

# El día “de la matanza”

por Francisco Carrillo Regalón

El día de la matanza comienza muy temprano. Cuando aún no se ven las primeras luces del alba, los parientes y amigos nos acompañan para ayudar en la matanza de dos o tres cerdos bien cebados. En el lugar, los diversos trabajos de la matanza se dividen para cada sexo: trabajos de las mujeres y de los hombres.

Mientras las mujeres preparan el café, los dulces y los licores para el desayuno, los hombres están a cargo del sacrificio del cerdo. Los más jóvenes apresan el cerdo de la zahúrda y tras inmovilizarlo lo sacan fuera.

Otros esperan fuera para ayudar a poner el cerdo sobre el “banco” de madera, usado para colocar el cerdo extendido y que lo sacrifique el “matador”. Éstas son las escenas más intensas de la matanza, ya que en ellas se expresan de forma viva los esfuerzos del cerdo por vivir y los de los hombres por sacrificar al animal de la forma más rápida y menos cruenta, y para ello la fuerza es esencial.

Esta es la imagen auténtica de la lucha entre el animal y el hombre: el cerdo está panza arriba sobre ‘el banco’, varios hombres intentan inmovilizarlo, mientras el animal luchará para evitar su destino final. El matador matará al cerdo con una mortal cuchillada en la garganta. Tras ella, lo tumban sobre un lado, y dos mujeres experimentadas recogen y remueven la sangre que brota del cerdo para que siga líquida sin solidificarse, que será utilizada más adelante para hacer las morcillas de sangre y cebolla.

Una vez el cerdo muerto y desangrado, se deposita en una artesa de madera (recipiente alargado y piramidal) sobre unas sogas que ayudaran a su manejo. Los hombres se distribuyen a su alrededor con las “peladeras” en las manos, esperando que uno de los de mayor edad rocíe con cubos de agua hirviendo al animal. Tras una breve pausa, todos pasan a rascar con esfuerzo todo el animal, desde el hocico al rabo, procurando limpiar su piel de pellejo y pelos. Poco a poco, se le van dando tumbos y limpiando las partes expuestas hasta que el amo de la matanza considera que está bien limpio y pelado.

Entre tanto las mujeres se afanan preparando los diversos útiles y recipientes a utilizar en la matanza (lebrillos, fuentes grandes, cuchillos, artesas, etc.) y preparando las migas pedrocheñas (migajas de pan rústico tostadas).

Una vez pelado, el cochino se vuelve a echar al banco, donde será chamuscado, antiguamente con hiniesta (arbusto seco) y hoy, más moderno, con quemadores de gas. Una vez chamuscada la piel desnuda, se raspa con navajas para eliminar, ya de forma definitiva, cualquier atisbo de pelos o pellejos.

Ya limpio, el cerdo se cuelga y el matarife afila sus cuchillos y procede a abrirlo en canal, extrayendo las vísceras (hígados, pulmones y corazón) y los “menudos” (intestinos).

Una vez en canal, el animal se vuelve a depositar en el banco, donde varios hombres proceden a descuartizarlo y a extraer, una a una, todas las piezas exquisitas que nos ofrece el cerdo.

En este punto, que suele coincidir con la salida del sol y su reflejo en miríadas de brillantes cristales de hielo de la rociada, se hace un primer descanso para reponer

fuerzas, tras el intenso esfuerzo realizado. Y todos en círculo familiar, asaltan la enorme sartén de migas, cocinadas en ese difícil equilibrio entre tostadas y suaves, acompañadas de pescados fritos, pimientos, chorizos, morcilla, torreznillos, etc...

Una vez reparadas las fuerzas, las mujeres se incorporan y dirigen de forma definitiva la matanza. Terminado el trabajo más físico realizado por los hombres, comienza la labor de las mujeres, sabiamente transmitida de generaciones y generaciones, para aprovechar hasta el más mínimo trozo del animal que, con cariño y esfuerzo, se ha estado engordando durante todo un año.

Los hombres van depositando las piezas extraídas en las artesas y las mujeres van separando las carnes dependiendo de su calidad. Las piezas "nobles" (lomos, solomillos, presas, jamones y paletas) son apartadas y preparadas cada una de forma diferente, dependiendo de su destino.

El resto de las carnes y mantas son "desgordadas" (separada la carne del tocino) por las mujeres, y troceadas. Una vez seleccionadas se apartan los trozos para elaborar el salchichón, el chorizo, la morcilla y el resto de chacinas ibéricas que podrán ser degustadas durante el próximo año.

Mientras, otras mujeres se afanan con los intestinos, lavándolos profusamente, una y otra vez, hasta que una vez limpios, se dejan en agua con sal, limón y vinagre para así madurarlos y que sirvan las tripas para contener y embudar los chorizos, salchichones y morcillas.

