

# LA MATANZA



Por: **Antonio Pérez**

---

Me anima a escribir este artículo el recuerdo de un hecho que sucedió por los años 80 del siglo anterior. Estábamos en una matanza casera y un niño de unos ocho años que con ojos avispados presenciaba todo el acontecer y no perdía detalle de cuanto se hacía, cuando llegó *la apertura* y vio que se sacaban las tripas y el cochino se quedaba vacío, un gesto de contrariedad recorrió su cara y presto exclamó: "*Pero...¿dónde tienen las morcillas los cochinos?*". Los circundantes reímos y alguna que otra broma tuvo que soportar el crío por ello.

Esto, que bien puede parecer una anécdota aislada, refleja una carencia que cada vez con más frecuencia se da entre nuestros menores y que no es otra que la falta de contacto con el medio natural en el que viven, pues como casi todo lo aprenden de la televisión, un poco de los libros y casi nada de la experiencia real, no es de extrañar que sucedan cosas como ésta y algunas otras, como intentar comer las aceitunas directamente del olivo o sorprenderse cuando ven en el campo que un pollo tiene plumas como los pájaros, ya que siempre lo han visto pelado y en el frigorífico.

Y todo esto pasa porque, incluso en los pueblos, hemos abandonado muchas de nuestras costumbres para ir adaptándonos al correr de los tiempos, adquiriendo hábitos de vida normalmente de carácter urbano e incluso muchos de ellos foráneos y ajenos a nuestra cultura.

La matanza del cerdo representa quizás, una de las tradiciones de ALANÍS menos conocidas por los niños, ya que entre la moda del *raquitismo*, las últimas leyes sanitarias, el respeto europeo a los animales, la transformación de las viviendas y las nuevas formas de vida y trabajo, son escasas las familias que la realizan y poco a poco va desapareciendo de nuestras costumbres.

Así pues, para reivindicar que nuestra tradición no se pierda y para aquellos que nunca han participado en una matanza, traigo este artículo, y aunque sé que nunca podrá sustituir al verdadero acontecimiento de su presencia directa, espero que por lo menos sirva de recuerdo para algunos y de instrucción para otros.

**La matanza** en la Sierra Norte se suele hacer en los meses de diciembre a febrero, cuando el cerdo ibérico está en su punto y el frío es el factor climatológico dominante, pues las carnes no quieren calor para su conservación y tampoco humedad. Los inviernos lluviosos no son propicios y hay que buscar tiempo frío y seco.

Para que la cosa resulte más didáctica podemos establecer, en una matanza, las siguientes fases:

**Los preparativos:** que son los prolegómenos de cualquier acontecimiento extraordinario en una familia y que fielmente se describen en los siguientes versos.

Es de alba y hace frío  
la casa entera se afana  
reina un cierto regocijo  
"el día de la matanza".

Ya relucen las calderas,  
y afilados los cuchillos,  
dispuesta la matancera  
¡Como brillan los lebrillos!

Los troncos de la candela  
que llenan la chimenea  
participan de la fiesta  
y alegres chisporrotean.

Hierve el agua en la caldera,  
todo es un ir y venir,  
los matarifes que llegan  
rojos de frío y ... anís.

¿Está preparado el banco?  
¿Y la artesa, limpia está?

Los calderos, un buen gancho  
y cuerdas para colgar.

También madrugó el abuelo  
que recuerda ensimismado,  
la matanza en otro tiempo  
si no más feliz ....ya pasado.

En el patio, y ante el cerdo  
se pelean los chiquillos,  
sortean el privilegio  
de menearle el rabillo.

Dice que sueltan más sangre,  
la comadre Mariquilla  
y de gusto se relame,  
pensando ya en la morcilla.

'Con andares' presumidos,  
cual si entrara en la Maestranza  
alguien, ajeno al bullicio,  
se presenta en **su matanza**.

**El sacrificio:** consistente en coger al cerdo, atarlo, colocarlo sobre una mesa y con suavidad y ternura, como mandan las directrices europeas, se le practica una incisión de unos 5 centímetros en el cuello, hasta cortarle la yugular y conseguir su desangrado total.



