

La matanza en Gérgal

La matanza del cerdo durante varios siglos ha sido muy importante para la despensa de una casa. Desde la antigüedad, ya con los celtas que llegaron a España sobre el S. VII a. C. y los pueblos que llegaron después, iberos, fenicios, griegos, cartagineses, romanos y visigodos; todos consideraron al cerdo pieza fundamental de sus recursos alimenticios.

En época romana los productos de la matanza eran muy importantes para la alimentación. Al principio la realizaba un esclavo prestigioso llamado "coquus" o cocinero, con el tiempo la hacían unos cocineros especializados llamados "vicarius supra cenas". El jamón era la parte más preciada y lo consumían las personas más ricas de la sociedad.

En época visigoda o medieval fueron principalmente los monasterios o los conventos los que conservaron esta tradición gastronómica. Con los productos de sus huertos criaban los cerdos y en su despensa siempre había alimentos para el clero y para los caminantes que pasaban por allí.

Con la dominación musulmana de la Península Ibérica, esta fuente de alimentación se prohibió porque así lo prescribe su libro sagrado, el Corán. Así, la palabra "marrano" proviene del vocablo árabe "maharrana" que significa cosa prohibida. Con el tiempo esta palabra dejó de tener este sentido peyorativo y pasó a ser su nombre vulgar. Toda la Península Ibérica no cayó en poder de los árabes, sino que hubo focos de resistencia como ocurrió en las montañas de Asturias, donde se siguió consumiendo carne de cerdo obtenida de la matanza. Y conforme los reinos cristianos fueron avanzando y haciendo retroceder a los árabes, esta costumbre gastronómica fue implantándose de nuevo. Así se recuperó esta fuente alimenticia de grandes reservas de proteínas y grasas.

Con la conquista del Reino de Granada, último bastión del Islam en la Península Ibérica, los musulmanes que se quedaron, según la rendición firmada en las Capitulaciones por su rey Boabdil, que muy pronto no cumplirían los reyes castellanos, fueron obligados a renunciar a su religión y costumbres y a practicar las de los vencedores, entre ellas el consumo de la carne de cerdo públicamente, aunque luego en su casa al atardecer rezaran a Alá como antes hacían. La influencia de la cocina árabe en el proceso de la matanza se deja sentir sobre todo en el uso de las especias.

En la antigüedad la forma de conservación de los productos de la matanza del cerdo era parecida a la actual. Se basaba en la técnica de la salazón y el curado del jamón serrano. La principal diferencia estaba en que antes se salazonaba el cerdo entero y ahora se salazonan sólo unas partes.

Disponer durante todo un año de las reservas que se obtenían de la matanza era muy necesario en épocas pasadas. Los productos que se obtenían del cerdo eran un pilar básico de la economía familiar. Del cerdo se aprovecha todo, desde la cabeza a las patas y aquí radica parte de su éxito. Las familias que hacían matanza, por desgracia había muchas que no tenían recursos para ello, tenían asegurada parte de su despensa anual, la otra parte la constituían los cereales que cosechaban, principalmente trigo para

elaborar el pan, y otros productos como aceite, patatas, ajos, cebollas... Las familias de los ricos mataban varios cerdos y éstos eran cuidados y alimentados por sus aparceros o trabajadores de sus cortijos como una más de sus obligaciones.

La matanza era toda una cultura de subsistencia, una forma de entender la vida, por muchas generaciones de andaluces y españoles que la han practicado como un ritual heredado de sus antepasados.

En tiempo relativamente reciente, pues la mayoría de los adultos de hoy día lo hemos vivido, la matanza era necesaria y básica en la alimentación de una familia, y desde pequeños aprendíamos todos sus entresijos como algo natural, aunque diferenciando el trabajo de las mujeres y el de los hombres.

En la actualidad se siguen haciendo matanzas residuales y se practican básicamente igual a como las hacían nuestros mayores antaño, con la ventaja de que ahora se incorporan algunos adelantos. Cada vez se van haciendo menos por diversos motivos; ya no es rentable económicamente la cría del "marrano" (palabra con la que más se nombra al cerdo, también se le llama "guarín", "cochino", "guarro", "chino", "puerco", "gorrino"...), pues da mucho trabajo y como no se siembra hay que comprarles todos los alimentos, aparte de que no tienen el mismo sabor porque los que se suelen matar se compran ya criados o se compra la carne para hacer los productos de la matanza. Hoy día es más cómodo y práctico comprar los embutidos y demás productos que elaborarlos. También es un problema el que cada vez más se va perdiendo la unión familiar que había antes para ayudarse unos a otros en las diversas tareas, tanto en las faenas agrícolas como en ésta de la matanza.

