





# La matacía del cerdo

Fiesta rural anual y acontecimiento social



Texto: MARÍA ROSARIO DE PARADA

Fotos: SANTIAGO CABELLO

El cerdo ha sido alimento considerado, elogiado o prohibido en todos los pueblos que vivieron en España. Era habitual comida para los romanos. Las salchichas se ofrecían (y se sigue haciendo en Italia) de diversas formas. Con el intestino ciego del puerco se preparaba el *pendulus*. Con el delgado la *hilla*. Picando cerdo con buey se embutían los *tucetini*. Los picadillos se aromaban con mil condimentos y se embutían en tripas, llamadas *botella* y *fermicina*, los vendedores se titulaban *botellari*.

Los visigodos criaban ganados y la carne de cerdo era la preferida. Por contra, a los pueblos árabes se les dice en el Corán: "Os están prohibidas la carne de cerdo y todo animal ahogado que haya sido muerto de golpe". Se le considera una bestia inmunda prohibida a los creyentes bajo severas penas. También los judíos señalan en su Ley Levítica los animales que pueden comer: "No comeréis los que tienen partida la pezuña".

Los cerdos y el jabalí están considerados impuros. También está prohibido comer sangre. "Todo hombre de casa de Israel que coma sangre de un animal.. le borraré de en medio de su pueblo. La sangre expira en lugar de la vida". Por eso cuando matan los *shoped* o matarifes procuran que el animal se desangre lo más rápidamente posible, aún en nuestros tiempos.

En la cocina medieval se usan toda clase de reses, la cerda era el manjar preferido, seguido en aprecio al pan (tan caro que sólo era asequible a clases privilegiadas). Desde entonces, para San Martín y la Navidad, estas familias sacrificaban y salaban un cerdo para conservarlo durante el año. Los menos pudientes, se lo repartían y así se mantenían. No se conocían entonces más medios de conservación que la salazón, aunque había otros para las carnes incluso putrefactas, disimulando al tiempo su mal aroma. ■



Las imágenes que ilustran este reportaje están tomadas en sendas matacías en Morata de Jalón y La Almunia de Doña Godina.

### La matacia familiar

Se refiere al sacrificio del cerdo criado en los hogares rurales. Esta costumbre multisecular sigue siendo un medio de abastecer la despensa familiar durante el año con un alimento rico en proteínas y grasa animal. Así se complementa la ingesta de vitaminas y minerales que proporcionan los vegetales de las huertas y los cereales; como los hidratos de carbono en las féculas de las harinas y como las glucosas de remolachas y cañas de azúcar.

En épocas de escasez, las gentes han alimentado su hambre con hierbas, cueros, peladuras de patata, y animales como ratas, lagartos, culebras, gatos y perros. También cazando y pescando. Más tarde llegaron los cultivos, la crianza de animales salvajes como el jabalí, convertidos en nuestros sabrosos cerdos. En estos nuevos tiempos, la matanza del cerdo ha dado motivo a una fiesta colectiva anual en donde ha primado la convivencia –además de la gula– con el afán de llenar las despensas. en tiempos de San Martín, admitiendo que «*el cerdo no tiene desperdicio*». El cerdo es un

animal calumniado en vida por inmundo. Al ser humano sucio y despreciable se le trata de puerco, marrano, cochino. Calificativo injusto para un animal que agradece ser cuidado y cepillado con chorros de agua, tratado con cariño. La cerda es modelo de maternidad amorosa criando sus numerosos lechones.

Los términos injustos finalizan a la hora que el cerdo reúne los elementos que preceden a su sacrificio. Cuando se considera al animal como materia prima para alimentar en una industria casera y más tarde industrial titulada *chacinería* Desde siempre los pueblos han sido fieles a una reglas higiénicas cuidadosas por llegar a alcanzar una buena matanza, evitando prolongar el sufrimiento del animal y deteriorar su cuerpo al aprovecharlo.

