

ALMARAIL, 20 de marzo del 2014.

LA MATANZA DEL CERDO AL
MODO TRADICIONAL EN
ALMARAIL.

“Del cerdo gusta todo, hasta los andares”.

INTRODUCCIÓN:

La idea de esta historia es contar cómo se realizaba la matanza del cerdo en nuestro querido pueblo hace aproximadamente unos quince años, años en que cayó en desuso dicho proceso. Motivos del abandono de dicha actividad, podemos citar algunos como son el envejecimiento de la población, la despoblación y el éxodo de la gente del medio rural a la ciudad (sobre todo en invierno), buscando la mejora de algunos servicios esenciales (sanidad, calefacción, etc.), la comodidad y la vida en sociedad y la comunicación con familiares, vecinos, amigos,...

El caso que voy a exponer es el de mi casa, ejemplo que creo que sirve, salvo pequeños matices, para todas las casas del pueblo donde se realizaba la matanza, como he dicho, hace unos pocos años.

1º CAPÍTULO (INICIO DE LA HISTORIA):

La historia del cuento comienza en los meses de mayo y junio en los que mi padre hablaba con el cochintero de turno (de Almazán o Soria) o con algún vecino del pueblo que criaba cerdos para adquirirlos. Los cerditos se recogían sobre el mes de agosto, previo acuerdo con el vendedor. El peso de dichos animales oscilaba en ese mes entre diez y quince kilos aproximadamente. A partir de entonces, hasta el sacrificio del cerdo podían pasar de cinco a siete meses (más o menos se solía matar desde mediados de diciembre hasta finales de febrero). El peso del cerdo adulto oscilaba entre noventa y ciento diez kilos en canal, pudiendo haber casos con más o menos peso de esos parámetros.

Una vez comprados los pequeños cerdos, se llevaban a unos pequeños corrales, llamados “cortes”. Las cortes se solían dividir en dos partes:

1-Era donde el animal comía. Constaba de una canal de cemento donde se echaba la comida. La alimentación estaba basada en harina de cebada y pienso compuesto, todo mezclado con agua. Se les echaba de comer dos veces al día (una vez por la mañana y otra vez por la tarde).

2-Una vez el cerdo había comido, pasaba a esta zona. Aquí el animal descansaba y dormía, además de realizar sus necesidades. Por ello, en esta zona,

el suelo solía recubrirse con paja, que se cambiaba varias veces a la semana. La corte también contaba con una ventana para permitir que el aire entrase en dicha zona.

Podemos citar que una vez llevados los cerdos a la corte se llamaba al veterinario para que viera si los animales se encontraban en perfecto estado. Además, si eran machos se solían castrar porque cuentan que el sabor de la carne mejoraba con esa operación.

2º CAPÍTULO (EL SACRIFICIO DEL CERDO-PRIMER DÍA):

Una vez que el cerdo estaba adecuadamente cebado y habiendo engordado hasta un peso que sus cuidadores consideraban adecuado, se comenzaba a pensar en el día para sacrificarlo. El día anterior a ello, se preparaba en la cochera el llamado “gamellón”. Podríamos definirlo como una especie de artesa de unos dos metros y medio de largo por uno de ancho con una asa en cada uno de los extremos. Se colocaba con la parte plana hacia arriba y el cajón o espacio abierto quedaba abajo.

Al día siguiente, a una hora adecuada (9 ó 10 de la mañana), se caminaba hacia la corte a buscar al animal. A veces el cerdo caminaba tranquilo hacia el “gamellón”. Otras veces se le podía poner un cesto en la cabeza para conducirlo hasta la mesa del sacrificio.