Antiguamente se compraban los marranos pequeños en marzo o abril. Pero lo más corriente era comprarlos antes de matar los de ese año, en la Feria de ganado que se celebraba los días 6, 7 y 8 de septiembre en la Rambla de Gérgal. Allí la mayoría de los gergaleños que tenían anchura y comida suficiente para alimentarlos, bien en el cortijo o en el corral de la casa iban con mucha ilusión a buscar uno o dos ejemplares que tuvieran buenas hechuras. Una vez mercados los exhibían orgullosos para que los amigos y familiares les dijeran que iban a hacer muchas arrobas. Los marranos se compraban con dinero, los que lo tenían, y los que no, los cambiaban por un jamón del año anterior, el otro jamón se cambiaba por tocino, dos kilos de tocino se cambiaban por un kilo de jamón, y había también quien los cambiaba por gallos y gallinas -tres o cuatro-. Con el tiempo se ha ido seleccionando la raza, antes eran negros y colorados, más tarde llegaron los blancos que tardaban menos tiempo en engordar, aparte que también había más comida que echarles, y por eso se compraban más tarde.

El marrano vivía encerrado en su marranera, cochinera o zahurda que solía estar en el mismo corral si se techaba una parte o al lado en la cuadra, según la anchura que se dispusiera. Cuando quedaba libre, después de la matanza, se limpiaba y adecentaba para el nuevo marrano, sacando el

estiércol y limpiando las piletas, una para la comida y otra para el agua y por último se desinfectaba con "zotal".

La comida que se les echaba le decíamos "amasado" o "berbajo". Unas veces se hacía de desperdicios de la casa, que aunque no sobraba casi nada, se aprovechaban las cáscaras de papas cocidas, las papas pequeñas, las cáscaras de calabaza, los higos, el maíz -cuando les faltaba poco para matarlos-, habas, cebada, garbanzos...; otras veces se hacía de nabos; otras, de los desperdicios de las remolachas, que llamábamos "pulpa". Se traían de Benalúa y Caniles en sacos muy grandes, se preparaba con dos o tres "almorzadas" que se echaban en agua, después se hinchaba y se llenaba el caldero; también se hacía el amasado con orujo de la aceituna. A todos estos amasados se le añadía "salvao", que era la cáscara del trigo o maíz obtenido al molerlos. También se les echaba otro preparado que se llamaba "harinilla" (salvao del trigo). En la Guerra Civil y en la posguerra, dada la necesidad que había, se les daban hasta chumbas. Lo que sí había que tener cuidado es de no echarles huesos porque se podían asfixiar.

Cuando tenían dos o tres arrobas, e incluso antes, se capaban o castraban -se le extirpaban los genitales- los marranos machos para que no pasaran el celo, con objeto de que no perdieran peso y que luego su carne no tuviera el sabor característico desagradable de la virilidad. Una vez capados, los machos se preferían a las hembras, por eso la mayoría de las veces se compraban ya capados. También había quien castraba a las hembras para que no perdieran peso al entrar en celo.

Los marranos se mataban con diez o doce arrobas si habían sido buenos, pero la mayoría se mataban con menos, bien porque no se habían cebado lo suficiente por no tener suficiente alimento que echarles o bien porque no habían salido buenos comedores.

Al llegar el mes de noviembre decíamos este refrán: "*Por San Andrés, el que no tenga marrano, mate a su mujer*", que significaba que había llegado el tiempo de hacer las matanzas -el día de San Andrés es el 30 de noviembre-. Hay también otro refrán menos usual que dice: "*A todos los cerdos les llega su San Martín*" y su fiesta es el 11 de noviembre.

Unos días antes de la matanza había que comprar los "avíos" necesarios para realizarla. Se compraban principalmente en las tiendas del pueblo y consistían en "el testamento" -las especias que se necesitaban para los diferentes embutidos- y en las tripas que se añadían a las del marrano, las tripas de ternera. La noche de antes de la matanza se ponían en una olla con agua caliente para quitarles la sal y que se ablandaran. Antiguamente se apañaban exclusivamente con las tripas del marrano.