**El pelado:** en esta operación hay que dejar al cerdo totalmente limpio de pelos y costras, para lo cual, antiguamente con aulagas o más modernamente mediante soplete especial de gas butano, se queman los pelos y la dermis del animal, raspando inmediatamente la zona abrasada con un cuchillo hasta dejarla exenta de estos elementos. También en esta fase se calientan las pezuñas y se le quitan las uñas.

**El afeitado:** que consiste en limpiar todo el cuerpo del finado, echando agua caliente

sobre él y con medio ladrillo o asperón se restrega para quitar restos de piel, suciedad e inmundicias, y después con un cuchillo muy afilado y de hoja dura, se pasa al *afeitado* o corte de los pocos pelos que queden, para que ese *tocinillo* no se vea con aspecto dejado, en la *pringá* que remata a todo buen *puchero*.

**La apertura:** en donde se abre al cerdo con una incisión desde el labio inferior hasta el mismísimo ano, pasando por la garganta, el pecho y vientre. Se separan las faldas de las costillas, se abren las paletillas y los jamones y una vez despejadas externamente las cavidades torácica y abdominal se corta el *hueso del alma* (esternón) y se abren ambas para sacar las *tripas*, operación no exenta de precaución y que requiere cierta experiencia del matancero para evitar se rompa alguna tripa y esparza su contenido por las carnes y vísceras de alrededor.



**El despiece:** consistente en ir separando las mantecas, costillas, lomos, solomillos, paletillas, jamones, etc.

**El picado:** donde mediante una máquina, normalmente manual, se trituran la carne y grasa que van a servir para los embutidos, además de ajos, manteca y cualquier otro producto que se añada a éstos, como por ejemplo y antiguamente, patata, calabaza, cebolla, etc.

**El aliñado:** consiste en mezclar las carnes con sal, ajo, pimentón y otras especias dependiendo del tipo de embutido a realizar. Es buena costumbre antes de empezar a llenar hacer *la probailla*, o sea, freír en una sartén un poco de la masa que se va a verificar y comprobar si está bien de aliños y sobre todo de sal, pues como ya sabemos *el libro del gusto está en blanco*.

**El llenado:** operación no exenta de comentarios jocosos que sacan el rubor a algunas jóvenes solteras que por el *tajo* aparecen, y que consiste en llenar mediante la máquina y el embudo todos los embutidos, de ahí su nombre. Suelen emplearse las propias tripas del cerdo o bien tripas ya preparadas de vaca o plástico. Por cada 10 kilogramos de masa hace falta aproximadamente un *mazo* de tripa, ya que algunas suelen romperse, y un quinto de *madeja de hilo tonto*.

Después o entre estas fases hay las tareas de hacer la *manteca colorá*, meter los lomos en tripas para hacer exquisitas *cañas de lomo*, preparar los jamones para su salado, limpiar el

pestorejo , las patas y el callo y otras de menor importancia.



Y con esto podemos decir que la matanza ha concluido, aunque queda lo mejor, que es degustarla en cualquiera de sus múltiples formas. ¡Que aproveche!

A continuación les dejo unas dosificaciones que tienen garantía de éxito.

SALCHICHA	CHORIZO	MORCILLA
<p><b>5 kgs.</b> de carne magra picada  <b>1 paquete</b> de “<i>Salchichonal Ruca</i>” para 5 kgs.</p> <p>También se le puede echar raspaduras de nuez moscada, un poco de buen vino blanco y añadirle un poco más de pimienta negra molida.</p>	<p><b>10 kgs.</b> de carne semimagra picada  <b>0,5 kgs.</b> de ajos picados  <b>0,5 kgs.</b> de pimentón florete (dulce + picante)  <b>200 grs.</b> de sal</p>	<p><b>10 kgs.</b> de grasa y recortes de carne picadas  <b>4-5 litros</b> de sangre  <b>1 kg</b> de ajos picados  <b>1 kg</b> de pimentón dulce  <b>250 grs.</b> de sal</p>