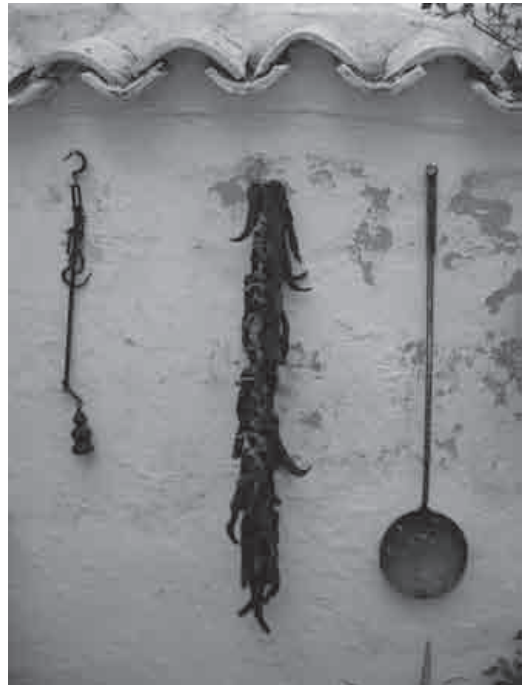


AROMAS DE MATANZA

José Gil Cardenete



«Si quieres un vasallo, búscate un cerdo».
Charles Dickens. «Grandes Expectaciones».

«Invierno bueno pasaras si marrano, grande o chico, mataras». Este refrán, extraído del refranero popular, resume fielmente la filosofía de una tradición arraigada en la Península Ibérica desde tiempos inmemoriales, coincidiendo con la llegada de los celtas. Hablamos, claro está, de la matanza, escenario ideal para dar rienda suelta a todos los sentidos. Con ese objetivo nos remontamos a los años 60-70 incluso antes- para indagar en su versión más tradicional, experimentada por todos los cabrileños. Los más jóvenes, disponen de suficientes referencias legadas por sus mayores.



Embutiendo morcillas. Col.: Cerdá y Rico

Evocando nuestra niñez son multitud los recuerdos que se agolpan en nuestra mente: la sensación de impotencia ante el inminente sacrificio del que considerábamos nuestro amigo, la brega sincronizada en pos de un objetivo universal: llenar despensa y estómagos; los aromas de especias que nos hacían soñar con lejanas rutas orientales, la negativa a palpar ciertas texturas: tripas, vejiga, asaduras...; la degustación compartida de auténticas exquisiteces: chicharras, condumio...»**Chicharras y chicharrones en la matanza a montones**». Añoranzas, en suma, que engrosan las páginas del álbum de nuestra vida maginense.

La irrupción de la sociedad del bienestar, el vertiginoso ritmo de vida, la aparición de nuevos hábitos alimenticios, el abandono de la crianza de animales en los hogares, la abundancia y variedad de productos en los mercados han posibilitado que, paulatinamente, la tibieza de las hacendosas manos haya sido sustituida por fríos procesos industriales que no entienden de sentimentalismos. Maquinarias incansables producen sin tregua y se acortan los procesos de curación hasta límites intolerables. Prima la cantidad sobre la calidad. «*Tratándose de puercos, todo es dinero; tratándose de dinero, todo son puercos*». La aparición de modernas sustancias: conservantes, potenciadores del sabor, estabilizantes, emulgentes... provocan dudas más que razonables en los consumidores. El plástico no goza de simpatías entre los amantes de la conservación clásica. ¡Dónde se ponga la orza!. Pero claro: «*¡A falta de pan, buenas son tortas*».

No todo va a ser pesimismo. En zonas rurales: granjas, cortijos, caseríos..., aún quedan nostálgicos que organizan «*matanzas espectáculo*» los fines de semana como reclamo turístico. Por un módico precio, los visitantes tienen la oportunidad de compaginar tradición y gastronomía. «*Al matar los puercos, placeres y juegos*». Otros optan por adquirir el animal recién nacido, dejarlo en crianza en una piara y finalmente sacrificarlo según la usanza matancera de antaño.

