, **unía** a toda la familia, porque todos participaban en el laborioso y rápido proceso del despiece del cerdo y su transformación. A la matanza se invitaba a familiares y amigos porque se necesitaban muchas manos para tantas tareas.

MAÑANZA RURAL

Constituía una **fiesta** porque era el avituallamiento de carne para todo el año, en épocas en que las únicas proteínas de tipo animal que se podía consumir en la mayoría de las zonas rurales eran la carne proveniente del cerdo y el pescado que, en salazón, y en contadas ocasiones “fresco”, en forma de sardinas o boquerones y *japuta* (palometa) era lo único que alteraba la alimentación propia de una economía de autoabastecimiento con los productos autóctonos.

Y, cualquier percance que alterase el curso de cría, engorde, muerte y conservación de la carne del cerdo, constituía una muy grave desgracia para la familia, para todo el año. La muerte de un cerdo antes del sacrificio era una desgracia familiar.

EL PROCESO.

Al llegar el mes de febrero o marzo, en otros lugares alrededor de Diciembre, ya se empezaba la negociación en los mercados de ganado para la compra de uno o varios cerdos (lechones) de entre 10 ó 20 kilos.



Llegaban los "gorrineros", con su camión repleto de gorrinos pequeños. Solían estar en las *cuatro esquinas*, junto a la *Posada*, donde pernoctaban.

Siempre me llamó la atención el atuendo de los gorrineros. Llevaban una especie de blusón, que por aquí no se usaba, parecido a los monosabios de las plazas de toros.

Traían gorrinos murcianos, blancos, generalmente, y otros negros, de hocico más largo; extremeños, llamados vulgarmente, *bolos*; de Ciudad Real, de Albacete,...

Entre gorrinero y presunto comprador se establecía una especie de tira y afloja, *regateo*, hasta llegar a un acuerdo. Incluso, había compradores que no pagaban en mano y firmaban una letra bancaria a pagar el 1 de Noviembre.

MATANZA RURAL

Estos cerdos deberían ser sacrificados en los meses de diciembre o enero. De esta forma el engorde del cerdo empezaba siempre, nueve o diez meses antes de llegar el día señalado.

Y, de esta manera, cada casa se iba surtiendo de los animales según sus necesidades y posibilidades.

Lo normal era tener un cerdo en casa. Pero, si la familia era pudiente o numerosa, compraban un par de ellos.

También era usual, en una economía predominantemente rural, que los terratenientes calcularan la cantidad de cerdos que necesitarían para alimentar a las *cuadrillas* durante el período de cosecha, en función de la extensión de terreno cultivada, ya que la carne de cerdo era el principal ingrediente del *cocido* que se les daba como manutención.

La adquisición de un cerdo, era una novedad, un grato acontecimiento del que se hacía partícipe a familiares y vecinos.

Claro que no todas las familias, aun pudiendo económicamente, podían comprar un cerdo.

Era preciso tener espacio en casa, espacios suficientes para el nuevo huésped.

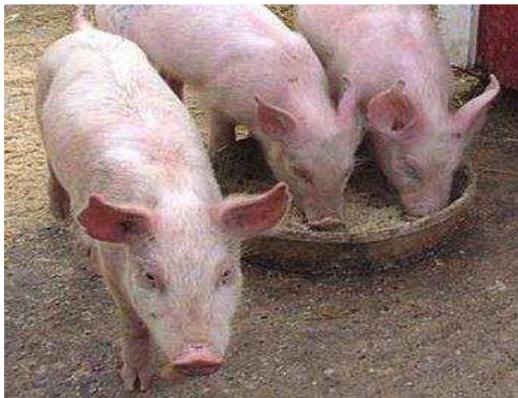
En el corral, *la gorrinera*, (en Montalbo), *la corte*". Era una especie de casa pequeña y baja donde pasaba su tranquila vida el cerdo, esperando su comida para el engorde y la limpieza periódica, con paja limpia en el suelo para que pudiera tumbarse. Porque así era su vida: comer, y dormir.

