

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

LA MATANZA

del puerco

**Teresa de Santos
Ignacio Sanz**

Centro Etnográfico de Documentación

Diputación de Valladolid

n.º

10



Fundación Joaquín Díaz • 2024

Publicaciones Digitales

funjdiaz.net

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

Los «Temas didácticos de cultura tradicional» fueron unos cuadernos editados a partir de 1986 por el entonces recién creado *Centro Etnográfico de Documentación*, germen de la Fundación Joaquín Díaz, en la Diputación de Valladolid. Casi treinta autores desarrollaron temas dirigidos especialmente a profesores y alumnos que quisieran ampliar sus conocimientos sobre el mundo de la tradición y el patrimonio. La publicación en formato digital permite ahora disfrutar de una fuente de datos que no ha perdido un ápice de su interés pese al transcurso de los años.

Joaquín Díaz

Esta edición es de libre distribución, siempre que se respete en formato y contenido como conjunto íntegro y se nombre la fuente original, tanto edición como autoría, si se cita en otras publicaciones.

© de la edición digital: Fundación Joaquín Díaz 2024.

TEMAS DIDACTICOS DE CULTURA TRADICIONAL
N.º 10: LA MATANZA DEL PUERCO



Teresa de Santos
Ignacio Sanz

CENTRO ETNOGRAFICO DE DOCUMENTACION
DIPUTACION DE VALLADOLID

TEMAS DIDACTICOS DE CULTURA TRADICIONAL
N.º 10: LA MATANZA DEL PUERCO

UN CUENTO DE MATANZA	25
RECETA DE LA MATANZA	26
RECETA DE LA MATANZA	27
RECETA DE LA MATANZA	28
RECETA DE LA MATANZA	29
RECETA DE LA MATANZA	30
RECETA DE LA MATANZA	31
RECETA DE LA MATANZA	32
RECETA DE LA MATANZA	33
RECETA DE LA MATANZA	34
RECETA DE LA MATANZA	35
RECETA DE LA MATANZA	36
RECETA DE LA MATANZA	37
RECETA DE LA MATANZA	38
RECETA DE LA MATANZA	39
RECETA DE LA MATANZA	40
RECETA DE LA MATANZA	41
RECETA DE LA MATANZA	42
RECETA DE LA MATANZA	43
RECETA DE LA MATANZA	44
RECETA DE LA MATANZA	45
RECETA DE LA MATANZA	46
RECETA DE LA MATANZA	47
RECETA DE LA MATANZA	48
RECETA DE LA MATANZA	49
RECETA DE LA MATANZA	50
RECETA DE LA MATANZA	51
RECETA DE LA MATANZA	52
RECETA DE LA MATANZA	53
RECETA DE LA MATANZA	54
RECETA DE LA MATANZA	55
RECETA DE LA MATANZA	56
RECETA DE LA MATANZA	57
RECETA DE LA MATANZA	58
RECETA DE LA MATANZA	59
RECETA DE LA MATANZA	60
RECETA DE LA MATANZA	61
RECETA DE LA MATANZA	62
RECETA DE LA MATANZA	63
RECETA DE LA MATANZA	64
RECETA DE LA MATANZA	65
RECETA DE LA MATANZA	66
RECETA DE LA MATANZA	67
RECETA DE LA MATANZA	68
RECETA DE LA MATANZA	69
RECETA DE LA MATANZA	70
RECETA DE LA MATANZA	71
RECETA DE LA MATANZA	72
RECETA DE LA MATANZA	73
RECETA DE LA MATANZA	74
RECETA DE LA MATANZA	75
RECETA DE LA MATANZA	76
RECETA DE LA MATANZA	77
RECETA DE LA MATANZA	78
RECETA DE LA MATANZA	79
RECETA DE LA MATANZA	80
RECETA DE LA MATANZA	81
RECETA DE LA MATANZA	82
RECETA DE LA MATANZA	83
RECETA DE LA MATANZA	84
RECETA DE LA MATANZA	85
RECETA DE LA MATANZA	86
RECETA DE LA MATANZA	87
RECETA DE LA MATANZA	88
RECETA DE LA MATANZA	89
RECETA DE LA MATANZA	90
RECETA DE LA MATANZA	91
RECETA DE LA MATANZA	92
RECETA DE LA MATANZA	93
RECETA DE LA MATANZA	94
RECETA DE LA MATANZA	95
RECETA DE LA MATANZA	96
RECETA DE LA MATANZA	97
RECETA DE LA MATANZA	98
RECETA DE LA MATANZA	99
RECETA DE LA MATANZA	100



Entidad asesora:



Centro de Profesores de Valladolid.