También unos días antes de la fecha fijada para la matanza, los hombres iban al campo a por leña si no la tenían en el cortijo o en el corral. Para encender la lumbre y para avivarla las bolinas iban muy bien y unos buenos palos de ramas o troncos de olivo, unas retamas, o unos sarmientos eran unos buenos combustibles para hervir el agua de la caldera y para mantener la chimenea encendida mientras duraba la matanza.

La matancera era la mujer que conocía bien este oficio, en todas las familias siempre había alguna que se desenvolvía mejor, y era la que en cierto modo llevaba la voz cantante, es decir, dirigía los trabajos y solucionaba los problemas que surgían.

Un día o dos antes de la matanza se echaban unas espuestas de paja en la marranera para que el marrano no estuviese enfangado como su nombre indica. Todos sabemos lo "curioso" y lo "delicado" que es, se pasa la vida hozando -moviendo la tierra con el hocico- y por eso se le llama también puerco o cochino. Hay un refrán que dice "*Te encuentras más a gusto que un marrano en un charco*". Este día ya no se le echaba de comer para que cuando lo mataran las tripas estuvieran limpias.

El día de antes de la matanza se juntaban las mujeres de la familia para pelar las cebollas, unas 8 ó 9 arrobas por marrano, el equivalente a 100 kilos (1 arroba = 11'5 kg.). Antiguamente se picaban menudas a mano, más tarde en cascós, después con unas piquetas y por último con la máquina matancera. Después se cocían en una caldera muy grande de cobre que era especial para este menester. Se le echaban unos puñados de sal y se le ponía un mantel o trapo para que guardara el calor y no le cayeran las pavesas de la lumbre. Se movían de vez en cuando con una paleta de madera grande y para que no se pegara la cebolla, se le ponía un en el fondo de la caldera un plato de porcelana.

Se asaban los ajos y se limpiaban los pimientos coloraos -se abrían y se le quitaban las "brinzas" (brinzas)- para el aliño, se desgranaba el orégano y se limpiaba la matalahúva y se preparaba pimentón dulce, pimentón extremeño y un poco de pimentón picante. Cuando la cebolla estaba cocida se iba sacando con un escurridor de porcelana y se echaba en un saco apretándola para que soltara el agua. Se colgaba el saco y cuando dejaba de escurrir se bajaba y se ponía en el suelo sobre unos palos, poniéndole peso encima para que escurriera bien toda la noche.

El día de la matanza había que levantarse antes que fuera de día. Los pequeños quedaban en la cama, pero con el trasiego y ruido que había solían despertarse, sobre todo cuando el marrano empezaba a gemir al sacrificarlo. Se encendía la lumbre, a la que se arrimaban los hombres que iban llegando para aliviarse un poco del frío, también se aliviaban con unas copas de aguardiente. Se ponía en la lumbre la caldera llena de agua y cuando estaba hirviendo se preparaba la mesa o, llamada también banco de matar, y una mujer cogía una "roílla" (rodilla) o trapo de limpiar y una tina o barreño de chapa para la sangre.

Había llegado el momento fatídico para el animal, su muerte, y que visto desde fuera, sin comprender que era una parte más de este ritual, se puede considerar como un maltrato a los animales. No se "lloraba" su muerte como se hacía con otros animales que se morían de muerte natural, así sucedía con un mulo, una cabra, un perro..., porque aunque se le tomaba cariño igualmente, su vida estaba predeterminada para este final. No obstante, había quien no aceptaba su sacrificio, sobre todo los niños y niñas, que lo pasaban muy mal ante los lamentos del animal mientras se desangraba.

El "mataor" o matarife era un experto en el oficio, iba provisto de toda una gama de herramientas: facas, cuchillos, cucharas de pelar – cuchillas con forma de cuchara-, un gancho, un hacha, toscas -especie de piedra pómez para rasparle la piel en las zonas más difíciles- y otros utensilios. Las llevaba en una capacha de pleita -trenzado de esparto-. Su trabajo antiguamente lo cobraba en especie con unos espinazos y un trozo de lomo y más tarde en dinero.