Este sería uno de las primeras tareas de los chicos: *sacar la corte*.

Su alimentación era sencilla, sobre todo para las casas de los agricultores que disponían de grano suficiente para alimentarlos.

Cuando eran muy pequeños, en algunas casas se les cocían las patatas desechables de la cosecha del huerto, *patatas gorrineras*. Después, con harina de cebada molida o salvado se les preparaba un amasado, **la hechura**, que constituía su comida habitual. Algunas mujeres solían, a este amasado, hacerle, al finalizar, la señal de la cruz. Hasta aquí llegaba el sentir religioso.

Ni qué decir tiene que el cerdo comía otras muchas cosas ocasionalmente. Peladuras de naranjas, frutas algo defectuosas,... De alguna manera, el gorrino *reciclaba* las *sobras* de las comidas de la casa.



MATANZA RURAL



Y así, el gorrino ha crecido y se ha habituado a su hogar y a su comida. Es preciso su engorde. Con el fin de potenciar ese engorde, conviene *caparlo*. Y así, un buen día, el *capador*, que avisaba de su presencia con un silbato plano y alargado, como los afiladores, mediante una pequeña operación, realiza la castración del cerdo.

LA MATANZA.

El gorrino se ha hecho grande, ha engordado, la familia está tan orgullosa de su animal.



Llegados los fríos invernales y las heladas, es cuando se planifica el día de la matanza. Había llegado el tiempo adecuado para la curación de chorizos, tocino, jamones, la carne que serviría a la familia durante buena parte del año. Uno de los secretos de la matanza es hacerla en fechas de frío invernal para asegurar unas buenas condiciones de la carne durante la elaboración. "*A cada cerdo le llega su San Martín*" o "*Por San Martín deja el cerdo de gruñir*".

Es el 11 de noviembre, festividad de este santo, cuando tradicionalmente se acostumbra a matar al cochino. La tradición aconsejaba hacerla con los primeros fríos, últimos de noviembre o primeros de diciembre.

Son muchos los refranes que hacen referencia a las fechas de la matanza:

- *A cada cerdo le llega su San Martín.*
- *Por San Andrés mata tu res, chica grande o como esté.*
- *Por San Martina mata la vieja el cochino.*
- *Por San Andrés, toma el puerco por los pies; si no lo puedes tomar déjalo para Navidad.*
- *Por la Concepción mata tu cebón.*
- *Por San Martino, mata el pobre su cochino; y por San Andrés, el rico los tres.*

MATANZA RURAL

Y el saber popular **advertía** "El que mata por Todos los Santos, en el verano come cantos" y nunca en martes "En martes ni tus hijas cases ni tu cochino mates".

La matanza del cerdo constituía una verdadera fiesta familiar. No hay que olvidar que, el cerdo, era uno de los alimentos básicos de nuestros pueblos. Aún hoy, los españoles, por encima de la media europea, comemos 50 kg. de cerdo por habitante y año.

Pero el rito de la **matanza no era algo improvisado.**

Con la suficiente anticipación, los hombres de la casa, habían preparado una buena carga de aliagas y habían almacenado las arrobas de cebollas necesarias para hacer las morcillas.

Unos días antes se iba al Ayuntamiento a *sacar la papeleta*. Era ésta un permiso para el sacrificio del cerdo y, a la vez, un aviso para que el veterinario, el día de la matanza procediera a recoger unas muestras del animal con el fin de examinar si era apto para su consumo. Cuando se encontraba algún caso de *triquinosis*, el veterinario no autorizaba su consumo y se debía proceder a la quema y entierro del cerdo. Concertado el día con el *mataor*, (matarife), la casa se convierte en un ir y venir de la familia, preparando los útiles necesarios para el día señalado.

El día anterior a la matanza se pelaba, se picaba y se cocía la cebolla en grandes y relucientes calderas de cobre. La masa resultante de la cocción, se metía en un saco de arpillera, se colgaba y, durante toda la noche, se dejaba escurrir y enfriar.