Dibujos: Autor.
Director de la Serie: JOAQUIN DIAZ.
Imprime: GRAFICAS TURQUESA
Depósito Legal: VA.-165 - 1988.

«La mejor de las aves del cielo, el colibrí.

Álvarez Cunqueiro.

PARA SERIBIR BOKA

A Felisa y a Miguel, por sus orientaciones.

A Pilar, Paca, Pepa, Mateo y Emiliano, inevitables puntos de referencia. Con gratitud a todos por tantas matanzas compartidas.

«Tres días hay en el año
que sobran más que el sol,
la mañana, el mediodía
y el día de la tarde»

«Del resto no dicho compoñente que sustituye a otro señalado
en días en fechas más distantes, cuyos contenidos vanidos
desvanecidos»

«Tres días hay en el año
que sobran más que el sol,
Jornada Santa, Corpus Christi
y el día de la Ascensión»

«La mejor de las aves del cielo...si volara».

Alvaro Cunqueiro.

PARA ABRIR BOCA

Para quienes pasamos la infancia en Castilla, sujetos a los parques vaivenes de un pueblo, llevamos grabado en lo más hondo de la memoria imágenes explosivas acompañadas al mudarse de las estaciones, que configuran una parte esencial e indivisible de aquel niño que fuimos. Son fechas radiantes, luminosas y memorables: La Navidad, los Carnavales, la romería a la Virgen al final de la primavera, la función como remate de un ciclo agrícola que venían a coronar aquellos músicos en bandas trompeteras. Y junto a estos hitos festivos de carácter comunitario, destaca uno no menos significativo, más entrañable y familiar: la matanza.

«Tres días hay en el año
que relucen más que el sol:
la matanza, el esquila
y el día de la función».

Así reza un dicho campesino que sustituye a otro acuñado sin duda en esferas más distantes, cuyos contenidos vemos hoy desvanecidos:

«Tres días hay en el año
que relucen más que el sol:
Jueves Santo, Corpus Christi
y el día de la Ascensión».

Muchos eran los deleites que acompañaban a los días de matanza. De un lado, se gozaba de dispensa familiar para dejar de asistir a la escuela; de otro, se sabía que la cota de rigidez y severidad con que se nos educaba, se trocaba en esas fechas en tolerancia y desbarajuste. La comida que nos esperaba, además de abundosa hasta el hartazgo, sería variada, lo que constituía un contrapunto nada desdeñable con el sempiterno y monótono cocido. Pero además disfrutábamos de juegos y entretenimientos que en esas fechas nos montaban los mayores y durante la noche del primero de los días abrigábamos la esperanza, felizmente cumplida luego, de meter al bolso unas pesetillas producto de las propinas que los vecinos y familiares nos largaban cuando les repartíamos el calducho y la morcilla. Muchas y muy extraordinarias eran las novedades que la matanza traía consigo como para que no quedaran prendidas en los confines gratos de la memoria.

La matanza se nos presenta hoy con los mismos atributos y encantamientos que acompañaban la fiesta cuando éramos niños. Ni un ápice de aquella estela luminosa se nos borra ahora. Por el contrario sus connotaciones se ven multiplicadas, pues si de niños se circunscribían estrictamente a los dos días de su desarrollo, ahora se nos alargan cuando sentamos en nuestra mesa a los amigos y les ofrecemos en sazón plena los apetitosos productos elaborados con sus grasas, carnes o intestinos, pues como veremos, ninguna parte del cerdo se desaprovecha.

No es extraño, por tanto, que en nuestra sociedad tradicional, viciada por el estigma de la escasez y la penuria, el cerdo se haya convertido en un animal emblemático de la cultura campesina, ligado estrechamente a la economía y a las costumbres culinarias.

En nuestros tiempos, superada en parte la penuria secular en que se desenvolvían las economías domésticas del medio rural castellano, la matanza ha perdido parcialmente aquellas connotaciones pantagruélicas y pancescas que tenía, pero conserva en toda su integridad, el ambiente ameno y festivo; sigue convocando a familiares, agrupándolos ante un mismo quehacer y una misma mesa y continúa, por tanto, cumpliendo una función ritual, combatiendo el gesto sombrío del invierno, con la algarabía que ahora levantan nuestros hijos o la charleta que se sucede en la sobremesa, en la que se repasan historias burlescas del anecdotario local contadas por los abuelos con esa calma pausada que ellos manejan tan magistralmente.