Empezaba la faena cuando iban a por el cerdo a la marranera. A veces era conducido sin muchos problemas, pero otras veces se resistía y se necesitaban varias personas para reducirlo. En ocasiones el "mataor" entraba en la marranera acompañado de algún ayudante y cogía al marrano con un gancho de acero o hierro en forma de ese por debajo de la boca, en la papada. El animal daba grandes lamentos y lo sacaban tirando con el gancho y empujándole por el trasero. Después con la ayuda de otros hombres -se necesitaban de cuatro a seis como mínimo-, era arrastrado y maniatado. Le amarraban el hocico y las patas delanteras dejando entre ellas la soga a una distancia corta para poder levantárselas y dejárselas inmovilizadas por detrás de la cabeza. Lo levantaban haciendo fuerza todos a una, uno tiraba de las orejas, otro del rabo, otros de la barriga, con la precaución de no llevarse una fuerte patada y acabar por los suelos, lo colocaban encima de una fuerte mesa de madera, alargada y estrecha, de unos 50 cm. de altura. Entre todos le sujetaban y se echaban sobre su cuerpo mientras el "mataor" con la "roilla" le limpiaba el pescuezo, en la parte donde tenía que pincharle o "guajerro". Después, con una mano sujetaba el cuchillo mientras con la otra palpaba el cuello tratando de orientar la trayectoria a seguir y cuando la mujer que sujetaba el lebrillo o barreño ya estaba posicionada junto a él, introducía lentamente el afilado acero sobre la carne blanda del animal. Un fuerte grito se dejaba sentir, que se oía a lo lejos, y la sangre empezaba a brotar a borbotones sobre el barreño. Eran instantes de gran nerviosismo, donde nadie debía de perder la concentración en su trabajo. Los gruñidos del marrano iban seguidos de fuertes impulsos y retortijones; unos impulsos con los que el desesperado animal intentaba zafarse del abrazo mortal al que estaba siendo sometido por todos los allí presentes. El animal, como es natural, se resistía dando fuertes gemidos o lamentos, y alguno llegó a escaparse del tormento por rotura de la mesa o de la soga, por poco tiempo, porque enseguida lo capturaban. La sangre caía a un lebrillo, barreño o tina de cinc donde la matancera previamente había echado un puñado de sal y no paraba de moverla para que no cuajara y se formaran coágulos, siempre para el mismo lado, hasta que estaba fría. El animal lanzaba sus últimos aspavientos, apenas sin fuerza ya para poderse menear y los últimos borbotones de sangre caían sobre el lebrillo. Cuando estaba agonizando se le decía a algún niño que moviera el rabo para que echase más sangre para la morcilla y se llevaba la sorpresa de que el animal en ese momento hacía sus necesidades. Después, la sangre se echaba en una orza u olla, que se dejaba a medio tapar.

El paso siguiente era quitarle los pelos al animal, para ello le echaban agua hirviendo por encima en la mesa donde había sido sacrificado. Al echarle el agua caliente le iban quitando los pelos o cerdas pasándole con

fuerza la hoja de una navaja o cuchillo en vertical y con las piedras toscas se le raspaban los sitios más difíciles. También se le echaba agua hirviendo en sitios difíciles como las orejas y con un saco se frotaban fuertemente hasta que salían los pelos. Para refinarle la piel le "churrascaban" los pelos con un "hacho" (manejo) de esparto ardiendo y lo repasaban con los cuchillos. Actualmente hay quien utiliza una lamparilla de butano para este menester. Por último se le arrancaban las pezuñas, única parte que se desperdicia del cerdo. con unos ganchos después de echarle agua hirviendo.

Ya limpio, se colgaba de una viga o madero, con la cabeza para abajo, mediante el "camal" -palo con unas muescas en los extremos donde se cogían los tendones de las patas traseras-. Lo abrían en canal, le sacaban las tripas, la asadura, los riñones, el hueso del pecho y las mantecas para las morcillas. Se tomaba una "muestra" de la lengua, hígado y magra y se llevaba al veterinario para que la analizara. Le echaban agua fría para lavarlo por dentro. Se le colocaban unas cañas de un lado de la panceta a otro para que quedara bien abierto y con el frío, de una noche al sereno, se ponía tieso y esto facilitaba la labor para el despiece y el descarnado. En ocasiones se les daba a los niños la vejiga del marrano para que jugaran con ella a la pelota.