UNA «MIAJILLA» DE HISTORIA Y MITOLOGÍA.

El cerdo doméstico procede del jabalí europeo *Sus scrofa* y del género asiático *Striatosus*. Hay indicios de su domesticación en Asia hace 9.000 años. Las razas europeas actuales nacieron del cruce entre razas inglesas y ejemplares de China y otros países. Fueron introducidos en América por Cristóbal Colón y los expedicionarios españoles.

Hay dudas acerca de quienes trajeron los primeros animales a España. Fenicios y celtas se disputan tal honor. Parece demostrado que los últimos fueron los primeros matanceros.

Existen 90 razas reconocidas y más de 200 variedades de cerdos. Mezclados con jabalíes españoles nacieron varias razas autóctonas: unas de tronco céltico -*batzán navarro, lermeyo de Burgos, gallega y chato victoriano*-, y otras de tronco ibérico *balear negro, lampiño del Guadiana, chato murciano, negro canario, negro entrepelado del valle de los Pedroches* (Córdoba), *morellano* (desaparecido) y coloradas: *retinta, torbiscal, campiñesa y manchada de Jabugo*.

En los países occidentales conviven ocho grandes razas: las estadounidenses *Chester, Duroc, Hampshire, Poland, Spotted*, las inglesas *Berkshire, Yorkshire* y la danesa *Landrace*.

El consumo está estrictamente prohibido por los judíos y los musulmanes por considerarlo un animal impuro. Es uno de los doce animales del calendario chino, donde la personalidad individual se asocia a un animal dependiendo del año lunar de nacimiento. Es símbolo de honestidad, tolerancia, iniciativa y diligencia. En el Imperio Romano se curaron los primeros jamones, producto estrella obtenido de las patas traseras. Son famosos el español -*serrano, ibérico de bellota, Teruel, Trévez, Guijuelo*..- y el *prosciutto* italiano *Módena, Parma, del Véneto*..-



Un aspecto del mercado de ganado durante la feria.
Col. Cerdá y Rico.

En Alemania, para desear felicidad en Navidad y Fin de Año regalan cerdos de mazapán. En Austria el cochinitillo forma parte de un plato tradicional de la cena de Año Nuevo. Los cerdos dorados del *feng-shui* chino son símbolo de prosperidad.

Familiares en nuestras vidas son los tres cerditos de Disney, *Pinky y Perky, Miss Peggy, Porky* apareció en 1941 junto a *Bugs Bunny*- y *Babe el cerdito valiente*. Todos ellos nos han hecho disfrutar con sus divertidas peripecias. Peor recuerdo guardamos del Napoleón de «*Rebelión en la granja*» de G. Orwell, por personificar el lado oscuro del hombre.

El mito de la belleza griega, Adonis, murió atacado por un jabalí, símbolo de la fealdad. En el *Valhalla* nórdico encontramos otro jabalí, *Saerhrinnir*, que resucita para cumplir los ciclos vitales. En Hawái, el dios *Kamapua'a*, con cara y cuerpo de cerdo y extremidades humanas trata de enamorar a *Pele*, diosa del fuego, sin conseguirlo. En el archipiélago de Chiloé Chile- vive en el fango de las playas *Cuchivilu*, monstruo mitad cerdo mitad culebra.

«SARNA CON GUSTO NO PICA»



Una piara de cerdos hozas en busca de alimento.
Col.: Cerdá y Rico

El cerdo es socialmente hablando, el animal peor tratado de toda la cabaña doméstica. Confinado en reducidos espacios y carente de glándulas sudoríparas necesita revolcarse en el fango para mitigar el calor y ahuyentar los parásitos. «*Chancho limpio no engorda*». Gracias a esta «obligación fisiológica» es marrano, cochino, guarro, puerco, gorrino, gocho...y chancho, cuchí, tunco, cuto...en otras latitudes, allende los mares. Del mismo modo son consideradas las personas sucias, sus casas, las malas faenas, el que las hace, el que come sin educación...Expresiones que no hacen justicia al más pulcro de la granja. Su mala fama traspasa fronteras. En Italia, Alemania y Gran Bretaña la consideración es idéntica a España.

