

Año tras año, la matanza, rito y tradición

Era Rural Reportajes / Almudena Rico

De siempre la matanza ha supuesto más que una tradición, una fiesta familiar que se convierte casi en un rito.

Antiguamente era imprescindible, para extraer los productos derivados del cerdo, que servían para alimentarse el resto del año.

En todas las fiestas, en el trabajo, en la vida, siempre hay un santo de por medio. El santo de las matanzas es San Martín.

Reducidas al núcleo de la familia, las fiestas más entrañables de los pueblos son las matanzas. Varios días antes de la matanza ya hay una expectación y alegría especial en la familia. En las mañanas invernizas se reúnen todos en torno al animal, que engordado desde la primavera, será objeto de sacrificio.

Para hacer la matanza cada casa tenía los utensilios adecuados: el gancho, el cuchillo de media luna, el cuchillo de punta, la mesa de matar, un cazuelito y cuchara de madera para recoger y mover la primera sangre, las artesas, los calderos de cobre, los tajaderos, el cucharón de madera para los chicharrones, los salgaderos, las varas de colgar la longaniza,...

Después de matado el cerdo y recogida la sangre para hacer las morcillas, se le chamusca con la lumbrera hecha con un pajón de paja, y a continuación se le limpia bien remojándole y raspando con un trozo de teja.

Se le abre en canal, se le saca las tripas, se le cuelga en casa donde se orea toda la noche, y al día siguiente se le destaza.

Aquí terminaba la labor de los hombres, pero no de las mujeres que se encargaban de salgar los jamones y el tocino, adobar los lomos y costillares, picar y aderezar la carne para el chorizo, lavar las tripas para hacer los chorizos y morcillas, y un sinfín de tareas que las ocupaban durante varios días.

Se dice “del cerdo me gustan hasta los andares”, y es que todo es aprovechable.

Era costumbre llevar “la enviá” a casa de amigos y familiares, que era sangre cocida, telilla e hígado. También se asaba el “somarro” y se hacían los chicharrones, y como no, el “calducho” con el caldo de cocer las morcillas. En este día los niños comían “cagaillo”, que era azúcar quemado, al que a veces se añadían nueces y piñones.

En la actualidad algunas ventas y ventorros hacen también homenaje al animal, pero sobre todo son las familias campesinas las que siguen manteniendo viva esta tradición.

La tradición matancera ha encontrado continuidad en las industrias de los productos derivados del cerdo (de chorizo, morcilla o jamón), teniendo fama Cantimpalos, Bernuy, Ortigosa , Valseca o La Matilla, entre otros.

La matanza casera forma parte de la vida y la cultura de los pueblos, constituye la base para el mantenimiento y el consumo de la familia, alimento fundamental para todo el año.

En los pueblos todavía hay muchas familias que cuidan el cerdo en casa, hacen las matanzas y curan estos buenos alimentos. El rito se sigue repitiendo año tras año.

PIES DE FOTO:

1- Grupo de chicas de Cantimpalos haciendo chorizos. Años 60

2- Matando el cerdo. Años 40

3- Matanza en Valleruela de Sepúlveda. Años 80