Aunque en aquellos tiempos cortar un trozo de magra era un lujo, porque muy pocos se lo podían permitir, había quien se comía una magra asada, llamada también "chicharra" sobre unas ascuas que se soplaban antes para que se les fuera la ceniza. Este bocado era un manjar, quizás el más sabroso de todo el año. Desde hace unos años, es corriente en las matanzas el comerse así las magras, pero ya no suelen estar tan sabrosas como antiguamente porque los marranos no son alimentados con productos naturales como antes y porque actualmente disponemos de toda clase de alimentos y no hay tanta necesidad.

Lo primero que se consumía del marrano era en la propia matanza, así el almuerzo del primer día eran unas migas que se acompañaban de la asadura blanda (pulmones) y dura (hígado). Por la noche se hacía la olla de la matanza con berza o nabos con la "papá" (papada), el hueso del pecho, la lengua, tocino, tres o cuatro morcillas y codillo añejo del año anterior, también en ocasiones se hacía como almuerzo del segundo día. Por la tarde o por la noche también se solían comer las morcillas que se habían reventado al cocerlas y alguna que otra magra a la brasa en la lumbre. Hay un refrán que dice:

*Tres días hay en el año
que se llena bien la panza:
Nochebuena, Nochevieja
y el día de la matanza.*

Era costumbre mandar con los niños en un plato, a los familiares y amistades, un espinazo -vértebra- acompañado de alguna tripa de morcilla, y en casos de mucha amistad, también se acompañaba de lomo y alguna tripa de longaniza.

Se lavaban las tripas de ternera que se habían comprado. Eran de diferentes clases y se decía: "hemos comprado un hilo o hilo y medio", estas tripas eran las morcilleras y las de las salchichas. A las de la longaniza y el chorizo se les decía "ovillillos" y a las del salchichón "mazos". Se lavaban con sal, vinagre, limón y naranjas agrias y se restregaban a puñados, unas contra otras, muchas veces y después se enjuagaban. Esta operación se hacía tres veces, se volvían a enjuagar varias veces y se volvían del revés. Por este lado se hacía lo mismo también con sal y vinagre, y después de enjuagarlas se les pasaba el agua por dentro. Por último se escurrían, pasándoles las manos apretándolas, una a una, y se echaban en una olla con unos trozos de limón y naranja.

Al marrano se le sacaban las tripas, el "menudo", y las mujeres se ponían a deshacerlo que era separar las tripas del marrano unas de otras para clasificarlas en finas y gordas según fueran del intestino delgado o del grueso. Las más finas se aplicaban para la longaniza. Había que raerlas con un canutillo de caña o con una horquilla del "roete" (rodete) que se compraba para eso. Se limpiaban de arriba abajo varias veces hasta que la tripa quedaba transparente y limpia. Entonces se lavaban con sal y vinagre, igual que las que se compraban, se dejaban sin agua y se les echaba un poco de limón y naranja.

Mientras el marrano estaba colgado se hacían los preparativos para la morcilla. A la cebolla picada a mano o a máquina le añadían la manteca o pringue y los pimientos coloraos fritos y después molidos en la máquina. Se machacaban los ajos con un poco de sal, se cascaba la pimienta y la nuez moscada en el almirez. Había quien se traía los avíos ya molidos de la tienda.

Para hacer la morcilla, se colocaba encima de una mesa un lebrillo de barro o cerámica. Se estrujaba la cebolla y se echaba en el lebrillo le hacía un hoyo en medio y en él se echaba un poco de manteca pasada por la máquina, los ajos, la sal, perejil y las especias que consistían en pequeñas cantidades de pimienta y canela molida, clavo y cominos -en menor cantidad por ser más fuertes-, matalahúva -en grano y molida-, orégano, pimentón dulce, pimentón extremeño y pimentón picante, pimiento tostado colorao seco machacado en el almirez y nuez moscada. Se le añadían dos molas de pan si eran pequeñas y si era grande una. El pan tenía que estar sentado (de 3 ó 4 días) para desmenuzarlo mejor. Había quien hacía la morcilla con arroz (un kg. por marrano) cocido (molido) o tostado (sin moler). La sangre se pasaba por una "ceacilla" (cedazo pequeño) o escurridor para que no cayeran las hebras, llamadas también madejas.