Una vez llevado el animal hasta el gamellón y en posición horizontal a él, el matador agarraba con un gancho al cerdo de la zona de las cajillas (mandíbula inferior) y le sujetaba la cabeza para tumbarlo sobre la tabla. Los ayudantes, a la vez, levantaban las patas del animal, el cual caía tumbándose sobre el tablero. Acto seguido, las patas de adelante del animal se unían atándolas con una “apretadera”, que era una pequeña sogá para

sujetarlas. Esta apretadera también se unía con la pata izquierda de atrás del cerdo, donde se ponía uno de los ayudantes para sujetar con fuerza al animal. Otro ayudante sujetaba la otra pata del cerdo (la pata derecha) y por último, otro ayudante sujetaba las manos del cerdo echando su cuerpo sobre él. Una vez el cerdo estaba correctamente sujetado, el matador sujetaba el gancho con una pierna y con la mano palpaba la zona donde clavar un cuchillo (era una especie de hondillo en el cuello). A continuación, el matador metía el cuchillo en esa zona del animal de la que comenzaba a salir un chorro de sangre. Esa sangre se recogía por parte de una mujer en una terriza de barro con pan y se iba removiendo con una cuchara para posteriormente realizar las morcillas. El animal gruñía y se removía desesperadamente. Al cabo de cinco a diez minutos, el cerdo moría. A continuación, en el orificio donde había entrado el cuchillo, se colocaba una pequeña tablilla de madera unida por una cuerda a la piel del cerdo. Esta tablilla se llamaba “pita” y servía para evitar que la sangre siguiera saliendo, evitando así que se manchara el animal y el gamellón.

Después de esto, comenzaba la tarea de pelado del cerdo. En principio, el pelo se eliminaba con aliagas o aulagas (eran plantas con flores amarillas y con pinchos) que se encendían para ello. Asimismo, el

cerdo se podía pelar con agua caliente. Con el paso del tiempo se dejaron de usar las aliagas y el agua caliente, sustituyéndose por el soplete de butano. Uno de los ayudantes iba quemando el pelo del animal y otro ayudante con una escoba de tomillo, eliminaba dicho pelo. A continuación, se comenzaba a pelar el cerdo. El mozo del soplete de butano iba calentando la piel del animal hasta sacar ampollas. El resto de los participantes en la matanza (a veces también participaban vecinos, tíos, abuelos, etc.) iban pelando el animal. Para ello utilizaban cuchillos, corbeteras de pucheros y “cazoletas” (eran unas piezas con un mango de madera y con un círculo curvo de metal en el otro lado que también se usaban para el pelado). Todo ello se iba amenizando con los dulces (rosquillos, sobadillos, etc.) y el moscatel y el anís que se iban tomando para la ocasión.

Acto seguido al pelado, se sacaban las pezuñas del animal con el gancho, las cuales eran eliminadas.

3º CAPÍTULO (LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DEL ANIMAL):

Después de todo lo anterior, el matachín le hacía al cerdo el llamado “culero”, que consistía en cortar en círculo la parte del culo del animal para facilitar después la extracción del llamado “mondongo”, que eran los intestinos. Después de esto, se sacaban los tendones de las patas traseras del animal y se ponía entre ambos el llamado “camal” (pieza de madera con una soga) y se colgaba el cerdo tirando de la soga en una viga de madera, cercha, etc., con el animal boca abajo, dejándolo a unos veinticinco centímetros del suelo, más o menos.

Más tarde, se procedía a la limpieza de la parte exterior del cerdo. En principio, unas piedras areniscas se iban pasando por la piel del animal para ir rascando toda la suciedad. Después, con el cuchillo y agua caliente, se volvía a rascar con más suavidad, y se dejaba el cerdo bien limpio y blanco.

Hecho esto, el matachín abría el cerdo en canal, sacando las vísceras del animal (intestinos, hígado, corazón, estómago) y la manteca, echándolo todo en un balde. Luego, se iban separando unas de otras. Las tripas del animal había que lavarlas y limpiarlas bien, para la posterior confección de las morcillas (con tripas anchas). El salchichón y el

chorizo a veces también se hacía con tripas anchas (morcillas culares), aunque lo normal es que se realizara con las demás tripas (intestino delgado).

