

LA MATANZA

(Francisco Valera Martínez-Santos, Mayo 2.006)

Me refiero, naturalmente, a la Matanza del cerdo, que anualmente se hacía en muchas casas de Campo de Criptana (y muchos otros pueblos de España), para aprovisionarse de carne, que luego se iba consumiendo a lo largo del año.

El día de la Matanza era realmente una fiesta en mi casa, la familia Valera Martínez-Santos, en la calle Paloma 48 (popularmente conocida como calle Corrales) y lo que sigue es un relato de cómo la recuerdo yo, de los años 60 (la última fue en 1.970). Va dedicado, sobre todo, a las generaciones de hijos, nietos etc. que no han tenido la oportunidad de vivirla, con el fin de que esta costumbre, tan enraizada en el pueblo, no quede solo en la memoria, antesala del olvido.

Seguramente se habrán deslizado imprecisiones, errores y omisiones, que estoy dispuesto a corregir tan pronto se me señalen, pero, en general, creo que la descripción es fiel a lo que allí se vivía.

Pero todo empezaba mucho antes de ese día..., con la compra y crianza del cerdo.

LA CRIANZA

Si se quería matar un gorrino para tener en casa carne a mano y a buen precio (la palabra cerdo era poco usada en el pueblo, salvo, curiosamente, en las carnicerías, y otras acepciones como guarro, cochino, marrano, puerco, etc. simplemente no se usaban, tan solo hay que indicar que la denominación “cariñosa” que se les daba era “chirros”), había que empezar hacia el mes de mayo-junio comprando el bicho, de solo unos meses de edad, para ir engordándolo (no se usaba el verbo cebar), a lo largo del año, y que así saliera el kilo a un precio asequible.

Se le encerraba en la gorrinera (el término cochiguera jamás lo oí utilizar), que se limpiaba cuidadosamente a diario, y se le echaba de comer dos veces al día. ¡Ojo!, los gorrinos también comían dos veces los domingos y festivos, por lo cual la labor de la crianza tenía poco descanso.

La dieta era, básicamente el “amasao”, especie de gachas hechas de “salvao y harineta”, mezclados con agua. Estos productos, derivados de los cereales, se compraban en la fábrica de harinas de Jose Luís o en el molino de Cobos. Alguna vez, en el tiempo de la recogida de la patata, las pequeñas o las que no se vendían (en mi casa había huerta y se sembraban patatas para luego venderlas), se cocían y se les echaban también. Nunca se usaban desperdicios o restos de comida.

Recuerdo los gruñidos enormes que proferían los gorrinos cuando llegaba la hora de la pitanza, reclamando su ración, y los ronroneos de satisfacción mientras comían.

Para limpiar la gorrinera había que sacar al inquilino y después entrar, calzados de botas de goma altas y provistos de escoba, pala y espuerta, a retirar la basura. Luego aclararlo todo con agua y echar paja seca. A veces algún bicho salía “falso” y hacía intentos de morder, no sé si imaginándose el motivo por el que se le tenía allí, y había que hacer esta faena de limpieza armado con un palo para defenderse.

A veces el gorrino enfermaba y había que llamar al veterinario de la casa, don Demetrio Cabañero en nuestro caso, con el cual se tenía una “igualada” para el cuidado de los animales, así como con el médico, don Antonio Ortiz, para el de las personas. Éste prescribía el tratamiento y medicación conveniente, que era complementada con los desvelos que, como puede imaginarse, ponía la familia, procurando su curación con gran interés.

No era frecuente, pero tampoco raro, que un cerdo muriese, esto representaba una pérdida irreparable para la familia, que se veía obligada a comprar otro, del peso y edad aproximada que tenía el difunto, haciendo frente al coste correspondiente.

Así transcurría la vida de estos animalillos hasta noviembre-diciembre, momento en el que se procedía a la Matanza. San Martín es en Noviembre y ya se sabe lo que dice el refranero a propósito de los cerdos y este Santo.

