

Oficios y actividades para el recuerdo

La matanza tradicional casera



La matanza anual propiciaba la reunión de familiares, amigos y vecinos.

La matanza tradicional casera no debe ser considerada tan sólo como una fuente de alimento sino también todo un acontecimiento familiar y social. Nuestro colaborador ahonda en el significado y en lo que ha representado esta actividad durante siglos para la comunidad rural en nuestro país.

FOTOS:
Mercedes y Antonio
Pérez Cano

Quizás sea la matanza una de las más significativas y peculiares actividades rurales que se han realizado durante siglos en toda la Península Ibérica, una muestra de saber popular muy vinculada al acervo y modos de vida de nuestra comunidad, que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

La organización de la matanza, así como la regulación de la manipulación y venta de carne, nos fue transmitida por los romanos. Con ellos se institucionalizó la función del macellarius -el carnicero-, que a veces también tenía que actuar como matarife, y su condición de profesional, cuyos métodos se han venido utilizando en muchos sitios hasta hace poco tiempo¹. Así, entre otras recomendaciones figuraban la edad idónea recomendada para sacrificar al animal; la forma de hacerlo; los procesos de desangrado, deshuesado y despiece y la exposición, venta y consumo de carne.

Poco o nada varió la matanza a lo largo de los siglos. Durante la Edad Media, mientras en los núcleos cristianos se mantuvo la práctica de la matanza para la conservación de carne, en Al-Andalus, lo más parecido era la elaboración de alhale, preparado con carne de cerdo y

cabra². Esta mezcla era introducida en aceite hirviendo dejándola luego en éste para su maceración y conservación.

Desde un enfoque antropológico, la matanza tradicional reviste un claro matiz ritual, considerando rito en cuanto a costumbre, una actividad repetida casi de forma invariable. Teniendo en cuenta que las costumbres, tanto como normas de pensamiento y creencias como por las vivencias comunes de un grupo social, se ven fortalecidas por la tradición. En el mundo rural aparecen una serie de actividades cotidianas y periódicas que conllevan una perceptible ritualidad, por ese mismo carácter de ser habitual y reiterativa.

De este modo, la matanza se nos muestra como signo cultural fuertemente arraigado a unas tradiciones y a un modelo de vida de nuestro más inmediato pasado que todavía, con alguna que otra variación, perdura en nuestra comunidad.

Por otro lado en la matanza emergen rasgos sociales que reflejan y refuerzan las relaciones parenterales y la solidaridad del grupo. Vínculos de solidaridad que desde la etnología son considerados sumamente importantes y necesarios en el mundo rural³.

Si nos atenemos a la matanza como fuente de alimento, nos proporciona una extraordinaria información para el estudio de la nutrición familiar y de grupo. Al mismo tiempo, es un claro ejemplo de cómo la comunidad rural aprovecha al máximo los recursos del hábitat local⁴. Realmente la matanza tradicional de ámbito casero representa la utilización eficaz y funcional del alimento, con la elaboración y conservación de productos derivados de la materia prima que garantizaba, al menos parcialmente, el sustento durante el año⁵.

Era todo un acontecimiento familiar, de tal manera que después de las fiestas patronales era el suceso más importante y festivo del año. A ella acudían invitados los fami-



liares y vecinos más cercanos. La técnica y el procedimiento no variaban excesivamente de un lugar a otro. Se realizaba en invierno, preferiblemente en los meses de diciembre y enero, época más favorable por el descenso de las temperaturas para el almacenaje y conservación de los productos⁶.

Solía durar dos días durante los cuales la casa se transformaba en escenario festivo. La víspera se acarreaman bancos organizando el recinto, y se iniciaban los preparativos, por una parte los utensilios: artesas, baños de madera, lebrillos, máquinas de picar y embutir, trébedes -nuestro "estrebés"-, las chairas, los cuchillos de matar, de corte y de pelar -bien afilados-, las hachas, etc., por otro los avíos para elaborar los productos de la matanza: mazos de tripas de vaca para las morcillas⁷, clavos, canela, pimienta, pimentón, ñoras secas, nuez moscada comino, ajos, orégano, vinagre, sal gorda y fina, la guita- "hilo tonto", etc.⁸

A primera hora de la mañana se encendía un buen fuego y se ponía a calentar agua en la caldera. Mientras, se tomaba un poco de café con aguardiente para entrar en calor. Los hombres traían al animal y lo disponían sobre la mesa donde se iba a sacrificar, sujetándolo con fuerza e inmovilizándolo, en lo posible, con el conocido como "nuo del porquero"⁹. De certera cuchillada le

era arrebatada la vida entre los inevitables traqueteos del animal. El matarife debía ser una persona acostumbrada y con suficiente destreza, no se podía correr el riesgo de que algo saliese mal.