Una vez hecho todo esto, se colocaban unas piezas de madera para que el cerdo mantuviera todo su cuerpo abierto y se oreara y se secara para el día siguiente. Todo esto finalizaba hacia las tres de la tarde. Ese día para la comida, se solía cocinar patatas con costillas (compradas previamente) que degustaban y encantaban a todos los participantes.

Hay que destacar que esa tarde, se cortaban diversas partes del cerdo (un poco de lengua, magro, etc.), para llevarlas inmediatamente al veterinario.

4º CAPÍTULO (TARDE Y NOCHE DEL PRIMER DÍA DE LA MATANZA):

En ese día, por la tarde, las mujeres (normalmente), se afanaban en la limpieza de las vísceras del cerdo, sobre todo los intestinos, para la preparación de los succulentos productos y platos con todo ello. La limpieza se realizaba con vinagre, agua, sal y anís (este último para dar buen olor). Una vez que las tripas gordas del cerdo se encontraban bien limpias, se preparaban las denominadas “morcillas” (se componían de sangre, pan, arroz, canela, manteca, azúcar, pimienta, cebolla, clavo, pasas, piñones e higos). La mezcla de todo ello se llamaba “bodrio” y con él se rellenaban las tripas para confeccionar las morcillas.

Esa misma noche, se podían degustar el bodrio y el llamado “caldo de morcillas” (se realizaba con el agua en la que previamente se habían hervido las morcillas, un poco de pan y el bodrio), que eran el manjar de algunos de los miembros de la familia.

Después de la cena, se solían jugar unas partidas de cartas (normalmente al guiñote). Como anécdota podemos decir que después, pasado un tiempo se volvía a jugar a las cartas y se sacaba esa misma baraja, como estaba algo sucia y grasienta, se le decía “la baraja del día de la matanza”.

5º CAPÍTULO (SEGUNDO DÍA). “A DESHACER EL CERDO”:

El segundo día, se procedía al despiece y cortado del cerdo. El experto en ello, solía ser el matachín. El animal era bajado de donde se había colgado y se colocaba horizontal encima de un tablero, para realizar mejor todo ello. El matachín iba sacando primero el espinazo, los lomos y las costillas, que se dejaban en alguna terriza. Después de esto, se separaba la cabeza del cuerpo del animal. La cabeza se abría y se sacaban los sesos, los cuales se cocían, se rebozaban con harina y huevo, se freían y estaban riquísimos. Luego, se iban sacando las papadas del cerdo, las orejas, la careta, el morro, etc., que se colgaban en las vigas de la cocina vieja de la casa para su curado. El resto de la cabeza se cortaba en trozos y se ponía para asar.

A continuación, se iba cortando el cerdo en partes, dejándolas en varias terrizas (los jamones, las paletillas, los huesos, los tocinos, etc.). En cada parte, se iba separando el magro de los huesos y del tocino para después picarlo para la realización de los chorizos y los salchichones.

Normalmente, los dos jamones de la parte trasera del cerdo se dejaban enteros para su secado y la curación de ellos. Las paletillas, se solían

deshacer y sacar el magro para que hubiera más carne para hacer el embutido antes citado. En cuanto a los tocinos, una vez quitado todo el magro de ellos, se ponían sobre una superficie plana, se les echaba por encima sal gorda, luego se les colocaba encima un plástico y se pisaban. Más tarde, se les hacía un agujero en el medio o en los dos extremos, se ataban con algodón blanco y se colgaban también en las vigas de la cocina vieja de la casa para su curado.

En cuanto a los jamones, propiamente dichos, se colocaban encima de otro tablero y en otra zona de la casa. Luego, se les ponía sal por encima unos días. Más tarde, se les quitaba la sal y se les ponían unas piedras planas encima de ellos para que la carne se juntara y luego supiera mejor. Posteriormente, se les quitaban las piedras y se lavaban con vinagre para evitar que les atacase la llamada “mosca”, (una especie de insecto que los ponía malos). Al cabo de un tiempo, los jamones se iban cortando, poco a poco, en lonchas que sabían a gloria.