En un caldero grande se cuecen cebollas sin piel y trozos de calabaza sin corteza. Una vez cocidas, el producto obtenido se envasaba en un talego de tela. Sobre ella se colocaba una piedra grande para que escurriera el agua y se dejaba durante la noche *al sereno*.

La víspera de la matanza, el cerdo no come. Así tendrá más limpios los intestinos y será más fácil lavar las tripas.

Llega el día de la matanza y, muy temprano, ya están preparados los hombres y mujeres de la familia.



El "Moreno", *mataor*, 1958.

Los hombres preparan sus fuerzas con unos rosquillos y unos tragos de *aguardiente*.

Pronto aparece el *mataor*, con su *esportillo*, cestillo de *pleita* (esparto), donde lleva sus herramientas de *matar*, y dos largos ganchos con los que dirigirá el *socarrado* del cerdo.

En un rincón del corral se ha preparado un fuego donde sobre unas *trébedes* descansa una gran caldera donde se calienta el agua que se necesitará para lavar al cerdo después del sacrificio.

En otro rincón, unas gavillas de *aliagas*, para el *socarrado*.

MATANZA RURAL

Y en sitio despejado una mesa no muy alta, basta, y resistente, capaz de soportar las doce a dieciséis arrobas, (140-180 kilos.) del peso del animal.

Todo dispuesto, se colocan tres o cuatro hombres cerca de la puerta de la gorrinera esperando la salida del animal. Cuando se abre la puerta toso ellos se aprestan a sujetar



el cerdo para llevarlo *en vilo* a la mesa del sacrificio. Si el animal opone demasiada resistencia, el *mataor* con un gancho, sujeta al gorrino por debajo del hocico y tira de él. Entonces, los demás participantes le cogen de las orejas y rabo, y, ya cerca de la mesa, le agarran como pueden para subirle arriba y colocarlo, tumbado, sobre el lado izquierdo.

Con una cuerda se le ata mano con pata para dificultar más sus movimientos y, en ocasiones, se le ata el hocico para que no pueda morder.

No era esta una tarea fácil si el peso del cerdo era de 16 o 18 arrobas pero, por mucha que fuese su resistencia y agudos sus chillidos, el animal terminaba inexorablemente encima de la mesa y a merced del matachín.

El gorrino está colocado y sujeto convenientemente sobre la mesa. El *mataor* dispone el cuchillo, mientras una de las mujeres prepara una *lebrilla* para recoger la sangre.

Clava el matarife el cuchillo en la parte inferior del cuello del cerdo y la sangre fluye copiosamente y cae sobre la *lebrilla*. La mujer, con las mangas bien remangadas, mueve, agitándola rítmicamente para que no se cuaje, el torrente de sangre que fluía a borbotones del certero pinchazo.



Un intermedio servirá para reponer fuerzas a los hombres, con unos tragos de *aguardiente* y un cigarro.

MATANZA RURAL

Cuando el cerdo se ha desangrado convenientemente se procede, por parte de los hombres a *socarrarlo*. Es este el proceso que eliminará el pelo de la piel del animal.

El cerdo es depositado en el suelo. El *mataor* con dos ganchos largos va distribuyendo las *aliagas* encendidas a lo largo del cuerpo del animal. Cuando va retirando el fuego intervienen los hombres, quienes, con unas cucharas viejas, ya en desuso, y que se suelen guardar para la ocasión, raspan someramente el cuerpo del cerdo que se irá desprendiendo de la piel más superficial y del pelo que lo cubría.

Cuando se termina la operación, es el momento de *adecentar* el cerdo con el agua caliente que previamente se puso al fuego en la caldera grande.

Vuelve el animal, de nuevo, a la mesa, y los hombres, con un trozo de teja, y alguna *corbetera* van distribuyendo el agua caliente que otro compañero va derramando, pausadamente, sobre la piel del cerdo. Así, hasta dejarlo completamente limpio. Como recién afeitado, porque el *mataor*, buen profesional, con una navaja barbera rasura las zonas de pelo que no se chamuscaron con el socarrado.

Terminado el proceso, se cuelga el animal, cabeza abajo, en la pared, aprovechando el saliente de un palo o un clavo grande que permanece allí para todos los años.