LOS PREPARATIVOS

Se apalabraba la fecha con el Matador (el término Matarife yo no lo oí usar nunca). Estos profesionales aportaban, además de su saber hacer en la delicada tarea de la Matanza y descuartizamiento del gorrino, todas las herramientas necesarias para hacerlo, que no eran pocas.

La primera actuación para preparar la Matanza era mantener en ayunas al gorrino el día anterior, con el fin de minimizar la ocupación de los intestinos. Eso quiere decir que desde la mañana de la víspera no se le proporcionaba comida.

Pero, por fin llegaba el día de autos y, muy de mañana, pongamos a las 5,30 ó las 6, se comenzaban los preparativos, colocar en el sitio adecuado la mesa donde se iba a proceder al degüello, la artesa donde se iba a afeitar, sartenes, aceite, echar lumbre en el fuego bajo, poner grandes calderas de cobre con agua a hervir, disponer la sal, cebolla y especias, sacar el anís, la mistela y los dulces, etc.

Hacia las 6,30 ó las 7, empezaba a llegar la gente que iba a participar en el sacrificio, que, habitualmente, eran, algún gañan, peón de la casa o amigo y las chicas de servicio o vecinas que echaban una mano y, naturalmente, el Matador y todos los habitantes de la casa, que éramos muchos.

Particularmente, para los chicos, era un día de fiesta, de hecho por la tarde no iban al colegio. Sin embargo estas primeras horas no eran las mejores del día para ellos, pues el momento de provocar la muerte del gorrino siempre era una emoción demasiado fuerte y rara vez la presenciaban, máxime si el bicho era cariñoso (que también los había) y se le había tomado aprecio a lo largo de los meses de crianza, entonces daba una pena enorme y lloraban su muerte como la de un familiar, claro que con la juerga que venía después se pasaba pronto el duelo.

Toda la faena tenía lugar en el corral de la casa, que era muy grande y tenía sitio para todo. Allí mismo estaba también el barranco o basurero, que, como se cuenta más adelante, era importante que estuviera a mano.



(En esta imagen, el cerdo, cuya gorrinera estaba en otro edificio, es traído a casa para la Matanza en el remolque de un tractor)

EL DEGÜELLO

Pues bien, reunida la cuadrilla que iba proceder al sacrificio, el Matador disponía el papel que cada uno iba a jugar.

La función mas apreciada era la de tirar del gancho. Como su nombre indica, el gancho, herramienta aportada por el Matador, servía para coger al bicho por debajo del hocico, del hueso de la mandíbula, y arrastrarlo hasta la mesa. El papel de quien llevaba el gancho era muy importante y decisivo en estos primeros momentos, para acortar el momento trágico de la muerte. Designado quien iba a realizar esta tarea el Matador le entregaba el artilugio. Si entre los presentes no había nadie con la suficiente experiencia era el mismo Matador el que lo manejaba en estos primeros lances.

Hecho esto, toda la partida se dirigía a la gorrinera, donde confiadamente dormía el condenado, en ayunas desde el día anterior. Se abría la puerta de la misma y, automáticamente, supongo que el instinto tiene mucho que ver en esto, el bicho se ponía a gruñir como un desesperado.

Era crucial echarle el gancho cuanto antes para poder así comenzar “el traslado” hasta la mesa. A veces se podía tardar un rato en esta tarea, si el gorrino era peleón o si el encargado del gancho no acertaba a “engancharlo”. Tras conseguirlo, uno tirando del gancho y otros empujando por donde podían, se llevaba al bicho, entre sus desaforados gruñidos, a la mesa del sacrificio.

Allí, no sin esfuerzo, entre todos, se le izaba a la misma, dejándole la cabeza y el cuello fuera de ella y estirado éste por la labor de quien manejaba el gancho. El resto del equipo se echaba materialmente encima del animal y lo inmovilizaba. El Matador cogía entonces su mejor cuchillo, grande y afilado, se colocaba por detrás del cuello, y, sacando la mano por encima de éste, lo clavaba con decisión en la yugular.