En verdad que algunos de los aspectos de la matanza se han alterado, pues los cambios estructurales de nuestros pueblos también han influido en su desarrollo, aunque no sea más que mínimamente. Pero en general la matanza de hoy, se mantiene con los mismos contenidos, parecidas alegrías, idénticas fatigas y trabajos que la de nuestros abuelos; y, como entonces, la matanza sigue siendo un rito familiar donde la abundancia en el plato y la francachela en el espíritu van a seguir primando sobre cualquier otra consideración.

Por eso, las gentes, contagiadas por esa alegría que brota de manera espontánea del sacrificio del cerdo, canta en tono festivo:

«Cuando suena la zambomba
nos alegra la matanza
y el marrano que hemos matao
nos llenará bien la panza.
Qué maja está la cocina
cuando cuelgan los jamones,
la longaniza y el tocino
las morcillas y muñones».

O esta jota que puede darnos pie para experimentar una receta de chicharrones:

«El día de la matanza
se comían los chicharrones
que freídos con los ajos
nos sabían a turrones».

LOS NOMBRES DEL CERDO

En el principio fue el verbo; comencemos por el principio. Pocas veces nuestra lengua se habrá explayado tanto. La palabra «cerdo» alcanza, acaso junto con la de «borrachera», una buena porción de sinónimos. Ya, de pequeños, cuando nos metíamos el dedo en la nariz, oíamos el trueno de una voz al lado que decía: «cochinomarranocerdo», que acaso sean las tres maneras más frecuentes de dar nombre al animal. Don Federico Sáinz de Robles, en su diccionario de sinónimos y antónimos, al llegar a la palabra cerdo, se retarda con todos estos vocablos: puerco, cochino, marrano, gocho, verrón, guarro, verriondo, porcallón, porcachón, tunco, tocino, chanco, gruñete, animal de bellotas. En algunos de estos nombres planea la sombra de la onomatopeya, como en gorrino, sancho, chon o güito, que también se dicen en Castilla.

Lo que está claro, en cualquiera de sus variantes, es que la palabra en cuestión tiene connotaciones que nos llevan a los charcos, a la ponzoña, a los revuelcos y rehozamientos más primarios. En ese ambiente de légamo y cieno hecho papilla pastosa, el cerdo encuentra su reino más ansiado, su mínimo ecosistema ideal. Se comprende así la naturaleza de su nombre.

Covarrubias, por su parte, nos refiere así la palabra COCHINO. «El puerco o lechón. Díxose cochino, quasi coquino, por ser animal que sólo nació para la cocina y la gula. «Quien no tiene ruido, compre cochino», de los que pudiendo vivir con quietud se meten en pesadumbres».

Y vemos lo que el propio Covarrubias nos dice de la palabra PUERCO. «Del puerco no tenemos ningún provecho en toda su vida, sino mucho gasto y ruido, y sólo da buen día aquel en que le matamos. Muy semejante a este animal es el avariento, porque hasta el día de su muerte no es de provecho. El puerco dicen aver nacido para satisfacer la gula, por los muchos bocadillos golosos que tiene».

No faltan especulaciones sobre los orígenes y evolución seguida por animal tan guarro. En la península ibérica contamos con diferentes testimonios arqueológicos que muestran su pre-

sencia, en ocasiones con caracteres de ídolo, entre los pobladores primitivos. Aunque más que el cerdo cabría hablar de verracos silvestres o jabalíes que aun partiendo del mismo tronco biológico, constituyen una variante respecto a las diferentes razas de cerdos con que contamos.