El trabajo, ahora, es del *mataor*. Los demás, miran y ayudan.

El *mataor* abre el vientre del cerdo, comenzando desde el cuello. Los intestinos (las tripas) se depositan en un *arnero* y se entregan a las mujeres que procederán a su lavado con el agua de la caldera puesta al fuego que deberá permanecer siempre llena y caliente, para un uso continuo.

Se extrae también el hígado, la asadura, los riñones, etc.

Es el momento más oportuno para que el alguacil recoja las muestras del cerdo que el veterinario deberá examinar para declararlo apto para el consumo. Envuelve las muestras junto con la papeleta que se sacó en el Ayuntamiento, para identificar al animal, o al dueño del animal.



El tremendo ajeteo y el trabajo necesario para el sacrificio y despiece del cerdo han producido un lógico apetito en los concurrentes.

La hora de los rosquillos y el aguardiente ya pasó. Era cosa de los prolegómenos. Corresponde ahora festejarles con una parte del producto obtenido.

Entonces, se cortan unos trozos de magro y se ponen a asar en las ascuas de la lumbre, un **somarro** que se regará con unos tragos de vino de la tierra.

A los niños, que pululan alrededor (y algo ayudan) se les dará el **rabo** del cerdo para que lo asen y se lo repartan. Y las mujeres, cuando laven las tripas, apartarán la **vejiga** del cerdo para obsequiar con ella a los niños que, inflándola cual globo, la usarán, efímeramente, en sus juegos del día.

Vaciado el interior del animal, el trabajo del especialista ha terminado por ahora. El gorrino permanecerá colgado, para que se *oree*. Hasta la tarde no volverá el *mataor* para rematar el despiece.

MAÑANA RURAL

Las mujeres, sobre la mesa de matar, proceden a limpiar las *tripas*. Lo hacen con agua caliente, limón, vinagre,... Es preciso que todo quede muy limpio porque en ellas se embutirán morcillas, chorizos, butifarra,.. las morcillas, en las más grandes, y en las estrechas, los chorizos. Habrá que proveerse de algunas, secas, que se venden en las tiendas, porque las del cerdo son insuficientes para los chorizos que se prevé hacer.

Ha llegado la hora de reponerse del trajín, del esfuerzo y del madrugón. Para almorzar nos reunimos todos en torno a una sartén de **gachas**, a la que seguirá otra con tajadillas



de hígado, asadura, tocino, panceta. No faltarán para acompañar a las gachas unos picantes, pepinillos en vinagre, incluso unos ajos asados.



Y, mientras comen las gachas, aportaremos la receta según ordenaba un cura de Villanueva de Alcardete a su ama.

*Primero se pone aceite
para el tocino freír.
En la grasa que ha soltado
la harina habrá de añadir,
con un poco de pimentón
removiendo hasta tostarlo
con un largo cucharón.
Poco a poco pondrá agua,
sin dejar de remover,
esperando unos minutos
hasta que arranque a cocer,
y las dejará un rato
hasta que hagan flo, flo, flo,
que al ir subiendo el aceite
rezumará el pimentón,
y al ponerse coloradas
las apartará las ascuas
porque ya están terminadas.
En la misma sartenilla
no las dejará enfriar,
teniéndolas junto al fuego
hasta que llegue a almorzar*



Saturnino Rodríguez Perea en "Cosas del ayer,"

MATANZA RURAL

Llega la tarde y, tras la comida, aparece de nuevo el *mataor*.

Otra vez, se coloca al cerdo sobre la mesa ceremonial, y el matarife comienza a cortar



trozos del animal separando las piezas en distintos *escriños* que le han preparado. Separa lomos, panceta, costillas, jamones, paletillas, sesos, careta, etc. Y pone especial cuidado en *redondear* los *perniles*, los jamones del animal.

La *faena* ha terminado. El *mataor*, limpia los útiles, recoge los *bártulos*, se retira y queda el trabajo, casi todo, para las mujeres de la familia.