Una mujer movía la sangre con las dos manos y deshacía dentro de ella los ajos y la sal. Revolvía toda la masa y la amasaba para que se mezclaran bien todas las especias y toda ella tuviera el mismo sabor. Cuando estaba bien revuelta se cogía un escurridor y se ponía encima de una olla. Con una mano se iban sacando las tripas y con la otra se iban apretando con la mano cerrada para escurrirlas todo lo mejor posible, aunque siempre quedaba agua. Cuando se terminaba de amasar, se probaba para ver si estaba bien de sal y se le echaba la bendición haciéndole una cruz.

Había llegado el momento de llenar la morcilla. Se hacía con los embudos morcilleros, anchos y cortos, y de lata. Se colocaban en la boca de la tripa y se le echaba la masa. Antiguamente se llenaban con una embutidera que era un cilindro para llenar de masa y un émbolo para empujarla apoyándose en el cuerpo hasta que saliera por una boca estrecha donde estaba la tripa, siendo un trabajo muy duro; más tarde se hacía con la máquina matancera que facilitaba mucho la labor. Antiguamente iba una señora con su máquina matancera en la cadera, de casa en casa, a llenar los embutidos porque no había máquinas en todas las casas. En las matanzas de los últimos años se utilizan las picadoras eléctricas, aunque se siguen llenando con las máquinas de siempre.

Unas mujeres llenaban las tripas con la masa y otras las ataban con un hilo de algodón. Mientras, se estaba calentando en la lumbre la caldera con agua para cocerlas. Las tripas se ataban cada cuarta aproximadamente, de trozo en trozo, unas más grandes y otras más pequeñas. Se dejaba un poco sin atar y se hacía otra atadura para la siguiente morcilla. Después se cortaban o separaban unas de otras y se agrupaban en panojas -ocho o diez morcillas atadas con una lanzada escurridiza para que al sacarlas se puedan separar sin quemarse con sólo tirar del hilo-. Se preparaban unas lañas (imperdibles) o unos alfileres, para pinchar las tripas al llenarlas y al cocerlas con objeto de quitarles el aire que a veces cogían y no reventaran. Había quien cogía un limón entero lavado para clavar las lañas o los alfileres y tenerlas a mano, un hilo de algodón atado a una varilla y una aguja colchonera enhebrada con un hilo de algodón para pinchar las morcillas. Cuando el agua estaba hirviendo se iban echando las morcillas o las panojas, se zapateaban, es decir, se les ponía un poco de agua fría por lo alto para que no reventaran. Se dejaban cocer quince o veinte minutos, a fuego lento, para que al hervir no dieran unas con otras y se rompieran. Se sacaban con el rabo de la rasera y se colocaban en una tabla del pan conforme iban saliendo o también cogiendo el hilo de la panoja y se metían los hilos de cada morcilla en unas cañas -cortadas a la medida que se solían guardar de un año para otro- que se colgaban en una habitación bien ventilada como podía ser el pajar.

El segundo día venía temprano el mataor a deshacer el marrano. Separaba los jamones, las paletillas, las papás, las mantas de tocino, los lomos, los solomillos, la espina dorsal -que se hacía trozos o espinazos de los que ya hemos hablado-, el último espinazo -"el jamoncillo del rabo"- y la cabeza. Los demás huesos se partían y se conservaban en sal para las ollas o guisos. A la cabeza se le quitaba la piel que era la careta. Se sacaba también la sesada y se empezaba a descarnar, o sea, separar la carne de los huesos de los espinazos y de los tocinos para fabricar la longaniza y el chorizo.

Para hacer la longaniza y el chorizo se picaba la carne con la máquina. Se preparaban los aliños: los pimientos rojos que ya estaban hervidos con agua y remojados se ponían a escurrir y se picaban solos en la máquina, por dos veces, para que salieran bien molidos y se machacaban los ajos que ya estaban asados con un poco de sal. Se echaba la carne en un lebrillo y se le añadían los demás aliños: canela, matalahúva en grano,

pimentón dulce, pimentón extremeño, los ajos machacados con un poco de sal, zumo de naranja o vino blanco y un poco de orégano. Se amasaba todo y se puñeaba muy bien y cuando estaba bien "introducido", se cogía una sartén sin aceite y se echaba un poco de masa, se ponía al fuego y se freía para probarlo de sal y de lo demás. Si le faltaba alguna especia o vino, se le añadía y con pimienta molida se ponía a punto para que se secase pronto. Y se le daba la bendición como a todas las masas.