6º CAPÍTULO (PONER EN SAL Y PICADO DEL MAGRO):

Este segundo día, en unas terrizas y baldes grandes, se ponían en sal los lomos, las costillas, los huesos, las papadas, las orejas, etc. Al día siguiente, se picaban ajos y se añadían a todo ello.

En cuanto el proceso para el picado del magro, se contaba con una máquina manual para ello (la máquina estaba compuesta por cuatro patas que con unos tornillos se sujetaban a una mesa de madera. También tenía una tolva por donde se metía el magro, un molino y unas cuchillas que iban cortando el magro en trocitos y un orificio de salida por donde salía todo él. Asimismo, contaba con una manivela con la que se movían las cuchillas). El magro se había ya dispuesto poniéndolo previamente en unas terrizas de barro. En una de ellas, se ponía la carne ensangrentada del animal y las vísceras (tales como el corazón, los riñones, los pulmones, etc.) para realizar la “güeña”. En otra terriza se ponía el mejor magro (con menos tocino) para hacer el salchichón y en otra se ponía el resto del magro, que contaba con mayor cantidad de él, para realizar los chorizos. El picado de todo esto, era un duro trabajo en el que recuerdo que nos turnábamos para darle a la máquina que lo cortaba y troceaba en las llamadas “chichas” (porciones pequeñas de magro). En el caso del chorizo, se

denomina “picadillo”. Una vez picado todo el material, se metían en las terrizas diferentes compuestos para mezclarlos. En el caso del salchichón, se ponía en la terriza un compuesto llamado “salchichonal” (llevaba pimienta negra, sal, etc.). En la terriza del chorizo, se ponían pimentón y sal. Lo mismo se ponía en la terriza de la güeña. A continuación, todo se mezclaba y se amasaba con las manos. Este amasado era una dura tarea, que normalmente la realizaban las mujeres. Después, todas estas terrizas se ponían en un lugar fresco y seco, para hacer el embutido en los días siguientes.

Podemos también contar que en este segundo día, por la noche era normal degustar el hígado del cerdo que se hacía cocido, frito, en salsa, etc. que estaba muy rico.

7º CAPÍTULO (3º Y 4º DÍA) “EMBUTIR EL MAGRO”:

Normalmente, el salchichón se solía embutir el tercer día de la matanza. El proceso de embutido, se realizaba también mediante la máquina manual del picado. En la zona de salida del magro, se ponía una especie de tubo al que se enganchaba la tripa que se iba estirando y llenando a la vez con las chichas. Para ello, una mujer solía sostener la tripa y llenarla, mientras otra persona llenaba la tolva de la máquina con chichas y le daba a la manivela para que el magro picado fuese saliendo y llenando la tripa. Claro está, en los extremos de la tripa (adelante y atrás), se ataban unos hilos de algodón para evitar que el magro se saliese de la tripa. Después, las “vueltas” resultantes, se colgaban en unas varas que se habían colocado algún día antes en unas puntas en las vigas de la cocina vieja. Podemos reseñar que con el salchichón se podían hacer tripas gordas (morcillas culares) y con el resto, vueltas delgadas.

El lugar elegido para realizar el embutido era la cocina vieja (con lumbre baja), con bien de leña para combatir el frío que solía ser fuerte en esos meses del año.

Este tercer día, para cenar, se solían probar los famosos “callos” (estómago del cerdo), también llamado “morcón”, que una vez bien lavado y cocido, se cortaba en trocitos, se le añadía sal, perejil,

picante, etc. y que para muchos de nosotros era un manjar.

Al día siguiente (4º día), se embutían la güeña y el chorizo. El proceso era muy similar al del salchichón (máquina manual, tripas, etc.). Tanto el uno como el otro, se solían embutir en tripas delgadas.