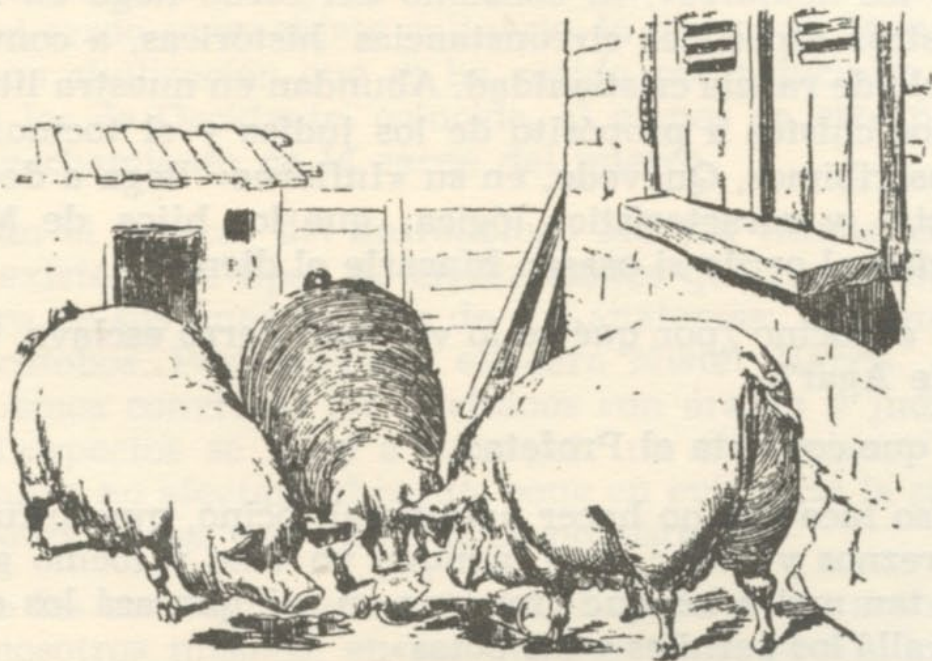
De cualquier modo el jabalí no ha dejado de ser codiciado objeto de caza desde los celtíberos hasta nuestros días. Veamos, para concluir, el ameno retrato que de él nos hace el susodicho Covarrubias:

«Jabalí: Puerco silvestre, animal fiero; por otro nombre puerco montés, que todo es uno. Es fuerte y de gran furia, rompe cuanto topa... si el puerco casero es tan sabroso y de tan diversos gustos, mucho más la es el jabalí, por ser criado en el monte y tener carne más enxuta y más sana».

De las controversias que el señor puerco ha.

Muchas y muy encrespadas han sido las reyertas que el señor puerco ha suscitado. No le han faltado ni desdenes ni pleitesías. Tanto en los tiempos antiguos como en los días presentes.

Animal anatematizado para los judíos y mahometanos por expresa indicación del Talmud y del Corán, sus respectivos libros sagrados. Sin embargo a nuestra tradición popular pertenece este refrán, que simboliza dos destacados valores de nuestra cultura cristiana:



«Dijo el tocino al vino:
bien vengáis, amigo».

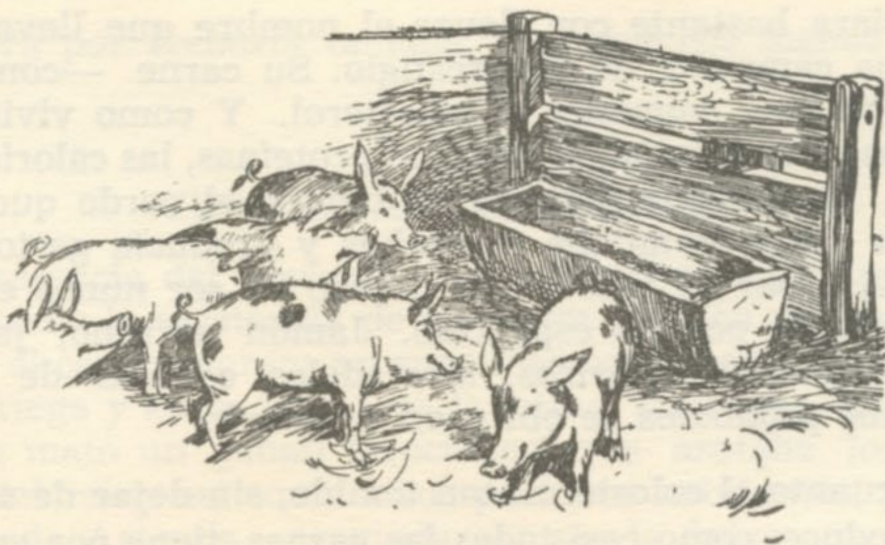
¿Qué habría sido del Occidente cristiano sin la sabia conjunción de ambos elementos: la carne de puerco y el vino? Pero quién sabe por qué caprichosas disposiciones los hijos de Mahoma abominan de una y otro. Las religiones engendran tabúes y miedos que a veces no son tan descabellados o irracionales. Y es posible que la prohibición de la carne de cerdo en aquellas regiones calurosas encuentre alguna razón de ser; además del miedo cerval a la triquinosis que tantas vidas ha segado, la propia conservación de la carne no encuentra como en Europa un clima apropiado. El calor precipita la descomposición y ello puede haber dado lugar a reveses, sustos y destemplanzas que hicieran desaconsejable entre los seguidores del profeta catar tales bocados. Respecto al vino, y a pesar de su prohibición expresa, son muchos los poetas que han cantado con voz excelsa los placeres prohibidos de la bebida. Omar Kheyyam y Hafiz lo hicieron con tanto acierto que han sido asumidos por la tradición epicúrea de Occidente.