La masa del chorizo se preparaba con la carne menos magra a la que se le añadía un poco de tocino y todo se pasaba por la máquina. Se ponía un cazo con agua en el fuego y se le echaban pimientos rojos, laurel y ajos. Cuando se cocía, después de hervir un rato, se le echaba a la carne un poco de esta agua hecha caldo, zumo de naranja o vino blanco, sal y para ponerlo a punto se le echaba pimienta molida enchorizado. Había mucha gente que lo hacía añadiéndole, a la masa de la carne, pimentón, ajo, pimientos rojos remojados, pimienta y vino. Cuando estaba la masa, se probaba para ver si estaba bien de sabor, por si había que arreglarla. Se dejaba un poco, incluso un día, para que tomara los aliños y se llenaban las tripas igual que la longaniza, pero el chorizo se solía llenar después que ésta. Las tripas de chorizo se iban atando de trozo en trozo, a diferencia de las de longaniza que se dejaban enteras.

Para hacer el "blanquillo", se ponía un caldero con agua, se cogía la cabeza del marrano, se le quitaban los ojos y se echaba en el caldero para lavarla. A continuación se echaban las puntas de las papás, las cortezas - que le habíamos quitado a la panceta-, el morcón -estómago limpiado con sal gorda- y algunas mujeres también echaban la "pajarilla" (el bazo) e incluso la asadura blanca -pulmones-. Se ponía una caldera pequeña con agua y se echaba la carne y las especias: ajos, pimienta en rama, laurel, hinojo, tomillo, pimienta, vino blanco, limón y sal. Todo esto se ponía a cocer hasta que la carne de la cabeza se despegaba del hueso, y mientras tanto, se preparaba el salchichón, que se hacía con la carne de la "cabezá" - el morrillo-, se picaba en la máquina y después se pesaba. Según el peso, se le echaba un preparado que se compraba y un poco de pimienta cascada. Se amasaba muy bien, la masa se tenía que calentar a fuerza de puñearla. Cuando estaba bien amasada, se llenaba en una tripa de las llamadas mazos o culares -gruesas y de medio metro aproximadamente- y se enterraba en sal de veinticuatro a cuarenta y ocho horas.

Cuando la carne del blanquillo estaba cocida, se desguazaba y se trituraba en la máquina de picar carne que principalmente se utilizaba en las matanzas, aunque también servía para hacer el pan de higo y las galletas de las fiestas. Las especias que llevaba eran: perejil, pimienta cascada, un chorreón de limón, vino blanco, ajo y sal, si le hacía falta. Se amasaba como las demás masas y se le echaba la bendición.

Y una vez preparadas las masas, venía el llenado de los diferentes embutidos. Primero, había que enjuagar la máquina. Después se le ponía un embudo, sin las cuchillas ni los avisperos o agujeros de picar la carne, que era muy largo para meter toda la tripa en él. Se empezaban a llenar los embutidos, una mujer le daba a la manivela con la mano derecha y con la izquierda iba metiendo la masa en la boca de la máquina, y otra mujer

sujetaba la tripa con la mano derecha en el embudo para que saliera poco a poco, al ritmo que marcaba la máquina, y con la mano izquierda iba enroscando la tripa ya llena, en la mesa, para que no se cayera. La longaniza era el primer embutido que se hacía en la máquina y se utilizaban tripas largas, las mismas que para el chorizo, había quien las ataba en trozos y había quien no. Para el salchichón se utilizaban tripas anchas que quedaban rectas y apretadas cuando se llenaban. El blanquillo se llenaba en la tripa morcillera que se ataba con algodón como las morcillas, de trozo en trozo y con el mismo hilo se pasaba de una atadura a otra, después se cocían en la misma agua que se había cocido la carne.