El gran chorro de sangre que manaba era impresionante, e iba acompañado de los desgarradores gruñidos del gorrino que, poco a poco, iban perdiendo fuerza hasta morir desangrado, no sin antes haber pateado y hociqueado todo lo que sus fuerzas le permitían.

Estos momentos eran vividos por los chicos desde alguna habitación alejada del corral donde estaban ocurriendo los hechos, pero, pese a ello, los alaridos del pobre bicho eran oídos con terror. El resto de asistentes que no estaban participando directamente, rodeaban la escena y daban consejos o advertencias a grito pelado a los que se afanaban encima del gorrino.

La sangre era recogida en un lebrillo o barreño de barro, que oportunamente se había colocado encima de una silla, situada justo debajo del cuello del animal, y que, mientras se iba llenando, era continuamente removido por una mujer para evitar su coagulación. Al final, cuando se dejaba de remover, se le colocaban en la superficie dos pajas cruzadas en forma de cruz, decían que para evitar que se coagulase (desconozco la eficacia del procedimiento).

En el centro del lebrillo, alrededor del cual se había removido la sangre, quedaba una parte de ésta coagulada, con aspecto de esponja, que llamábamos “la madeja”, y que se freía inmediatamente y, tras añadirle sal, se comía. Era el primer bocado del gorrino, auténticamente un manjar, aunque su aspecto no era muy “estético”.

La sangre se llevaba inmediatamente a cocer para comenzar el ritual de preparación de las morcillas, que en mi casa se hacían exclusivamente con cebolla.

La “herida” causada por el Matador en el cuello del animal se “cerraba” haciendo dos incisiones, una cada lado de la misma, con el cuchillo, metiendo por ellas un palito o sarmiento y atándolo por la base. De esta manera se evitaba que siguiera goteando sangre por allí durante el resto del proceso.



(El gorrino es conducido a la mesa, tirado del gancho por el Matador, Molero, ayudado por Julián, de espaldas, mayoral de la casa, Leovigildo, caporal y mis primos Pepe y Augusto. Al fondo Mari una gran amiga de la casa y puntual ayudante en las Matanzas)



(El gorrino ya está en la mesa, también mi padre, Paco, ayuda en la tarea)



(Ya se ha puesto al cerdo en la posición adecuada para procederse al degüello. Mari prepara el lebrillo para recoger la sangre)



(El Matador toma posición y afeita un poco el lugar de la incisión para que no caiga suciedad en el lebrillo, todo el "equipo" está tenso esperando el momento)



(Se consume el momento del degüello, la sangre fluye a chorros y todos ponen su atención en que el gorrino no se mueva)



(El gorrino da los últimos estertores, Mari se afana para que la sangre no se coagule)

EL AFEITADO

Volvamos al gorrino que, ya difunto, se había quedado en la mesa, no sin antes señalar que a estas alturas de la “función” los chicos ya habían aparecido en la escena, y estaban revoloteando por todas partes, llevándose, en algún caso, un “manotazo” de su madre, por meter la mano donde no debían, pero al fin y al cabo, participando en la fiesta familiar.

El siguiente paso era afeitarlo, esto es, quitarle todos los pelos o cerdas que tenía, que eran muchas.