En mi infancia mataban gorrinos, *el tío Melitón*, *el primo Clemen*, *el tío Andrés*,... y de época posterior recuerdo a *Eloy*, *Casto*, *El Chato*,... (y algunos más que no recuerdo).

MATANZA RURAL

Llegada la hora de la cena, también los dueños de la casa deben corresponder con el personal, familiares y amigos, que han ayudado en tan ajetreado día.

Sin descuidar otros quehaceres, en la lumbre había estado cociendo, muy lentamente, un buen puchero con habichuelas blancas, con riñón fresco del cerdo recién matado.

De segundo, una espléndida sartén de arroz con pollo. El más hermoso del corral, sacrificado para la ocasión.



Y con unos cigarros *de petaca*, en amena tertulia, en la que se ponderaban las excelencias y las arrobas del cerdo, se daba fin a LA FIESTA DE LA MATANZA.

MATANZA RURAL

MORCILLAS Y CHORIZOS.

En una *lebrilla* (barreño de barro) se echa la cebolla y calabaza cocidas, que se dejaron a escurrir el día anterior. Se le añade la sangre recogida del cerdo y manteca del mismo, pimienta molida, sal y algunos granos de arroz. Todo ello se amasa y revuelve continuamente, a mano. Y queda preparado para embutir.



La máquina de picar carne, o *de hacer chorizos* se monta con unos tornillos sobre la mesa de matar.

Allí se embutirán morcillas y chorizos, alternando las cuchillas y los embudos de hojalata de distintos tamaños, de los que dispone como accesorios.

Se introduce la masa de morcilla o chorizos, por la



parte superior y se le da vueltas a la manivela que mueve un sinfín que embute el contenido en la tripa acoplada al embudo de salida. Aquí, una mujer aprieta las tripas para que morcillas o chorizos queden con la consistencia apropiada y los va atando con una cuerda fina de cáñamo.

Las morcillas elaboradas se depositan en una caldera con agua, a fuego lento y, una vez cuajada la sangre y bien cocidas, se sacan y se ponen sobre mesas para que escurran el agua y se enfríen del todo.



Con el fin de que se enfriasen, las morcillas reposaban, durante una noche, encima de una mesa y al día siguiente se colgaban en el *humero* de la chimenea, al amor de la lumbre, durante tres o cuatro días que tardaban en secarse. Después, colgadas en la chimenea, junto al fuego, se irán ahumando y secando, para su conservación.



MAIANZA RURAL

CHORIZOS.

En su elaboración se empleaban trozos de lomo, carne de las entremantas y de los huesos del espinazo, panceta de la parte que tiene más magro e incluso alguna paletilla.



Todos estos ingredientes se trituraban en la máquina de manivela. El grosor del picado se podía regular cambiando las cuchillas de corte. El picado resultante se mezclaba bien y se le añadían ajos machacados, pimienta molida y en grano, orégano, perejil, un poco de vino blanco y pimentón dulce o picante.



El amasado de carne conseguido se dejaba reposar un tiempo. Después, se embutían, al igual que las morcillas, en tripas del propio cerdo y otras, adquiridas en la tienda, secas, ya preparadas para la ocasión. Como las tripas eran más finas que las de las morcillas, se acoplaban embudos apropiados.

Se colgaban los chorizos, para su secado, en largos palos, *los palos de los chorizos*, en la cocina para aprovechar el calor de la chimenea, o, más tarde, en la cámara, en la parte alta de la casa donde había menos humedad, dejando alguna ventana abierta para que entrara el frío.



Cuando los chorizos estaban secos se freían y se metían en grandes *orzas* de barro, sumergidos en aceite, para su conservación. En algunas casas se tapaba la boca de la orza con yeso, para preservarlos del aire.

Lo mismo solía hacerse con las *tajadas* de lomo y las costillas.

Los jamones (*pernils*) y las paletillas (*brazuelos*) eran enterrados en sal y cada dos o tres días se les daba la vuelta para que la cogieran bien. A los 21 se sacaban de la sal y se lavaban con agua caliente para quitar la sal que hubiera quedado pegada. Más tarde, se prensaban colocándoles encima grandes pesos, o en prensas al efecto, para que soltaran el agua que aún pudieran tener.