Tanto el salchichón como la güeña y el chorizo, permanecían colgados en las varas un tiempo determinado y según se iban curando y poniendo duros, se iban descolgando y guardando. Si se les hacía lumbre, se curaban en menos tiempo (unos veinte días) y sin lumbre oscilaba sobre un mes.

Tenemos que decir que tanto los lomos como las costillas también se colgaban en unas varas para su curado y secado. Asimismo, a las puntas de las vigas se ataban los huesos del cerdo, las patas, el espinazo, etc. para que también se fueran curando.

8º CAPÍTULO “ECHAR EN ACEITE”:

Podemos decir que los lomos, las costillas y los chorizos se solían echar en aceite. Los salchichones, los tocinos y las güeñas y a veces una parte del chorizo y también del lomo, no se freían y una vez secos y curados, se guardaban, normalmente, en el congelador para su posterior consumo. Todo lo demás se cortaba (los lomos en lonchas, las costillas y los chorizos en trozos). A continuación, teníamos una gran sartén que se llenaba de aceite, se ponía en la lumbre, y cuando el aceite estaba bien caliente, se freían primero los lomos, luego las costillas y por último, los chorizos.

Después de la fritura de todos ellos, se metían en unas grandes ollas, donde se les ponía aceite hasta que todos los alimentos estuvieran cubiertos por dicho aceite. Luego, se guardaban en las despensas, para ir comiendo durante todo el tiempo, hasta el siguiente año, en que se volvía a realizar la matanza del cerdo.

9º CAPÍTULO (ASPECTO ECONÓMICO DE LA MATANZA):

Podemos comentar un poco lo que suponía la matanza del cerdo en cuanto al aspecto económico, en los pueblos donde se realizaba. Se puede decir que el cerdo y sus productos suponían una parte importante en la economía de las familias. En los primeros meses posteriores a todo el proceso que hemos contado anteriormente, una vez curados y desecados, se comenzaban a comer los huesos, las patas, las güeñas, los tocinos, etc. Todo lo demás, se iba consumiendo durante todo el resto del año.

Si además de los cerdos, criábamos también gallinas, pollos, pavos,...y encima cultivábamos un pequeño huerto, la economía de la familia estaba cubierta durante una buena parte del año. Todo esto, se complementaba con los “tenderos” que iban a los pueblos, dígase de fruteros, panadero, carnicero, pescadero, ultramarinos, ropa y calzado.

Por supuesto, primero con el “Barea” (autobús que, varios días a la semana, llevaba a la gente de Almarail y de los pueblos de alrededor a Soria) y luego ya, con los coches, la gente iba a la capital, a Almazán y a Gómara a comprar todo lo que podía ir faltando.

10º CAPÍTULO (LA TRADICIÓN SIGUE VIVA):

Por último, comentar que en una buena parte de los pueblos de la provincia de Soria, se vuelve a realizar la matanza del cerdo al modo tradicional. Es una buena iniciativa para preservar esa tradición, que se fue abandonando con el tiempo. Esos días se juntan vecinos, familiares, amigos, etc. y entre todos realizan todo el proceso para recordar a toda la gente cómo se hacía dicha matanza hace ya años. Son unos días de carácter lúdico y festivo, alguno de ellos, normalmente, acompañado de una succulenta comida a base de productos del cerdo, que hace la delicia de todos los participantes, fomentando asimismo la convivencia entre todos ellos. Incluso hay pueblos donde después de la comida, la fiesta se continúa con campeonatos de cartas y a veces también bailes y verbenas.

POESÍA:

Una vez terminada
la labranza y la sementera,
trabajo intenso,
se acerca poco a poco
el largo invierno.
Un invierno seco y frío,
a veces nevado o lluvioso
los días cortos,
las noches largas
van acercando
los días de la matanza.
La matanza del cerdo,
actividad larga y ardúa,
en la que con fuerza se afanan
todos los miembros de la casa.
Del trabajo bien hecho,
alegres y contentos,
degustamos todo el año
los productos del cerdo.