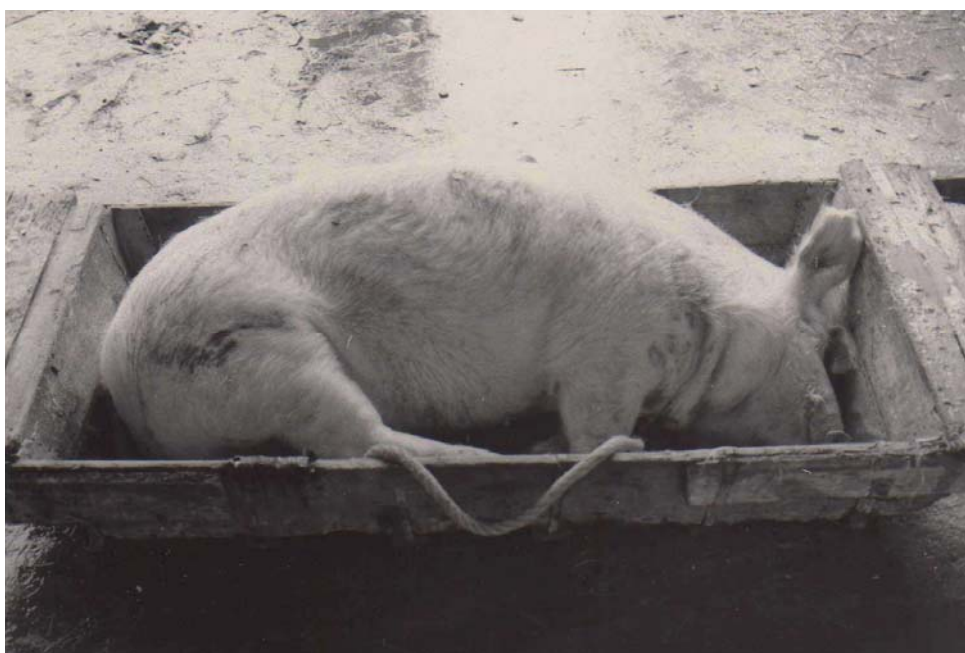
Para ello se transportaba al bicho hasta la artesa, entre 3 ó 4 personas, pasándole unas cuerdas por debajo y en ella se le acostaba de lado.

A continuación, con unas jarras o cubos, se le rociaba con el agua hirviendo que se venía calentando, como queda dicho, en grandes calderas, desde tempranas horas, para reblandecer la piel. La temperatura tan alta del agua y el ambiente frío de la mañana, hacía que se desprendieran grandes cantidades de vapor de la piel del gorrino, que daba un aspecto peculiar a ese momento.

Cuando se le había rociado a conciencia el Matador repartía las paletas para afeitarlo.

Las paletas eran de mango pequeño, casi cabía en la mano, y pala grande. Con ellas, 3 ó 4 personas procedían al afeitado del cerdo, rociándolo de nuevo con agua hirviendo, cuando se enfriaba la piel y no era posible desprender los pelos. Cuando se terminaba de un costado, con las mismas cuerdas con las que se le había transportado desde la mesa, se le daba la vuelta, para proseguir con el otro.

Finalmente, se enjuagaba con agua limpia y se llevaba de nuevo a la mesa para continuar con el siguiente paso de la “ceremonia”.



(El gorrino ha sido depositado en la artesa para comenzar su afeitado)



(El Matador comienza a rociarlo con el agua hirviendo que le trae en un puchero mi prima Pili)



(Ha comenzado el afeitado y cada cual con su paleta afeita su parte. El vapor lo invade todo)



(Momento de darle la vuelta al bicho, para afeitarlo por el otro lado)

LA APERTURA EN CANAL

De vuelta a la mesa, lo primero era quitarle los cascabiles (los llamábamos “los zapatos”) que son el recubrimiento queratinoso de las pezuñas. Se hacía, con el gancho, y se entregaban a los chicos, que se tiraban a por ellos para, a continuación, usarlos en sus juegos.

Había, también, que afinar el afeitado, con un cuchillo apropiado que el Matador extraía de su “caja de herramientas”, que era una especie de carcaj de badana negra, ancha y no muy larga, lo justo para que cupiera el cuchillo más grande. Pues bien, con ese cuchillo rasuraba la piel del gorrino, que quedaba como el culito de un bebe (más o menos).

A continuación se procedía a colgarlo cabeza abajo de una estaca clavada en la pared, de las que se usaban para colgar los arreos de las mulas, o de una escalera de mano apoyada en la misma, para proceder al siguiente paso de la “ceremonia”.

