

La Matanza

Son muchos los nombres que se dan al cerdo doméstico: cerdo, cochino, puerco, cuto, marrano, guarro, lechón, tocino, gorrino, cebón, chancho (en Sudamérica), verraco (destinado a la monta), marrana (hembra paridera), aunque en Fuentes de Valdepero siempre se le ha llamado CERDO.

[Pregón sobre la matanza de Luis Sancho el 1 de marzo de 2015.](#)

Son también numerosos los refranes referidos al cerdo. Entre los más conocidos están: "A cada cerdo le llega su Sanmartín". "Del puerco hasta el rabo es bueno". "El mejor vecino un buen tocino". "Del cerdo se aprovecha todo, hasta los andares". Este último refrán tiene su explicación, y es que:

- - Con los pelos, también llamados cerdas, se hacen cepillos.
- - La vejiga se utiliza para jugar y llena de aire como pelota para jugar los niños.
- - La manteca para hacer morcillas y para elaborar tortas de gerejitos.

Del cochino es comestible absolutamente todo, tanto fresco como en las formas elaboradas de salazón y embutido: jamón, lomo, costillas, morcillas, manos, pies, orejas, chorizos, ... Como decía Jovellanos, ¿existe otro animal que nos dé tanto?

Ahora que está tan de moda el reciclaje de las basuras, nos podemos preguntar si hay algún animal más ecológico que el cerdo. Antes, los desperdicios que se generaban en los pueblos eran fundamentalmente de materia orgánica (restos de verduras, de patatas,) y era el cerdo el encargado de reciclarlo.

Pero no nos engañemos, el fin era tenerlo bien cebado para que el día destinado a su sacrificio nos permitiera disfrutar del acontecimiento que suponía comprobar lo lustroso que estaba. Era la matanza del cerdo un acontecimiento tradicional y a la vez festivo.

La matanza según **M.^a Luisa García Rebollar**. Así es como hacia la matanza con su madre María Rebollar, en la casa de su tío Higinio el padre de Florentín Y José Mancho.



PRIMER DÍA

Dicho día empezaba temprano, se iba a la "marranera" (o pocilga), y allí se apartaba al elegido ayudados de una vara, se le conducía a su destino final. Allí, animal, dueños y vecinos esperaban con las copitas de anís y las pastas de José Luis "tite" al matachín, que llegaba con su bolsa de herramientas y el gamellón.

El matarife se ayudaba por un gancho en forma de "S" alargada y de todos los presentes, incluidos los niños (que lo sujetaban por el rabo), colocaban al animal encima del banco, se inmovilizaba y se procedía a su sacrificio.

La sangre se recogía directamente sobre un barreño, removiendo constantemente para evitar que se coagulara, y se reservaba para hacer las morcillas.

Una vez que el animal estaba muerto se le posicionaba en el suelo y se le tapaba con paja o chistas para quemarle los pelos, seguidamente se le subía al banco y se le cepillaba y raspaba con un cepillo, cuchillo y agua.

Cuando ya estaba limpio se colgaba por la rabadilla, en una biga que estaba en el techo del portal, ayudados por una sogá. A continuación, se abría en canal y se procedía al vaciado. El menudo formado por las partes blandas del animal se recogía sobre una artesa.

A cada una de las partes se le daba un tratamiento y utilidad distinta:

- Con el menudo, todavía caliente, se separaba el intestino delgado del grueso, retirando el entresijo (mesenterio), que se utiliza para las morcillas.
- Los intestinos se llevaban a lavar al arroyo de la fuente de San Pedro y una vez limpios se aclaraban varias veces con sal y vinagre para quitarles el mal olor.
- El intestino delgado se cortaba en trozos de aproximadamente un metro y se guardaba para embutir los chorizos.
- El intestino grueso se cortaba en trozos de unos veinte centímetros, se cosía un extremo con algodón blanco, y el otro extremo se dejaba abierto para el llenado de las morcillas.
- El estómago (tripa) también se escaldaba y se podía comer como callos.
- La lengua se preparaba en estofado.
- El hígado se solía comer el primer día, frito con cebolla.

El trabajo del matachín, en este primer día, terminaba con la recogida de unas muestras de carne de los músculos intercostales y masetero, para llevarlas al veterinario y comprobar si tenían o no triquina.

La tarea de las mujeres no terminaba hasta bien tarde, porque tienen que limpiar y picar la cebolla para hacer las morcillas.

SEGUNDO DÍA

Se preparan las morcillas, chichurro y la carne para hacer los chorizos.

Ingredientes y receta para hacer morcillas:

Sangre de un cerdo de unas 8 o 10 arrobas.