Son mamíferos de la familia de los suidos, artiodáctilos con patas de cuatro dedos, de los que apoyan sólo los dos centrales. Disponen de un hocico muy alargado y aplastado utilizado para hozar (desenterrar bulbos y raíces). El jabalí es el hermano salvaje.

El macho es el verraco, la hembra la marrana y los jóvenes los gorrinillos o lechones. Destacan por su excepcional fertilidad, que se traduce en camadas de 10-14 crías, dos veces al año. Disfrutan de orgasmos de treinta minutos y la gestación dura 115 días. Gracias a su olfato son expertos buscadores de trufas.

Animal de breve longevidad «*La vida del marrano es corta y gorda*», voraz apetito «*Dice el marrano: dame más, dice el amo: ya verás*», y excelentes prestaciones «*Del marrano se aprovecha todo, hasta los andares*».

Es aconsejable un consumo responsable por su alto contenido en colesterol, sobre todo despojos y vísceras: hígado, riñones y sesos. Su carne es muy proteica, con muchos minerales esenciales para el organismo, excepto el calcio. Destaca el aporte en hierro. El hígado es rico en vitaminas A y D. Lógicamente la ingesta de piezas magras sin abusar de cantidades y frecuencia no está reñida con una dieta sana y equilibrada. «*Si quieres ver tu cuerpo, mata un cerdo*».

Pueden transmitir la triquinosis, enfermedad parasitaria causada por triquinas, gusanos nematodos que en estado adulto viven en el intestino de hombre, cerdo y otros mamíferos caballo- y en estado larvario, en sus músculos. Produce un deterioro en el estado general y manifestaciones alérgicas durante varios meses. Se evita con cocciones a 71°C, aunque muere a los 58°C. Otra enfermedad que padecen es la peste porcina clásica (PPC), caracterizada por lesiones hemorrágicas y generalmente fatal en las formas agudas. No afecta al hombre.

Los xenotrasplantes utilización de órganos, tejidos y células trasplantadas de una especie a otra- pueden resultar decisivos en el futuro ante la escasez actual de donantes humanos. Para ello se aprovechan «cerdos transgénicos», alterados genéticamente para engañar al sistema inmune del receptor y que lo acepte sin rechazo. Se investiga con el páncreas para la diabetes, la glándula pituitaria para la artritis y procesos inflamatorios, la piel para las quemaduras de tercer grado; tiroides, hígado...

«EL CUBO DE LA BASURA»

El cerdo de destete se compra en septiembre de un año para sacrificarlo en diciembre-enero del siguiente. Comparte zahúrda con el cebón del año anterior durante tres meses. Otra posibilidad es adquirirlo en febrero-marzo y cebarlo durante nueve-diez meses. «*Cochinillo de febrero, con su padre al humero*».

Se capa cuando pesa entre dos y tres arrobas la castellana equivale a once kilogramos y medio- tanto si es macho como hembra. El «*capaor*» como tributo, degustará las criadillas rebozadas.

Su alimentación consiste en cereales: trigo candeal, centeno, maíz..., legumbres: garbanzos, guijas, yeros, habas..., verduras: remolacha, cardos, calabazas..., hierbas se pirran por las amapolas- También «*harinilla*» (pienso de cebada molida), higos, etc. «*Echar confites a un gorrino, es demasiado fino*». Si vive en el campo, come espigas en las rastrojeras y bellotas, si hay encinas o alcornocques. Anecdóticamente se ha criado incluso en el hueco de las escaleras, por no disponer de otro espacio mejor. ¡Y a ver quién era el guapo que se quejaba del olor!

Se sacrifica con 90-100 kilogramos que proporcionan una canal de ochenta, con cabeza y patas.