Cuando estaban hechos los embutidos se colgaban de unas cañas, por clases, que estaban preparadas y que se guardaban de un año para otro. Se colgaban directamente después de hacerlos, la longaniza, el chorizo y el blanquillo -cocido-. La morcilla había que secarla, primero en la habitación y a continuación se pasaban a las cañas que se ponían en una habitación bien ventilada para que se secaran más. Una vez oreadas se les cortaban los hilos y se iban echando en una orza u olla grande con aceite hasta que quedaban cubiertas. También se echaba en las mismas vasijas la longaniza hecha trozos para conservarla en aceite como la morcilla.

Se salaban las cuatro piezas -los jamones y las paletillas-, las mantas de tocino y las papás, las patas del marrano o pezuñas y el "jamoncillo" del rabo, y los trozos de tocino de los espinazos, si habían quedado. El salado se hacía normalmente en el suelo, en una tabla con unos sacos encima, cubriendo de sal todas las piezas, con unos sacos por encima, y sobre éstos, unas piedras. Había quien tenía un poyo especial para este menester, que desaguaba el líquido por una "canalilla" que tenía. Se solían tener 14 ó 15 días en sal, y si se quería más salado se dejaba más tiempo. Los jamones y las paletillas necesitaban más días, 26 ó 27 aproximadamente. Se volvían cada 4 ó 5 días y se miraban para comprobar que no les había picado o cagado la moscarda. Antes de colgarlos se lavaban con agua en un lebrillo o se limpiaban de sal con una "roílla". A los cuatro o cinco meses ya se podían comer.

Los chicharrones se hacían con trozos de tocino y con las dos mantecas. Estos trozos se picaban pequeños y se tenían en agua veinticuatro horas, cambiándosela varias veces para quitarle bien la sangre y para que saliera la manteca blanca. Los chicharrones se echaban en una sartén con un poco de agua y sin dejar de moverlos hasta que estaban fritos y dorados. Entonces se sacaban con una espumadera y se echaban en un escurridor y la manteca -el aceite que salía de freír los chicharrones- se colaba con un colador para que saliera limpia. Este aceite al enfriarse se cuajaba y quedaba blanco, era la manteca, que se guardaba en una vasija y se conservaba durante todo el año. Con esta manteca se hacían los roscos, las tortas de manteca y los mantecados. A los chicharrones se les echaba un poco de sal y estaban muy sabrosos.

Los embutidos, como hemos dicho anteriormente, se colgaban en cañas hasta que se curaban, y los que quedaban, que había que procurar que quedasen, se echaban en aceite. Las demás partes del marrano como: jamones, paletillas, mantas de tocino, papás... se salaban en el suelo,

echándoles peso encima que generalmente eran piedras, más tarde se colgaban de las vigas. Los lomos y costillas se adobaban desde el primer día en una olla u orza, tenían que estar tres o cuatro días en una mezcla de vinagre, sal, pimentón dulce, pimentón extremeño, pimienta molida roja, orégano y ajo. Después se sacaban y se iban mareando -friendo con dos o tres vueltas- en una sartén en la lumbre, a continuación se guardaban con ese mismo aceite en una cacerola, olla u orza y así se conservaban mucho tiempo, listas para comérselas con sólo calentarlas, dándoles una vuelta. Los embutidos que se preparaban en aceite, se conservaban durante todo el año, con un sabor que nos viene a la boca con sólo pensarlo, de lo ricos que estaban, pero era difícil que llegaran a final de año por la necesidad que había.

Este trabajo está basado en otro sobre el mismo tema realizado por las alumnas del Centro de Adultos de Quéntar (Granada) del que fui coordinador y profesor. Se le han hecho las rectificaciones, añadiduras y adaptaciones oportunas para que sea un documento que nos cuente cómo eran las matanzas de Gérgal en épocas pasadas.

Mi agradecimiento a todas aquellas personas a las que he consultado sobre diferentes aspectos relacionados con la Matanza y amablemente me han contado sus vivencias de cómo la hacían. En especial a Francisca Sánchez Carreño (Paca la Tovala) y Esperanza Losilla Nieto (tuvo tienda primero en la Plaza Vieja y después en la Calle Llana) que me han facilitado toda clase de detalles de los entresijos de esta faena.

Este trabajo no queda cerrado sino que está abierto a cuantas sugerencias, aportaciones y rectificaciones de lo que se cuenta crean convenientes las personas que lo lean. Para ello diríjense al Correo de la Página o díganlo en el Foro.

Juan López Soria