Cebolla picada en menudo.

1,5 Kg. de arroz, cocido.

Orégano, Anises, cominos, canela, pimentón, sal y ajo. Ingredientes que echaremos de acuerdo con los gustos de cada familia.

Trocitos de la tela de la manteca de cerdo.

En un barreño o artesa se añade todos estos ingredientes siendo la sangre el último en añadir, se hace toda una envuelta y se prueba. Si está bien sazonado se procede a llenar las morcillas.

Las morcillas se llenan con embudos pequeños se terminan de coser y se cuecen en una caldera de cobre, vigilando la temperatura del agua para evitar que revienten.

El agua sobrante de cocerlas se utilizaba para la elaboración del chichurro. Que haremos de la siguiente manera:

Se añade un poco de la envuelta de llenar las morcillas y un poquito Orégano, Anises, cominos, canela, pimentón, sal y ajo, seguidamente se añaden en una cazuela o sartén trozos de manteca menudos, cuando están derretidos se echa un poco de pimentón picante para después añadir a la caldera.

Era tradición llevar a las casa de las amistades una degustación de la matanza y consistía en : una cazuela de chichurro, un hueso, un trozo de tocino y una morcilla.

En la mañana del segundo día, una vez que el cerdo está bien oreado, el matachín procede a descuartizarlo, separando las distintas piezas según la utilidad y tratamiento que van a tener después.

- Los jamones se cubren totalmente con sal gorda, o se meten en salmuera (agua, sal, pimentón picante, ajo y hoja de laurel) y se dejan veintiún días. Es necesario prensarlos, para lo que se utilizaban dos piedras planas y pesadas. Pasados los días de salazón se lavan, se les unta con pimentón picante y vinagre y se dejan poner a orear (antes en el hueco de la chimenea). Pasado un mes, se cubren con una mezcla de agua y pimentón, y ya se podían colgar en las paneras.

- El tocino blanco y grueso se sala a la vez que los jamones, y después se consume como torreznos. o para hacer jabón.

- Los pies, espinazo, costillas, lomo, solomillos, pancetas, orejas, papadas, se ponen en salmuera. Pasados tres o cuatro días se dejan secar, colgándolos en las paneras. Una vez se han oreado, las costillas y lomos se trocean, se fríen y se ponen en adobo con aceite de oliva para consumirlos a lo largo del año. El lomo también se podía

embutir en la morcilla cular, para comerlo como lomo embuchado.

- La cabeza se comía normalmente asada, aunque algunas personas hacían butifarra.

- La carne necesaria para hacer los chorizos se obtiene al descarnar o separar la carne de los huesos.

Receta para hacer chorizos rojos. Por cada Kg. de carne:

20 gramos de sal.

22 gramos de pimentón dulce y picante (al gusto).

Medio diente de ajo molido (al que previamente se le ha quitado el tallo central).

Una pizca de pimienta en polvo.

Una pizca de orégano.

Se van añadiendo los ingredientes y adobando en una artesa hasta conseguir una masa homogénea.

Chorizos blancos

Actualmente se utiliza un preparado comercial llamado "salchichonal", en cuya composición están los ingredientes que se añadían tradicionalmente:

Pimienta molida.

Pimienta negra en grano.

Un clavo molido.

Una pizca de nuez moscada molida.



TERCER DÍA

Es el día más relajado, en el que se hacen los embutidos. Primero se llenan los chorizos blancos, después los rojos. Con la misma máquina de picar la carne, pero sin cuchillas y adaptando un embudo en el que vamos colocando los intestinos, se empieza a llenar los chorizos, con el adobo que teníamos preparado del día anterior.

Según se van llenando las vueltas, se va en chorizando, es decir, dividir cada vuelta con algodón blanco, que siempre hemos llamado algodón de en chorizar, en porciones de unos diez centímetros, apoyándonos en las tablas de hacer el pan.

Terminado el llenado y en chorizado, se cuelgan en el panera hasta su curación, que suele ser de aproximadamente un mes, si las condiciones climatológicas son las adecuadas.

Una vez que están secos, se separa cada chorizo individualmente y se ponen en una olla de barro cubiertos de aceite de oliva, estando ya listos para su consumo a lo largo de todo el año, aunque mayoritariamente se reservaban para la época estival, cuando se recogía la cosecha del cereal.

como ya he dicho antes, con los gerejitos que quedaban de derretir la manteca se hacían tortas de gerejitos, simplemente mezclándolas con masa de pan y azúcar por encima. Estas tortas las cocíamos después en la panadería José Luis "Tite".

En memoria de:

María Luisa García Rebollar