«Y A TODO MARRANO LE LLEGA SU SAN MARTÍN»

Amanecer de diciembre. Atrás quedó el 11 de noviembre... «*Veranillo de San Martín, dura tres días y fin*». Cabrilla despierta tiritando bajo un impoluto manto azul. Las estrellas, remolonas, se resisten a desaparecer para dejar paso al sol, que hoy se prevé radiante. En los olivares reina la escarcha. No se esperan ni lluvias ni neblinas. Mejor.



Zagal y piara de cerdos por la Virgencica.
Col. Cerdá y Rico.

El matarife y su aprendiz, arrebujados en sus pellizas se acercan a la casa. Van provistos de todo el instrumental necesario que ayer limpiaron y afilaron concienzudamente. El vaho que despiden se entremezcla con los vapores de la cebolla cocida que impregnan la atmósfera. Olores y sensaciones que ellos tan bien conocen. Mágina en estado puro.

Son recibidos afectuosamente por los dueños y sus familiares. Una *copilla* de aguardiente con algún *mantecao* para entrar en calor y desentumecer los músculos. Saben que espera una jornada extremadamente dura en la que tendrán que demostrar toda su experiencia.

Ajeno a todo ello, alguien duerme plácidamente. Soñando con vastos encinares -»*El marrano no sueña con rosas, sino con bellotas*«- ignora el fin para el que ha sido alimentado sin desmayo. Nacer, crecer y morir en tiempo record. Algunos de los suyos, con más suerte, completarán el ciclo vital con la reproducción. Él no.

El animal, en ayunas, es conducido por su propio pie desde la zahúrda hasta el lugar elegido para el sacrificio. A medida que se acerca, un sexto sentido le avisa de lo inevitable. Presa del pánico, chilla, gruñe, se resiste. Se entabla una desigual batalla que finalmente se decanta del lado de los hombres. Con manos expertas e implacables es reducido. Uno sujeta la quijada con un gancho. Entre todos consiguen elevarlo y tumbarlo boca abajo. Atan una cuerda a sus patas delanteras y la pasan por debajo de la mesa. Incluso los niños, en una especie de rito iniciático, son invitados a sujetarlo por el rabo. ¡Hay que conservar la tradición!.



Limpieza en la artesa de un cerdo sacrificado; calle de la Palma. Col.: *Cerdá y Rico*

Inmovilizado, sin capacidad para cabecear, el matarife introduce el cuchillo en la yugular girándolo circularmente y provocando una hemorragia incontenible. La humeante sangre cae a borbotones. Una mujer se apresura a recogerla en un lebrillo, removiendo con las manos sin cesar para evitar la aparición de coágulos. De esta operación depende el éxito futuro en la elaboración de las morcillas. Paradójicamente, se ha observado que si son dos los marranos a sacrificar, el segundo da menos sangre que el primero; dicen que

por la tensión, el estrés, el miedo... **¡Cuándo las barbas de tu vecino veas cortar, pon las tuyas a remojar!**.

El sangrado del cerdo puede considerarse el punto de partida de la matanza, aunque en días anteriores ya se compró «el testamento»-tranquilos, no ha fallecido nadie-, que consiste en adquirir las especias, limpiarlas de impurezas y con la ayuda de molinillos manuales, proceder a su molienda. No pueden faltar pimienta, canela, cominos, clavo, orégano, matalahúva, pimentón, nuez moscada... Entre lagrimones se pelaron varios sacos de cebolla, se cocieron a la lumbre y se dejaron escurriendo en la caldera. Junto con la sangre representa el ingrediente principal de las morcillas. **«Trece morcillas tiene un puerco, ni te las doy ni te las cuento».**



Preparación de los avíos para la matanza en casa de los Cerdá. Col.: Cerdá y Rico

