

La matanza

Entrada la primavera, eran fechas apropiadas para comprar los cerdos, animales que al adquirirlos su peso oscilaba entre 10 y 20 Kg.. Estos permanecían en pequeños habitáculos situados lo más lejos posible de la vivienda por la fetidez que desprenden, estos habitáculos tienen por nombre “zahurda” o “pocilga”, en esta comarca se les llama “gorrinera”, también “la corte”.



No todas las familias podían tenerlos debido a que las viviendas no reunían condiciones. La alimentación se componía de cereales, leguminosas y alguna hierba, como amapolas “ababoles”, resultando una carne excelente.

El tiempo que se tenían cebando era de 6 meses, aproximadamente, para entonces su peso era de 12 o 14 arrobas (138-161 Kg.). Llegando el mes de noviembre comenzaba el sacrificio, “la matanza”. Día de alegría para los varones de la casa, especialmente para los pequeños y días de trabajo para las mujeres.

Trataré de explicar todo el proceso. Con anterioridad al día del sacrificio, los hombres habían preparado unas gavillas de aliagas y las mujeres habían picado 10 o 15 Kg. de cebollas que se cocía en una caldera con leña a fuego lento. Llegando el día del sacrificio se invitaba a parientes más cercanos para echar una mano. Cada matarife tenía que arreglar entre 5 y 8 cerdos diarios, por ello el comienzo era como a las 5 de la mañana. Era costumbre tomar unas copas de anís, pues las mañanas en estas fechas son frías. También los niños a hurtadillas tomaban algún trago de la botella.

Omito la forma de matar al animal. Una vez muerto, el pelo se quemaba con las aliagas, posteriormente era lavado con agua caliente y rascado con trozos de teja, encima de una mesa muy fuerte. A continuación el matarife lo abría y separaba pieza por pieza con mucha destreza: jamones, costillas, lomos, etc. , etc.. Los intestinos eran sacados con mucho cuidado, puesto que en ellos, previo lavado, se embutían la cebolla y sangre, en el grueso “morcillas” y en el delgado la carne picada y adobada “los chorizos”.

Todos los colaboradores comían unas gachas exquisitas y tajadas de asadura y panceta regadas con vino casero. Los 3 o 4 días posteriores eran días de mucho trabajo para las mujeres dedicados a hacer las morcillas, chorizos, salar jamones, freír lomos, etc..

Gustaba a los niños frotar la vejiga en salvado para curtirla y hacer una zambomba y dicen que sonaba muy bien, mejor que la de piel de conejo. Otros la hinchaban y se hacían una pelota.

Con la matanza, se aseguraba el sustento de todo el año con una carne riquísima. Según mis cálculos en nuestro pueblo se criaban aproximadamente 300 cerdos al año.

Los matarifes más conocidos, han sido: Urbano Pardo, Eladio Romero, Longinos y Librado Ramírez, José Rubio y Heliodoro Villa.

La matanza ha desaparecido en nuestro pueblo.

José María Jiménez Rodrigo
Villar de Cañas, octubre de 2008