Una persona, generalmente una de las mujeres de la casa, se hallaba dispuesta con un lebrillo para recoger la sangre. Conforme la sangre caía en el recipiente, la mujer no dejaba de removerla para que no se coagulase toda y se formase la madeja¹⁰-especie de tejido viscoso-.

A continuación se escaldaba con agua hirviendo para quitar las cerdas y "afeitar" todo lo posible. Se iba sujetándolo por los tendones de las patas y utilizando un camal se deja colgado, se abría en canal y se calaba desde el ano extrayendo las tripas. Con sumo cuidado era manejado el cuchillo para no romper ninguna tripa y ensuciar las carnes, sobre todo los jamones que al estar muy próximos se podían estropear. Se sacaba el "menudo", es decir las vísceras: asaduras, pajarilla,

lengua, los bofes -pulmones-¹¹,..., con las que se agasajaba a los presentes, pues con todo esto se hacía la "fritá". También se extraía el "mondongo", es decir, los intestinos, el estómago y el páncreas. Las tripas eran lavadas minuciosamente por las mujeres¹² con abundante agua, y restregadas con sal y naranjas agrias o limón y también con vinagre.

Poco después, una vez el "menudo" estuviese bien limpio y picado en un lebrillo, las mujeres lo freían en un gran perol con manteca, sal ajos y vino -a veces con pimentón molido y laurel- reduciendo el vino y sirviendo siempre caliente y, habitualmente, comiendo todos del mismo plato¹³. Alrededor del perol, formando corro, se charlaba, bromeaba y se contaban mil y una historias y anécdotas de matanzas pasadas, entre las risas y la algarabía de los más pequeños. Los perros, retozones, daban buena cuenta de los desperdicios.

Pero todavía no cesaba la tarea; los hombres baldeaban el entorno, mesas y demás utensilios de la matanza, las mujeres se dedicaban a pelar gran cantidad de ajos, quitar las semillas a las ñoras y ponerlas a remojar. Se preparaban y dejaban dispuestas las maquinillas de picar, que fueron sustituyendo progresivamente a las antiguas tajaderas. Luego iba cesando

Las tripas eran lavadas con abundante agua y gran esmero. Para ello, frecuentemente, se acudía a alguna fuente próxima.



¹ Muchas de las normas aparecieron en las "Ordenanzas de Diosclesiano" en 301 d.C.

² En algunos sitios, creemos que por motivos religiosos, se elaboraba con carne de cordero especiada y preservada en orzas. La mezcla de estos dos tipos de carne, cerdo y cabra, perdura en algunos puntos de la península Ibérica como en nuestra vecina Casares: la famosa morcilla de chivo.

³ La matanza constituye una de las mejores ocasiones de reforzar los lazos de parentesco.

⁴ En el pasado la dependencia de los recursos propios era crucial pues el aislamiento condiciona poderosamente el posible avituallamiento exterior.

⁵ La crianza del cerdo daba una cierta garantía para sobrevivir en épocas de penurias.

⁶ Era fundamental que durante el enfriado, que duraba aproxima-

damente 24 horas desde que se mataba el cerdo, hubiese temperaturas bajas, si helaba todavía mejor, para un mejor manejo en el despiece y en la conservación.

⁷ Las del propio cochino con seguridad no eran suficientes.

⁸ Cada familia tenía su "truquillo", su propia receta, que le daba un toque distinto a los productos, pero básicamente llevaban todos los mismos ingredientes. Lo que sí solía variar eran las cantidades y proporciones.

⁹ Este tipo de nudo tenía la particularidad de sujetar pero sin oprimir, pues no interesaba, para no perjudicar al jamón, que en algún momento al animal le faltase aire.

¹⁰ Esta operación requería hacerse con cuidado, pues de lo contrario, las morcillas podían resultar luego duras.

¹¹ De aquí es de donde se toma las muestras, hígado y lengua, para el análisis del veterinario.



La matanza solía durar dos días durante los cuales la casa se transformaba en escenario festivo.

toda actividad en la casa y todos iban a dormir. El cerdo quedaba colgado oreándose, bajo techo, toda la noche¹⁴.