En los cuidados previos, se requiere que el cerdo quede tranquilo –su reposo ayuda al acto de la matanza– en ayunas durante veinticuatro horas. Los antiguos consideraban propicio respetar las fases de la luna. Se acostumbra a elegir una fecha de mucho frío, seco, pues la baja temperatura ayuda a la mejor conservación de



las carnes y a obtener en el degüello una correcta sangría. Se insiste en que el acto del degüello requiere habilidad para una muerte rápida al seccionar de un tajo las arterias y venas precisas y que las carnes no se destrocen. El matarife habrá de conocer la región anatómica para el corte preciso. A veces el orificio se podrá cerrar con un corcho. No vamos a detallar aquí los lugares idóneos de las venas yugulares y las arterias que hay que seccionar sin cortar la traquea ni herir el corazón del cerdo.

Tras el desangre, el pelado y limpieza de la piel, los pelos y las escamas de la epidermis. Con varios sistemas, de agua hirviendo o fuego, volteando al animal, se rasca la piel y se limpia con agua fría. Modernamente he visto chamuscar los cueros con lamparilla de soldar colgando al animal, para reblandecer la piel y depilarla antes del lavado. Todas estas operaciones, y las siguientes han de hacerse con rapidez, en caliente, desechando la idea de que el calor pueda derretir las grasas.

Ya las mujeres preparan las morcillas, mientras los demás proceden al despiece, aprovechando todas las partes sin desperdicio. Una buena matacía puede durar hasta tres días de intenso trabajo y alegre convivencia degustando varios trozos. Quedan separadas las partes, cortados los solomillos, dispuestos los brazuelos para ser jamones, el lardeo de pechos para tocino, las partes magras preparadas para embutir en chorizos. Aquí se acostumbra a mezclar carnes de ternera o de cabra para afinar aumentando. Un enjambre de personas, con hábiles manos separan, cortan trozos para picar (*capolar*). limpian tripas para rellenar en la máquina de embutir, dan vueltas a la masa de carnes picadas y aderezadas con sal, pimentones dulces y picantes, pimienta molida, ajo majado en vino, sal, todo al gusto con otras especias. Mientras se canta y proclama alegremente que están «*buscando la peseta*» dentro del lebrillo.

Los hombres apalean y aprietan los pernilles hasta que quedan sin rastro de sangre. En una artesa honda se colocarán los pernilles. Sobre ellos en salazón se meten los tocinos. Entre varias recetas que se emplean para conseguir unos jamones sin exceso de sal, se puede mezclar: para cada 10 kilos se pone un kilo de mezcla, compuesta de 1 kilo de sal común, 25 gramos de azúcar y 8 gramos de Nitrato potásico. En la cocina se fríen levemente en sartenes, las costilla y los filetes de lomo. Varias tinajas quedan prestas para recogerlas, recubiertas con mantecas y llevarlas a conservar medidas en las despensas.

Ya sobre una mesa se van extendiendo las ristras de chorizos, salchichones, salchichas,



lomos embuchados, longaniza, sobrasada. Y queda todo atado dentro de sus tripas y preparado para colgarlo a secar y orearse extendidos en palos sobre cocinas de leña, por si el aire que entra por las ventanas abiertas es demasiado frío y húmedo.

Aparte se fríen las crujientes cortezas. Con el hígado bien picado se puede preparar la pasta de *foie grass*, con debidas especias al gusto. Tendrán que cocerse bien y luego poner a secar. Sabrosas porciones más dulces son las pastas hechas con harina, azúcar, huevos y manteca fina, que se moldean y cuecen en horno a medio calor. Al servir las se espolvorean con azúcar molido.

Las morcillas, según dijo el poeta, «*gran señora digna de veneración*» pueden hacerse también en variadas recetas, Siempre con sangre, mantecas blancas del cerdo, las mezclas y embutidas en tripas mediana, o bien en tortetas cocidas en agua a punto de hervir, y puestas en caliente a secar. Exquisitas son las asturianas con cebolla bien picada. las aragonesas con arroz, otras con pan de miga, con calabaza, con despojos, las *achoizadas*, las *botagüeñas* de Castilla la Vieja, picadas las degolladuras. Otras hay francesas aprovechando las cortezas en crudo. Y muchas más recetas propias de cada pueblo.

Falta decir que los enemigos del cerdo elaborado son los insectos y la excesiva luz. El saladero y secado ha de permanecer oscuro, limpio y fresco. Así el cerdo «*no tendrá desperdicio*».