La apertura en canal consistía, como su propio nombre indica, en abrirlo de arriba abajo y sacarle los intestinos y otras lindezas que tienen por allí dentro. El conjunto del intestino y aledaños se le llamaba mondongo, palabra que siempre me causó algo de repugnancia.

Para ello se procedía a practicar dos grandes incisiones a lo largo de la barriga, dejando las tetillas en medio, y por esa gran oquedad se extraían los intestinos y el resto de órganos internos, corazón, pulmones, hígado, etc. Era un proceso poco agradable de ver y menos de oler. Tras vaciar el interior del gorrino, se lavaba éste a conciencia con abundante agua y allí quedaba colgado, enfriándose, hasta que, 5 ó 6 horas más tarde, se llevaba a cabo el descuartizamiento.

Finalizada esta primera parte de la ceremonia el Matador se despedía hasta la tarde, pero, antes de irse, todos los participantes en el sacrificio, y alguno más que se sumaba al final, celebraban el acontecimiento tomando dulces.

Siempre había mostillo, especie de pudín a base de arrope y harina, que se hacía en dos variedades, con almendras y sin almendras, y se presentaba troceado en bandejas o platos. También había galletas y magdalenas. Se bebía, fundamentalmente, anís, coñac y mistela. ¡Ah! y se fumaba, se fumaba mucho, porque en aquella época nadie sabía que “el tabaco perjudica seriamente a la salud”, pero, eso sí, solo los hombres, porque no estaba bien visto que las mujeres fumasen.

En este momento los chicos desaparecían también de la escena, con gran disgusto por su parte, porque debían irse al colegio, con la correspondiente nota en el bolsillo, firmada por la madre, para disculparlos de que por la tarde no irían porque “se estaba de Matanza”. Implícitamente el motivo era que, ese día, todo el mundo en la casa estaba muy ocupado y se comía muy tarde.



(Tras el afeitado, de nuevo en la mesa para afinarlo a cuchillo, mientras mi primo Pepe le quita los cascabiles con el gancho)



(El cerdo, en este caso eran dos, ha sido ya colgado y abierto en canal, se va a empezar la extracción de vísceras)

PRIMERAS FAENAS DEL APROVECHAMIENTO DEL CERDO

Aclarado el panorama, tras irse el Matador, los peones y gañanes que le habían ayudado, y los chicos, el control y la iniciativa la tomaban las mujeres.

Todo lo extraído del gorrino era inmediatamente limpiado de restos de comida, sangre y otros humores internos, que más vale no detallar. Los desperdicios se tiraban al basurero, y la parte aprovechable se apartaba para proceder a su completa limpieza.

Particularmente se ponía atención en la limpieza de las tripas (los intestinos) pues en su interior se habrían de embuchar más tarde los chorizos y las morcillas. El intestino grueso para las morcillas y el delgado para los chorizos. Era importante que no se rompieran para poder aprovecharlos mejor.

Para facilitar estas faenas se habilitaba una mesa en el mismo corral, cerca del barranco. Los ingredientes básicos de esta limpieza, además del agua, eran el limón, el vinagre y la sal.

La vejiga urinaria era especialmente bien limpiada ya que en ella se introducía grasa del cerdo líquida, que, una vez enfriada, se solidificaba y se convertía en una bola de manteca, que se iba cortando en trozos para usarse a lo largo del año, como ingrediente de muchas recetas de cocina o como sustitutivo del aceite.

Otras veces, la vejiga no se usaba para el fin descrito antes y entonces se daba a los chicos, que terminaban su limpieza y a continuación se masajeaba con el pie en un lecho de “salvao”

o aserrín y se utilizaba como balón para jugar al fútbol. Desgraciadamente duraba muy poco, pero sus botes locos, al no ser esférica, eran motivo de gran diversión.

Mientras, las mujeres se dedicaban a cocer la sangre y la cebolla para hacer las morcillas.