Los cristianos, catadores habituales de vino y degustadores de los succulentos platos que el cerdo nos brinda, no podían, no ya compartir, sino ni siquiera entender, estas prohibiciones. Alguno trató de explicárselas, como Gaspar Lucas de Hidalgo, del siguiente y curioso modo: «En pago de la protervidad y rebeldía que aquella mala casta tuvo con su Dios, les quiso entre otros castigos privar del mejor bocado que tiene la Naturaleza para plato de los hombres». El consumo del cerdo llegó en España, por nuestras especiales circunstancias históricas, a convertirse en símbolo de rancia cristianidad. Abundan en nuestra literatura clásica los chistes a propósito de los judíos y el tocino. En el que transcribimos, Quevedo, en su «Infierno» llega a decir, con su especial y característica lógica, que los hijos de Mahoma agraviarían al cerdo si osasen hincarle el diente:

—«Y el tocino ¿por qué se lo vedaste, perro esclavo, descendiente de Agar?»

A lo que contesta el Profeta:

—«Eso hice por no hacer agravio al tocino, que lo fuera comer torreznos y beber agua, aunque yo vino y tocino gustaba. Y quise tan mal a los que creyeron en mí, que acá los quité la gloria y allá los perniles y las botas».



Pero don Francisco, tan cáustico y mordaz, acaso ignoraba que en el Deuteronomio, 14, 3, 8, se lee:

«No comas abominación alguna. He aquí los animales que comeréis: el buey, la oveja y la cabra; el ciervo, la gacela y el corzo; la cabra montés, el antílope, el búfalo; la gamuza; todo animal que tenga la pezuña dividida y el pie hendido y rumie; pero no comeréis los que solamente rumien ni los que solamente tienen la pezuña dividida y el pie hundido; el camello, la liebre, el conejo que rumian pero que no tienen la pezuña dividida son inmundos para vosotros; el puerco que tiene la pezuña dividida pero no rumia, es inmundo para vosotros. No comeréis sus carnes ni tocaréis sus cadáveres».

No sólo los cristianos hemos rendido pleitesía y reverencia ante el cochino. De muy atrás vienen las recetas de Oriente que toman al cerdo como objeto culinario, lo que pone de manifiesto cómo una civilización que se ha regido por principios tan dispares a los de Occidente, coincide, al menos en este punto, en el aprovechamiento de la carne del puerco.

Según el parecer del antropólogo Marvin Harris, culinariamente existen dos tipos de civilizaciones que hacen del cerdo el centro de sus querencias o de sus anatemas: los porcófilos y los porcófobos. Posiblemente exagera Mister Harris. Durante siglos hemos convivido los cristianos con árabes y judíos y en muchos aspectos se llegó a conseguir un sincretismo cultural que aunque no afectara al cerdo, pone en evidencia la capacidad integradora de las tres culturas monoteístas.

Pero las controversias en torno al cerdo no se acaban aquí. Entre nosotros mismos, en los últimos años, el cochino, como

si no tuviera bastante con llevar el nombre que lleva, ha decidido una campaña de desprestigio. Su carne —comentaban los periodistas— aumenta el colesterol. Y como vivimos tan pendientes de la tensión, el peso, las proteínas, las calorías y todo lo demás, resulta que durante un tiempo el cerdo quedó relegado y su carne levantaba sospechas y producía gestos de desagrado. A pesar de todo no ha dejado de ser nunca el animal más consumido por los españoles. Jamón serrano, jamón de York, salchichones, chorizos, mortadelas, cabezas de jabalí y tantos otros productos se obtienen del cerdo.

Y en cuanto al colesterol, tan temido, sin dejar de ser cierto que lo produce, como casi todas las carnes, tiene por encima de él al cordero, que sin embargo no ha gozado nunca de mala prensa. Pero el problema de fondo no está tanto en la carne, como en el tipo de vida que llevamos. Son significativos a este respecto los análisis realizados con personas mayores del Andévalo (Huelva), alimentadas casi exclusivamente con carne de cerdo y que gozan, de una salud envidiable. ¿Qué ocurre? Sencillamente que los coches, el rechazo del trabajo físico, la vida sedentaria, son los auténticos culpables de la subida del colesterol aunque las carnes jóvenes —la de cerdo entre ellas— contribuyan a su aumento.