Sin demora proceden a pelarlo. Mientras algunos miran y esperan -»**Tienes menos vergüenza que un perrillo en una matanza**», rocían el marrano con abundante agua hirviendo. El cuchillo utilizado horizontalmente y a contrapelo permite que las cerdas (pelos) salgan de raíz; se sirven también de la concha y de piedras esponjosas llamadas «escorias». Lo limpian escrupulosamente, lo abren en canal y retiran las tripas para los embutidos y las asaduras. Las mantecas y los lomos se aíslan del cuerpo con cañas sabiamente cortadas quedando debajo los riñones. Con la ayuda de «**camales**» utensilios de madera de olivo, encina, almendro-, con hendiduras en forma de escalera «**nudillos**» abren las patas traseras. Lo dejan colgado al raso durante 24 horas. Inexcusablemente, envían un par de muestras al veterinario para el análisis de la triquinosis. El resultado se conocerá al mediodía y suele ser negativo; de lo contrario, mal asunto.



Casa de los Cerdá en plena faena de despiece.
Col. Cerdá y Rico.

Las mujeres deshacen «**el menudo**», tarea que consiste en separar los intestinos grueso y delgado, unidos por una membrana grasienta. Las tripas más gruesas se suelen desechar y las delgadas «**culares**» se utilizan en la elaboración del salchichón; las más finas serán para los chorizos. Se cortan de una zona llamada popularmente «**entresijo**», formada por dos tripas: la exterior se rompe y la interior se lava, se vuelve del revés y se **rae**

con un esparto para eliminar todos los restos de suciedad. Destacan por su gran longitud. Para las morcillas se compran mazos de tripas saladas de ternera. Al no disponer de agua corriente en la casa, todas las tripas se lavan en el Nacimiento con vinagre, jabón y sal.



Preparando la masa para embutir.
Col. Cerdá y Rico.

las «armillas» y el «entresijo»; la más fina la reservan para hacer mantecados en Navidad, impregnada con el sabor del membrillo frito. Al diluirse, aparecen unas mollejas carnosas, los «chicharrones», muy apreciados por los matanceros y que una vez fritos, son devorados con verdadero frenesí.

Las **morcillas** se elaboran con la grasa resultante mezclada con miga de pan -de hogazas de pueblo cocidas a leña-, sangre, cebolla, pimientos rojos secos, ajo, guindilla, y especias: pimienta, clavo, matalahúva, nuez moscada, pimentón, orégano y cominos . La masa resultante se cuece a fuego lento, se embute en tripas perforadas hábilmente con alfileres y se vuelven a cocer en la caldera colgadas en cañas. Esta cocción en agua hirviendo será muy breve, 2 ó 3 minutos, y tiene el objeto de «encallar» las tripas para que no se revienten. Los hombres no tendrían la culpa, pero serían responsables igualmente.

Se espera con gran ilusión el momento de probar el «condumio» -masa de morcilla sin embutir- untado en los cortezones sobrantes de las hogazas. Sencillamente exquisito. Finalmente se cuelgan las morcillas en las cámaras, o bien, donde se enciende la lumbre si se quiere que tomen un ligero punto ahumado. En algunos lugares sustituyen la cebolla por arroz, piñones...

El «día de los embutidos» se inicia bajando el marrano para su despiece. El matarife se encarga de ello. Se disecciona por la mitad y se separan los jamones y las paletillas, se

Llega el momento de reponer fuerzas. Extenuados, preparan unas migas con asaduras blancas y negras. También las deseadas «chicharras». Con la bota de vino como testigo, comentan las incidencias de la mañana. Todo marcha según lo previsto. Planifican la tarde: toca elaborar las morcillas. Las harán las mujeres, siempre y cuando...¡no tengan la menstruación!. Existe también la creencia de que si los hombres deambulan con las manos en los bolsillos, tocándose las partes más nobles, el riesgo de reventón de las tripas es inminente. No obstante, colaborarán en ciertas faenas más relacionadas con la fuerza que con la maña: preparar la caldera, sacar las morcillas cocidas, colgarlas...

