

La Matanza

Autor: Pegaro

Categoría: Reflexiones

Publicado el: 07/12/2017

Llegó el día. Como cada año el día 8 de diciembre, día de la Purísima Concepción de la Virgen, era el día, que celebrábamos la matanza en casa. Esta se estuvo realizando, a lo largo de más de veinte años, siempre el mismo día, siempre ejecutándola las mismas personas: siempre el mismo matarife y siempre la misma matancera y por supuesto, todos los demás miembros de la familia.-

El reloj sonaba a las cinco de la madrugada. Mi madre ya estaba en pie, cuando mis hermanos y yo nos levantábamos y una vez vestidos y aseados nos dirigíamos a la cocina, donde ya estaban desayunando la tata y mi madre, junto con mis tíos, que ya habían llegado para ayudar en el evento.

El desayuno, como ya es tradición en nuestra tierra, consistía en un tazón grande de café con leche y por supuesto dulces caseros que previamente a la fecha de la matanza, se habían elaborado y cocido en horno de tahona, realizándose distintos tipos de elaboraciones como: Bollas, Perrunillas, Magdalenas, Mantecados, Sultanas, etc., los que acompañaban al café con leche, así como a alguna que otra copa de anís o coñac, (solo para mayores) con las que se mataba el gusanillo del madrugón que se habían pegado para tal ocasión.-

Una vez tomado el desayuno, al que también se sumaban los técnicos especialistas del día, -matarife y matancera-, íbamos en busca del protagonista, del evento, el marrano. Este se encontraba en un pajar, propiedad de un vecino de nuestra calle, que cada año se ofrecía para que el mismo pasara allí, en capilla, su última morada.

Ya el cerdo en la puerta de casa, ésta se abría de par en par, con el objeto de que la luz del pasillo de la casa, sirviera de iluminación a tan lúgubre operación, ya que ésta se realizaba en la calle y en estas fechas, a esa hora aún no había amanecido y el alumbrado público de aquella de época, era muy deficitario.-

Con la fuerza de mis fornidos tíos y por supuesto con la cooperación del matarife, se subía el verraco a la mesa de operaciones, en la cual éste procedía a su intervención dando al pobre marrano, en su papada izquierda y buscando siempre una vena sanguínea abundante, una

puñalada certera que dejaba al sacrificado, muerto en un pis-pas. Mientras tanto la señora matancera recogía en un gran baño, la sangre del ejecutado, la cual se movía para que no se produjera su coagulación.

Una vez el cerdo muerto, se procedía a retirar del mismo, antes de su chamuscado y rasgado de su cerda epitelial, los pabellones auditivos (orejas), el rabo o continuación de su espina dorsal, así como sus manos delanteras y pezuñas traseras, la cuales inmediatamente se escaldaban en agua cociendo, para retirar de la misma las cerdas o pelos del animal.

Cuando terminaba la operación de chamuscado, el cerdo se llevaba al interior de la vivienda, es decir, a el patio de la misma y a continuación se producía la disección de sus miembros, la retirada de sus vísceras, y aparato digestivo, el cual, una vez separado de la estructura corporal del cerdo, corría de cuenta de la señora matancera, que era la encargada de proceder a la desagradable limpieza de todas las tripas e intestino del finado, para su aprovechamiento en el embutido de los productos derivados de dicho sacrificio.

La carne se clasificaba y molía, operación que llevaba a efecto el matarife y su ayudante, que eran los encargados de aportar al sacrificio, la herramienta necesaria (máquina picadora de carne) para dicho fin. Con dicha operación el matarife terminaba su labor, no sin antes haber seleccionado aquellas vísceras o muestras del cerdo, que se recogían para su posterior inspección, por parte de la autoridad municipal competente, que velaba por la buena salud del cerdo sacrificado.- Después de esta operación, comenzaba la más delicada y responsable, el aliñado, guisado y aderezo de los productos a elaborar: Salchichón, Chorizo y Morcilla, amén de: Lomos, Morcones, Costillas, Caldillo, Mantecas, etc., todos ellos productos que se extraían de dicha ejecución.-

Realizada ya estas operaciones y después del aliñado de las carnes y su amasado, el cual siempre lo realizaban mis tíos, por su fortaleza muscular, procedíamos a tomarnos un pequeño descanso, mientras las carnes reposaban un rato, antes de proceder a su embutido. En este descanso se asaban algunos trozos de carne del cerdo sacrificado, que junto con una buena cerveza o un buen vaso de vino, te aportaba la energía necesaria para continuar con el trabajo a realizar.

Preparados ya los artilugios y utillajes para la elaboración del embutido, se procedía primero con el Salchichón, seguido de la Morcilla y por último del Chorizo.- Esta operación consistía en aportar a la máquina de embutir la masa de Salchichón necesaria para su introducción o embutido en la tripa, para su curado y posterior consumo.- Estas tripas podrían ser, bien de las mismas recogidas del cerdo sacrificado y que formaban parte de su aparato digestivo, o bien tripas de vacas, procedentes éstas de la India, que normalmente se comercializan en tiendas especializadas para tal fin.- Estas últimas vienen envueltas en mazos de aproximadamente cinco o seis metros de longitud, siendo tan solo necesario para su uso, el que estén previamente mojadas en agua tibia, antes de ser introducidas en la canícula de llenado de la máquina de embutir.- Para esta

operación, totalmente manual, es necesario la colaboración de personas que sepan atar debidamente los embutidos llenados, ya que de esta operación consiste el que el esfuerzo realizado sea fructífero y el embutido alcance su máxima calidad.-

Después de esta operación, la más importante de toda la Matanza, se desarrolla el embutido de los Lomos, Ciegos, y Salchichones de mayores dimensiones, así como la preparación de las Costillas, Caldillo, Mantecas, ensalados de huesos, pisados de los tocinos, etc.

Ya al final de la tarde, cuando todas estas operaciones se habían realizados, y quedando ya en la casa estrictamente los familiares e invitados se servía la cena, en la que además de otras viandas, se degustaban algunos de los productos elaborados de dicho sacrificio., y después de la cena, y como eran fechas próximas a la Navidad, los niños y mayores cantábamos los villancicos y canciones navideñas, entorno al fuego.-

A pesar de que la matanza se realizaba con el objeto de poder tener algunos alimentos a mano, -en aquellas fechas que éstos estaban tan escasos-, y para las familias esta tradición, no solo era signo de reserva, despensa, conservación, sino también signo de abundancia y prosperidad.- Los niños que éramos entonces, no veíamos esta tradición como tal, sino para nosotros era un día de fiesta, un día de convivencia con los primos, los amigos, los tíos y demás familiares invitados al festín y al mismo tiempo, también nos convertíamos en cierta manera en colaboradores, ya que para algunos quehaceres se nos requería, ayudando en aquellas labores propia de la matanza, o en otras aptas para las edades que teníamos, pero ante todo, para los niños, era un día de fiesta.-

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [Pegaro](#)

Más relatos de la categoría: [Reflexiones](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)