Al día siguiente, y bien de mañana, se continuaba con la faena, procediéndose al despiece. Era una de las partes más delicadas ya que cada corte es distinto y había que aprovechar el cochino al máximo. Con la ayuda del hacha se iba abriendo, separando los costillares del espinazo, dividiendo al animal simétricamente en dos partes. Cada una tenía su paletilla, costillar y jamón. La cabeza, si era extraída entera, iba acompañada del espinazo y del rabo. Junto a estas piezas salían las cintas de lomo¹⁵ y los solomillos. También eran sacadas las pellas y cortados los huesos echándole abundante sal.

Posteriormente se quitaban con sumo cuidado los jamones sacándole toda la sangre oprimiéndole a lo largo del hueso. Era una labor delicada y tenía que hacerla alguien con experiencia.

En la elaboración de las chacinas tomaban un particular protagonismo las mujeres de la casa. Se arrancaban del tocino todas las vetas de carne que se pudiesen utilizar para los chorizos. El tocino era cortado y

salado. Una parte de la carne se picaba, así se hacía muchas veces con las paletillas, e incluso con una de las patas para el salchichón.

En un gran perol se ponía pella, cuando esta se hubiese derretido se agregaba los primeros trozos que se dejaban que se dorasen bien, sacándolos y reservándolos; eran los chicharrones. Éstos se metían en recipientes y se cubrían con manteca para su conservación.

La elaboración de los distintos embutidos tenía sus peculiaridades. Para las morcillas se picaban todas las “pringues” que habían resultado al limpiar las distintas piezas de carne, el manto –redcilla de grasa del vientre, los pechos, el “reaño” de las tripas y cuanto tuviese algo de sangre. El aliño llevaba: pimentón, pimienta negra molida, comino, ajo molido, clavo, ñoras y orégano¹⁶. Todos los ingredientes se tostaban, excepto el orégano, se amasaban y se mezclaban con la sangre líquida, a la que se le había quitado la madeja para que no cuajase. Se molía varias veces añadiéndole sal gorda. A continuación se iban llenando las tripas¹⁷, se ataban, se le daban algunos pinchazos y se ponían a cocer en la caldera, variando según su tamaño

el tiempo de cocción. Por último se dejaban enfriar en la panera y se colgaban.

Para los chorizos se utilizaba carne de las paletas muy bien picada a la que se le agregaba el aliño: una gran cantidad de pimienta, pimentón, ñoras, ajo, sal, a veces canela, y un poco de vinagre. Todo esto era muy bien amasado, metiéndose en tripas menudas y colgándose en un travesaño delante del humero para que cogiesen el color rojo, y ya dispuestas para secar. El salchichón se elaboraba con la carne de una de las patas y el aliño llevaba sólo pimienta tostada y molida –alguna en grano– y nuez moscada. La sal se le refregaba por fuera de la tripa.

Para las costillas se preparaba un adobillo con orégano, un poco de pimentón –cuidando de que no se quemase–, ñoras, sal y vinagre y se ponían a freír en manteca.

Era conveniente que todos estos productos macerasen para que cogiesen mejor el aliño, por eso en algunos lugares eran elaborados al tercer día.

El lomo se solía preparar frito en manteca con un aliño compuesto de pimentón, sal, y adobo de vinagre. En el fondo del perol donde era preparado quedaban las zurrapas. Toda una exquisitez culinaria.

Por último se preparaba el jamón¹⁸. Una vez extraída toda la sangre se ponía sobre madera o corcho, cubiertos de sal gorda en un lugar fresco y seco¹⁹. Al noveno o décimo día se procedía a resalarlos y transcurrido quince días se enjugaban y colgaban en un lugar bien aireado para su secado²⁰.

A grandes rasgos en esto consistía la matanza aunque existían variaciones sobre todo en el despiece y cada familia tenía su truquito para la elaboración de las chacinas. Pocas actividades se han perpetuado a lo largo del tiempo de manera tan precisa como la matanza tradicional casera.

¹² Eran conocida como “menueras”.

¹³ Otra receta que hemos podido recopilar nos enseña que la “fritá”, sobre todo de asaduras, llevaba, tomates, cebollas, pimientos, ajos, un poco de orégano y vino blanco.

¹⁴ Era conveniente que la noche fuese fresca.

¹⁵ Las cintas eran conservadas, una vez fritas, metidas en manteca, blanca, con ajos, o “colorá”, es decir, con un majado de ajo, orégano y pimentón.

¹⁶ Rara vez se le añadían cebollas como en otros lugares cercanos es corriente.

¹⁷ La tripa gruesa se conserva mejor. Las que se iban a consumir pri mero se embutían en tripas de vaca.

¹⁸ Nuestra zona no es la más idónea para su preparación.

¹⁹ El tocino, los huesos y el jamón se salaban con sal gorda.

²⁰ Lo más corriente era que se llevase a otra zona para su secado.