En esto que, a media mañana, llegaba el veterinario municipal, para recoger un trocito de carne del lomo del gorrino y analizarlo en el laboratorio, básicamente para ver si era portador de la triquina o no, es decir si el bicho era apto para el consumo.

Los resultados del análisis eran comunicados con bastante rapidez, en unas horas. En mi casa, afortunadamente, nunca apareció ese indeseable visitante, que te podía aguar la fiesta.

En cuanto se comunicaba que el análisis era favorable, se celebraba cortando unos buenos filetes de solomillo, que se asaban en las brasas del fuego en el que se estaban preparando las morcillas. A esos pedazos de carne a la brasa los llamábamos “somarros” y, a media mañana, acompañados de grandes trozos de pan “redondo” (de hogaza), eran verdaderamente deliciosos.

LA COMIDA

Otro grupo de mujeres se ponían a preparar la comida, que consistía, fundamentalmente, en gachas, que se hacían en dos modalidades, las normales y las de matanza, que tenían hígado del gorrino machacado. El segundo plato eran tajadas del cerdo fritas, tocino, bofes (pulmones), etc. Aceitunas, cebolla y pepinillos en vinagre eran los aperitivos. Agua y vino blanco con sifón eran las bebidas únicas que se servían. Y los mismos dulces y licores de la mañana en la sobremesa, “aireada” de gran cantidad de humo de tabaco (que nos debía estar matando lentamente a todos).

Los comensales eran todos los miembros de la familia, en el sentido más amplio, padres, hijos, tíos, sobrinos y allegados, además, naturalmente, de todo el personal de servicio y las personas que estaban colaborando en la Matanza. Recuerdo habernos juntado hasta 25 ó 30 personas a comer. Por la tarde los chicos, como queda dicho, no iban al colegio, lo cual acentuaba la fiesta.

La comida solía interrumpirse con la llegada del Matador, que venía a descuartizar al gorrino.

EL DESCUARTIZAMIENTO

Esta operación comenzaba bajando el cerdo de donde estaba colgado y depositándolo en el suelo, sobre una estera o lona que se había extendido previamente.

La herramienta fundamental de esta parte del proceso era el hacha, que, hábilmente manejada por el Matador, iba poco a poco troceando al bicho para, luego, aprovechar cada parte según sus posibilidades.

Empezaba partiéndolo a lo largo de la columna vertebral, extrayendo la misma para obtener los huesos de espinazo, se sacaban luego los lomos, los “blancos” (costados más bien grasos del gorrino), la falda, los jamones, los brazuelos (paletillas), la careta, las orejas, las costillas, etc.

Los sesos eran extraídos con la mano y depositados en un plato, previamente preparado, que se retiraba de inmediato de la escena para llevarlo a sitio fresco.

Los trozos, tras el descuartizamiento, se guardaban en “la cámara”, fresca y sin luz, de donde se iban sacando para ser “arreglados” como conviniera.



(Va a comenzar el descuartizamiento, mi tía Pilar y mis hermanos, Jesús y Juan, observan atentos)



(El Matador procede al descuartizamiento del gorrino)



(Ha terminado el descuartizamiento y todas las piezas están en la "cámara" a la espera de ir siendo "arregladas", para facilitar la conservación para su consumo posterior)

EL ARREGLO DE LA MATANZA

Era responsabilidad única de las mujeres, dirigidas por mi madre, Carmen, y mi tía, Pilar. Las tareas comenzaban inmediatamente, tras el descuartizamiento.

Bueno, lo primero era terminar las morcillas, que se hacían el mismo día de la Matanza, para, a continuación, ponerlas a secar, colgadas en "palomillas", cerca de algún fuego bajo de la casa, para que el proceso de secado fuese más rápido. Se comían fritas o cocidas.