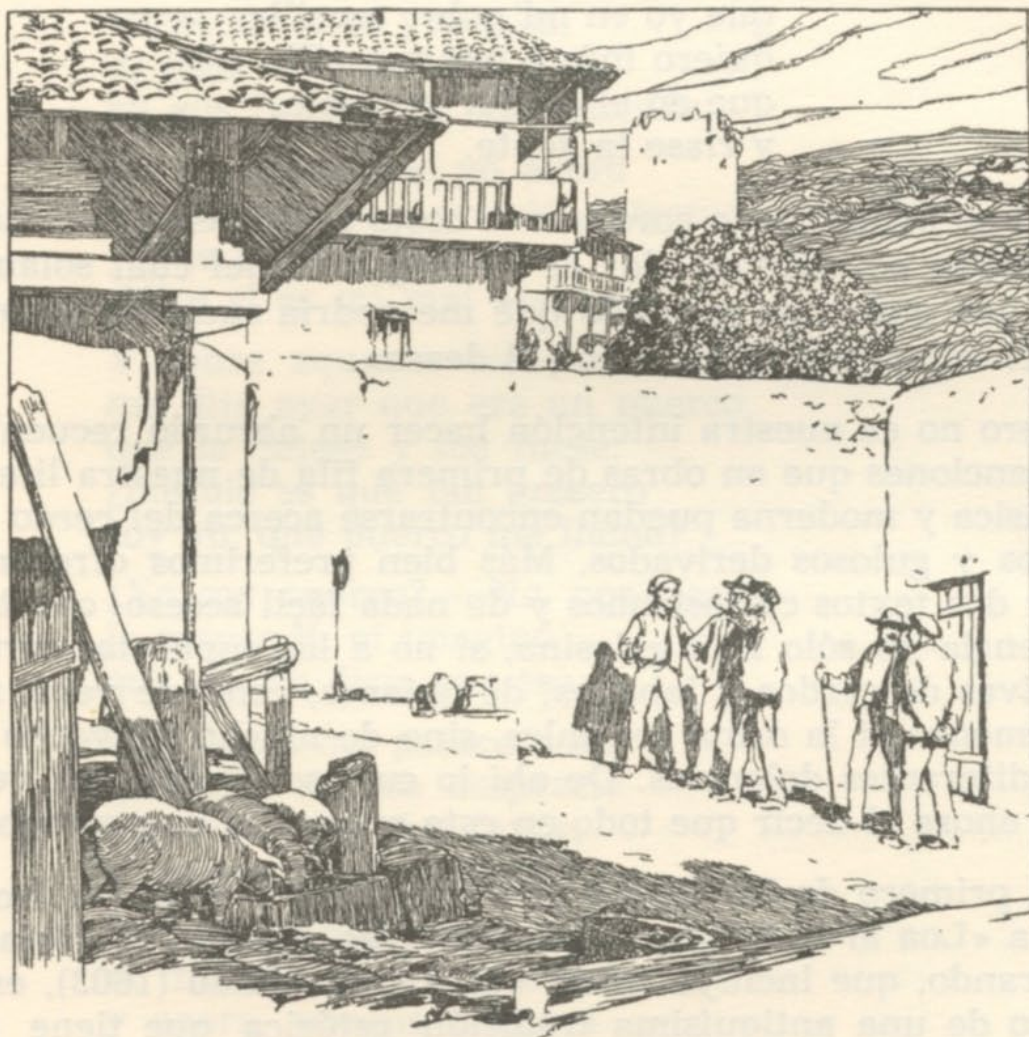
Los cristianos debemos mucho al señor puerco. Llevamos degustando su carne apetitosa desde centurias. Hemos convertido su presencia en símbolo popular de nuestra cocina. Sobre todo en el campo, donde la carne de choto estaba poco menos que vedada. Los capones y el cordero se comían en fechas señaladas o siguiendo los imperativos de ritos ancestrales. Sólo el cerdo, en sus distintas variantes, ha constituido y sigue constituyendo animal de compañía cotidiana, tanto en los nobles figones, como en las más humildes —y sin embargo excelsas— cocinas de los pueblos.