MATANZA RURAL

Antes de colgarlos en las cámaras para su curación se cubrían con un adobo hecho con ajos machacados, orégano, pimentón, sal y agua caliente, para que se conservaran mejor y para evitar la moscarda.

Los trozos de tocino blanco, algo de panceta y la careta, también se metían en sal, pero menos días.

Y, como del cerdo se aprovecha todo, la parte del tocino que no se puede comer, se derretía en una sartén grande, se dejaba enfriar y el resultado era una buena manteca para cocinar.



Para Navidad se utilizaba en la elaboración de los *mantecados*. Y los residuos que quedaban en la sartén, servirían para las tortas de *chicharrones*.



MATANZA RURAL

EL PRESENTE.

Era usual que la familia que celebraba la matanza quisiera obsequiar a ciertas personas, familiares, alguna vecina, con un plato de productos frescos de la matanza. Es lo que se llamaba **el Presente**.

Por ello, pasados uno o dos días, a ciertos amigos o familiares que aún no habían hecho la matanza, para hacerles partícipes de la abundancia de productos frescos, se les hacía entrega de **el "Presente"** : Un trozo de tocino, un hueso de espinazo, morcilla, lomo, hígado y alguna otra cosa.

En muchos casos, **el presente** era una forma sabia de intercambiar los productos frescos del cerdo. Así, cuando la persona que recibía **el presente** mataba su cerdo, devolvía un regalo parecido. Así, se podía comer carne fresca de cerdo durante unos días

Solía entregarse en un plato de loza tapado con una servilleta. Era común que lo entregara alguno de los hijos pequeños de la familia, a quien se le agradecía con una propina.

MATANZA RURAL

ACABAN CON “LA MATANZA”

En la mayoría de las zonas rurales de España, LA MATANZA, la muerte del cerdo, ha sido una tradición muy arraigada, que poco a poco ha desaparecido casi por completo.

En los últimos años, la matanza domiciliaria ha ido perdiendo significado, debido, al desarrollo económico, a la muy importante reducción de las poblaciones rurales y de las economías de subsistencia y, de las cada vez mayores, exigencias y controles de tipo sanitario.

Muchas son las circunstancias que han contribuido al hecho: situaciones socio-económicas, limitación de espacios, ordenanzas municipales, disposiciones sanitarias. Todas juntas han dado al traste con una tradición que constituía una fiesta familiar.

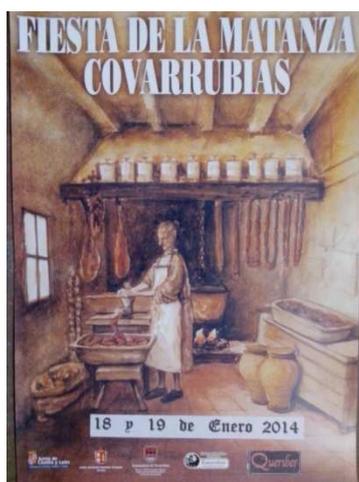
En el año 2007 entró en vigor en España la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

Disponía la Ley que no se podía sacrificar el cerdo sin aturdirlo previamente. Matar el animal *a cuchillo*, al estilo antiguo, sin aturdirlo antes con descarga eléctrica supone multa de hasta 600 euros.

Entendieron los ciudadanos (y no iban mal) que se había prohibido el sacrificio a cuchillo. Los legisladores explican que la tradición de la matanza no se ha prohibido, sino que se ha modificado levemente el procedimiento para reducir el sufrimiento del animal.

Pero la realidad ha sido otra. La desaparición total de la matanza popular, aunque no sea, sólo, por estas disposiciones legales, cuanto menos oscuras y controvertidas.

Aún sobrevive una especie de **sucedáneo** de matanza, con fines turísticos-comerciales, pero desprovista de la *tradición, familiaridad, y abastecimiento* necesario de la matanza original.



Manuel Fernández Grueso.