Aquí, habría que indicar que todos los trabajos descritos se realizan con un esmero encomiable y unas condiciones de limpieza sanitaria óptimas. No en vano los productos van a suponer el alimento de la familia durante todo el año. Los cerdos se sujetan a un análisis de la sangre antes de ser matados y el veterinario, después del sacrificio, examina sus entrañas, pulmones y el hígado que también se analiza. Estas pruebas sanitarias están orientadas para descartar la presencia de la triquina y otras enfermedades. Las vísceras que presenten cualquier tipo de anomalía serán incautadas o destruidas.

La celebración de este ritual tradicional se relaciona también de cerca con la gastronomía popular. Siempre hay alguien a cargo de un fuego para asar a la parrilla los "somargos" (somarros, trozos de manta), trozos de hígado y otros trozos de carne del animal matado, todos ellos bien regados con bebidas con los que los anfitriones invitan a sus familiares y amigos para que gocen y prueben los productos del cerdo.

Y así va pasando la mañana. Las mujeres por su lado, aprovechan para picar los ajos, lavar los huesos y preparar los orejones, hocicos, vísceras, etc. Los hombres por el suyo se dedican a trocear los tocinos y salarlos, a partir los huesos (costillas y espinazos), picar y triturar los trozos de carne libres de tocino, los mejores trozos del tocino, la cebolla, el berruécano y calabaza con las máquinas de picar, antes manuales (que se siguen usando para embudar) y hoy ya eléctricas.

Una vez todo bien picado, se vuelve a depositar en varias artesas, donde se procede por las mujeres más mayores y experimentadas a sazonar y aliñar las recetas de los distintos embutidos. En este momento el lugar se llena de los olores típicos de la matanza y nuestro olfato puede disfrutar del aroma de las especias (comino, pimentón, matalahúva, clavo, orégano, pimienta, etc.) del buen vino, de la sal y el ajo y de las buenas carnes a punto.

Esta mezcla, llamada "mondorosco", es mezclada a mano, por parejas de hombres y mujeres que se afanan sobre el chorizo y la morcilla, procediendo a "mover"

el “*mondorosco*”. Una vez bien mezclado, las carnes se dejan reposar y enfriar para que absorban bien los ingredientes.

Este suele ser el momento destinado a tener otro merecido y breve descanso y a reparar las fuerzas. Se aprovecha para guisar una muestra del chorizo y morcilla y darla a probar a todos, dando todos su parecer sobre el sabor obtenido. Si se considera óptimo, se pasa a embudar y si no, se corrige la mezcla con lo necesario.

Una vez repuestos, los matanceros se disponen a cumplir con el último ritual de la matanza. Las mujeres se agrupan por tríos para embudar los embutidos, otras se dedican a freír los tocinos y mantecas hechos pequeños pedazos para, una vez filtrados, elaborar la manteca ibérica, tan necesaria para preservar los lomos, salchichones y chorizos. Las mayores se dedican a cocer la morcilla de sangre, pinchando sus humores y dejándola enfriar posteriormente.

Los hombres, mientras tanto, se dedican a ir colgando los embutidos y huesos en los palos del “*humero*”, donde pasarán unas semanas curándose, combinando el frío invernal con el humo de la leña de encina. Este proceso será el que dé definitivamente el sabor único que distingue el producto tradicional de una matanza de los productos industriales que abundan en el mercado.

Por su lado, el anfitrión se dedica a depositar los jamones y paletas en salazón, amontonando sobre ellos sal y prensándolos mediante pesos para que la carne expulse sus últimos humores. Mientras, la anfitriona se dedica a preparar las ollas y orzas destinadas a acoger a lomos, solomillos y picos de papada sumergidos en adobo de vino y especias.

Al mediodía, llega la comida, donde los anfitriones agradecen a los presentes su colaboración y esfuerzo, constituyendo ésta otro buen momento para disfrutar de los placeres de las recetas culinarias de los Pedroches. Los “*orejones*” se encargan de ser el mejor aperitivo para la opípara comida, donde es raro que falten las típicas albóndigas.

Tras la comida, se ultiman las postreras labores de embudar y colgar los embutidos, limpiando a conciencia todos los útiles y envases utilizados. Cuando todo está limpio y recogido, al calor de la última candela, los dueños sienten como los nervios del día van cediendo y, viendo el humero repleto de chacinas, permiten que la sonrisa vuelva a sus caras.

Y al final se cumple el dicho: “en la matanza, se dé bien o mal, a la noche todos los chorizos colgados”. Todos terminan la larga jornada deseando a los dueños que la matanza “*se la coman con salud*”, respondiéndoles éstos risueños “*y tu que lo veas*”.

**Pedroche, febrero de 2006**

*(actualizado diciembre 2023)*

FRANCISCO CARRILLO REGALÓN