Un cocinero, enredado en florilegios eruditos, César Gutiérrez, nos sirvió este bocado delicioso: En la Iglesia de San Miguel de Segovia, existe un cuadro que representa la Última Cena donde el Cordero Pascual ha sido sustituido por un lechoncete de piel tostada y crujiente y carnes tiernas. Por complacer nuestra curiosidad fuimos a comprobarlo y allí estaba el tostón devorado, antes de acercarle el diente, por los ojos hambrunos de los esforzados Apóstoles. Por el capricho sincrético de un artista es, en esta ocasión, el cerdo, quien encarna el cuerpo de Jesucristo. Quién sabe si no acabaría el autor en

la hoguera por fechoría tamaña. Por muchos menos ardieron otros.

CURIOSIDADES PORCINAS

La presencia del marrano y del jabalí en literatura es tan antigua como la existencia de los mitos. Así, en nuestro ámbito cultural, el cerdo aparece en repetidas ocasiones en la literatura clásica griega y en su heredera la latina. Meleagro, hijo del rey de Etolia mató un jabalí ferocísimo que azotaba los fértiles campos del reino así como a sus pacíficos habitantes, por culpa de la airada Artemis, agraviada por ser la única entre los dioses a quien Eneo, el rey, no le había hecho sacrificio en acción de gracias por las abundantes cosechas. Lo cuenta Ovidio en **Las Metamorfosis** (libro VIII). Pero otro fiero jabalí herido acabó con la preciosísima vida del temerario Adonis, amante y amado de Venus, quien, llorosa, convirtió su sangre en anémonas; también lo cuenta Ovidio en la misma obra, libro X.



En nuestra literatura castellana, el cerdo, más que mito es golosina; más que entero y gruñendo, se presenta troceado y silencioso, preparado para el sabroso festín. Así aparecen morcillas, tocinos y jamones en el **Libro del Buen Amor** del Arcipreste de Hita (s. XIV), en el episodio de la batalla entre don Carnal y doña Cuaresma, donde don Carnal, pertrechado de esas y otras armas, vuelve para reinar en el mundo durante casi todo un año, tras la breve victoria de la Cuaresma. El ceñudo Arcipreste de Talavera, Alfonso Martínez de Toledo, cuenta lo que alegran las frías mañanas del invierno los «torresnos de tocino asados con vino e açucar soberraydo, longanizas confacionadas con especias, gengivre e clavos de girorofre, mantecadas sobredoradas con açúcar, perdiz e vino pardillo, con el buen vino cocho a las mañanas, y ¡ándame alegre, plégame e plegarte he, que la ropa es corta, pues a las pulgas ymos!» (**Corbacho**, 1.^a parte, cap. XXXIV), tan parecido a lo que casi dos siglos después diría Góngora en una conocida letrilla:

«Coma en dorada vajilla
el príncipe mil cuidados,
como píldoras dorados,
que yo en mi pobre mesilla
quiero más a una morcilla
que en el asador reviente,
y ríase la gente.

Y qué hablar de lo caro que le costó al desventurado Lázaro de Tormes «el sabroso olor de la longaniza del cual solamente sabía que gozar, no mirando qué me podría suceder, pospuesto todo el temor por cumplir con el deseo».

Pero no es nuestra intención hacer un absurdo recuento de las menciones que en obras de primera fila de nuestra literatura clásica y moderna puedan encontrarse acerca del cerdo y sus golosos y gulosos derivados. Más bien preferimos ofrecerle al lector dos textos curiosísimos y de nada fácil acceso, que hacen referencia no sólo a la golosina, si no a las supuestas virtudes curativas de cerdos y jabalíes, de quienes, como se verá, ni el excremento ni la orina son tales, sino de mucho provecho para muy diferentes dolencias. De ahí lo curioso. Nunca tan verdad como ahora el decir que todo en este animal es de provecho.

El primero de los textos que ofrecemos a nuestros lectores es una «Loa al cochino», del dramaturgo Agustín de Rojas Villandrando, que incluye en su **Viaje Entretenido** (1603), escrita dentro de una antiquísima tradición retórica que tiene como

objeto principalmente la ingeniosidad exaltando las virtudes de objetos, animales o personas que aparentemente no las tienen. Sorprendentes y dignas de estudio son coincidencias en las afirmaciones con las que aparecen en el segundo texto que les ofrecemos. Degusten, pues, la

LOA AL COCHINO

Yendo pues a mi propósito
aunque no voy dél muy lejos,
digo que se llegó a mí
ayer tarde un compañero,
muy turbado y melancólico,
confuso, triste y suspenso,
y preguntando la causa
y de su mal suceso
me respondió: «Señor Rojas,
vuesacer es mi remedio,
es toda mi libertad;
en sus brazos me encomiendo.