Ataviadas con mandil y el característico pañuelo a la cabeza, derriten en la sartén la manteca menos pura que procede de

pesan y entierran en sal. La proporción es de un día en la sal por kilogramo de producto. Espinazo, costillas y parte de las mantas de tocino corren la misma suerte. A veces, las paletillas se pican como carne para los chorizos.

De la cabeza se desprenden papada, careta y orejas. Los sesos se comen rebozados. Se despiezan las manos y patas, lomos, riñones, corazón, pulmones, solomillos...De la cabezada parte superior de los lomos o «*morrillo*»- se corta un trozo para regalar a las novias de los hijos. Esta «*chicharra*» se conoce como «*bocado de nuera*». Meros formalismos para evitar suspicacias.

Pican las partes más magras para el salchichón y las demás para los chorizos. También preparan el **adobo** que consta de: pimentón, vinagre, pimienta, clavo, canela, matalahúva, ajo, perejil, nuez moscada y sal. Todos los ingredientes se mezclan con agua y se introducen los lomos y algunas costillas durante dos días. Después se trocean, se fríen y se conservan en una orza con el mismo aceite de la fritura. Es conocido también como «*lomo de orza*».

Amasan la carne picada de los **chorizos** con un poco de tocino, pimienta, pimentón, pimientos rojos cocidos, ajo y perejil. Mientras, cuecen careta, cortezas, recortes de tocino, carne de la cabeza, un trozo de hígado y otro de papada para la **butifarra** a la que añaden sangre y las mismas especias de la morcilla.

Sentados a la mesa degustan «*pajarilla*», una especie de pisto con asaduras hígado y pulmones-, tomates y pimientos, los últimos del hortal del verano conservados envueltos en paja. También comen «*angelillos*», masa de chorizo frita en la sartén para probar el sabor. Todo ello regado con vino, como siempre.

La tarde la emplean en embutir chorizos y butifarras. Ocasionalmente elaboran «*chorizos de papas*» con las partes menos carnosas y con patatas en abundancia. Se consumirán antes que los normales, sobre todo como meriendas para la campaña de la aceituna.

Preparan el **salchichón** con carne, tocino (poco), sal y pimienta; una vez embutido se entierra en sal una noche, se saca, se limpia y se cuelga a orear. También hacen **relleno** con carne igual que los chorizos-, huevos, azafrán, miga de pan, ajo, pimienta y perejil. Falta sólo la **sobrasada** con manteca, pimentón, ajo, pimienta y guindilla.

Para cenar ponen la «*olla de matanza*», cocido con garbanzos, habichuelas blancas, sustancia, tocino fresco y especias. De postre: gazpacho con melón picado colgado en las cámaras desde el verano-, granos de «*graná*», canela, pimentón, aceite, vinagre y sal.



Las ristras de los nuevos embutidos ya colgadas para su secado y ahumado. Col.: Cerdá y Rico

También cumplen con la tradición de dar el polvo de matalahúva a los niños para que lícen un cigarrillo. Cantan satisfechos por el éxito de la matanza.

Al día siguiente cuelgan todos los embutidos en las cámaras. Introducen en el estómago del marrano trozos de la cabeza; lo cosen a modo de talega, lo ponen a secar y utilizan los huesos como sustancia para los pucheros a lo largo del año. La vejiga se reserva para hacer pelotas o la zambomba que, con la ayuda de un carrizo, alegrará los corazones en Navidad.

Finalmente, el 17 de enero (San Antón) comerán el típico cocido con rabo, tocino, costilla, patas y manos saladas. Y comienza una nueva andadura con la esperanza de que resulte tan fructífera como esta.

El guarín se ha convertido en cebón. ¡A REY MUERTO, REY PUESTO!

Agradezco a mis padres Pepe y Ascensión, a Juana Perea Gómez y a Juan Antonio Plaza de la Fuente, amigo entrañable de Burunchel, por contagiarme de su pasión y orgullo matanceros. Con infinita paciencia me han transmitido con todo lujo de detalles sus vivencias, anécdotas y experiencias con la promesa de que no caerán en el olvido. A todos ellos, mil gracias.