También el mismo día de la Matanza se comenzaban a preparar los chorizos, aunque esta tarea no se terminaba hasta uno o dos días después, ya que pasado el día "grande" solo se trabajaba en la Matanza por las tardes. Los chorizos se hacían a partir de la carne del cerdo, partida en trozos pequeños, que posteriormente se picaban con una máquina, y, tras "amasarlos" convenientemente con las especias adecuadas, se embutían, con la misma máquina de picar, que era multiuso, en las tripas bien limpias para, a continuación, con bramante, ir haciendo las cuerdas (unos 12 chorizos por cuerda).

Después se ponían a secar, como las morcillas. Una vez secos se freían y se guardaban en orzas llenas de aceite, que se almacenaban en la "cámara", para su aprovechamiento paulatino a lo largo del año.

Las costillas se freían y adobaban, guardándose también en orzas de barro con aceite.

Los "blancos" se salaban, se enrollaban en tela de arpillera y se colgaban en la "cámara", para luego ir partiendo trozos que se comían fritos, de segundo plato. Son las famosas "tajadas" o torreznos.

Los lomos se partían en tacos, mas bien grandes, se freían y a continuación se sumergían en orzas llenas de aceite. Era un manjar exquisito que se comía poco a poco, y en días señalados, para que durase más.

Los jamones y brazuelos se metían en una artesa, la que se había usado para pelar al gorrino, y se salaban a conciencia para conseguir su curación. Transcurrido el tiempo necesario, unos meses, se sacaban y untaban de aceite y especias y se ponían a secar colgados en sacos de arpillera.

Las orejas, careta y rabo, se usaban directamente para complementar ciertos guisos, como las judías, o bien se comían fritas o asadas. Era un plato muy apreciado en mi casa.

Con la cabeza se hacía el “queso de cabeza”, fiambre de aspecto parecido a la cabeza de jabalí o los chicharrones, y se envolvía en un paño blanco.

Las vísceras, corazón, bofes, asadura, etc., había que consumirlas rápidamente para que no se estropeasen. En cualquier caso, entre lo que se comía el día de la Matanza y los “presentes” que se daban a las amistades, no había que esforzarse mucho.

Los sesos también se comían inmediatamente, rebozados, “huecos”, revueltos con huevo, o de cualquier otra manera. Eran un bocado muy apreciado por todos (éramos absolutamente desconocedores del peligro que corríamos con el “mal de los gorrinos locos”, que nos podía haber dejado Dios sabe como).

La “cámara” como puede apreciarse era la cueva del tesoro para la familia, ya que buena parte de la alimentación del año se guardaba en ella, a oscuras y bajo llave, con especial precaución contra “la moscarda”, cuya “cagada” (puesta de huevos) inoculaba las larvas, que destrozaban el producto donde cayeran, y los gatos, por razones obvias.

LOS PRESENTES

Era costumbre que entre la familia y los más allegados se intercambiasen regalos (presentes) cuando cada uno hacía su Matanza. Se enviaban chorizos, morcillas, trozos de lomo, asadura, etc. en una cesta tapada con un paño blanco.

La chiquillería estaba siempre presta a llevar los presentes, porque cabía la posibilidad de recibir alguna propinilla.

CONCLUSIÓN

La Matanza en mi casa, y por extensión en todo el pueblo, era una fiesta, pero también parte de los trabajos de abastecimiento de alimentos para el año, imprescindibles en una región donde otro tipo de carne era caro y el pescado, ...bueno, digamos que el mar quedaba un poco lejos. Era tan festejada como la recolección del trigo o de la uva.

Pero también era una manifestación cultural, que se representaba en cada casa que tenía la fortuna de hacerla, a la que todos asistían con alegría, al tiempo que constituía un acto de solidaridad entre los vecinos, que se ayudaban unos a otros, dado que no se podía tardar mucho en terminar la labores de “arreglo”, porque se estropearía la carne. Recuérdese, los que se acuerden, que por aquellos años los electrodomésticos, y particularmente los frigoríficos no eran tan “populares”, por decirlo suave, como ahora.

Del cerdo no es vano decir que se aprovecha todo. En cualquier caso, es una realidad de la que, como he pretendido relatar, se disfrutaba a tope cada año, y durante todo el año.