Ha de saber que yo adoro
a un ángel con grande extremo,
y que no me puedo ver:
¡Mire si es mi mal eterno!

Y sobre aqueste desdén,
me dijo ayer que era un puerco,
que la dejase y me fuese;
¿posible es que tan grosero
soy yo, que puerco me llame?

¿Yo soy puerco? —No, por cierto,
le respondí, ni imagino
que ella lo diría por eso.

Que antes me parece a mí
que todo aqueese desprecio
fue merced y fue favor,
y yo por tal lo confieso».

Por esto y más que le dije,
no fue de ningún provecho,
y agora, porque conozca

que «puerco» no es vituperio,
sino un animal más noble
de cuantos sustenta el suelo,
y el más útil que hay en muchos,
así su alabanza empiezo.

Digo que aqueste animal
tan principal que celebro,
después de otras mil grandezas,
hallo en él un privilegio,
en que se aventaja a todos
los demás que conocemos.

Ya es cierto y sabemos claro
que el asno después de muerto
cría siempre escarabajos,
el caballo cría avispas,
como cada día vemos;
y el hombre, en la tierra puesto,
salen dél y su mortaja
culebras, aquesto es cierto,
y del buey salen abejas;
y de este puerco ¿qué sale?
mas deste animal tan bello

¡Un obispo reverendo,
gloria y honra de las ollas
y de estómagos hambrientos!

Las bodas y los banquetes,
los placeres y los juegos
si él no los honra ¿qué valen?

Yo, sin él, reniego dellos.

Los regalos, golosinas,
de tanto gusto y provecho
que de sus entrañas salen,
¿a qué hombre no dan contento?

La morcilla, el adobado,
testuz y cuajar relleno,
el pie ahumado, la salchicha,
la cecina, el pestorejo,
la longaniza, el pernil,
que las paredes y techos
mejor componen y adornan
que brocado y terciopelos.

Este gentil animal
que ha dado, cierto sabemos,
a más de algún rey de España
su natural nombre mesmo,
¡y a algún necio le ha pesado
porque le han llamado puerco,
y a éste el mucho honor le daña
como indigno de tenerlo!

Quien su nombre da a los reyes
y con él honra a los reinos,
¿de qué se afrenta, sepamos,
si no es por no merecerlo?

Pues sancho, puerco o cochino
todo es uno, aquesto es cierto,
y de este nombre de Sancho
¡cuántos reyes conocemos!

La dulce hierba y bellota
que manjar de Adán fue un tiempo
agora es suyo, gozando
de aquel siglo verdadero;
y aunque hay algunos que dicen
que no es sano, es desconcierto,
que yo digo y probaré
que es más sano que el carnero.

Porque en las Indias le dan
por regalo a los enfermos,
en vez de pollo o gallina,
a comer carne de puerco.

Y del jabalí la orina
es aprobado remedio
para el dolor de un oído,
y yo he hecho experiencia desto.

Derretido el puerco gordo
y con vinagre algo recio
lavado, o con agua clara,
para que madure es bueno.

Y su preciosa manteca
es buena contra el veneno
y el unto de su quijada
para hinchazón del cerebro.

Es contra la pestilencia,
vuelve a las cejas los pelos,
es muy bueno para empeines
y para dolores viejos.

¡Medicina saludable
el unto suyo!, y tras esto
es un remedio eficaz
para cámaras su estiércol.

Teniendo estas propiedades
y otras muchas que no cuento
páreceme injusta cosa
decir que el puerco es enfermo.

Que en aquella edad primera
por gran regalo sabemos
que los hombres lo comían
por ser muy sano sustento.

¿Quién estuvo entonces malo,
decidme, en aquellos tiempos?

¿Quién tomó el agua de palo,
jarabes ni cocimientos?

¿Quién murió de pestilencia,
tomó polvos, usó unguentos?

¿Quién se purgó o se sangró,
ni tuvo roncha en su cuerpo,
sarna, comezón ni tiña,
ni el mal francés o flamenco,
tabardete ni esquinencia
ni otros males que agora vemos?

Nadie, pues puerco comían
sin otros mantenimientos;
gallinas, pavos, faisanes
no gustaban de comerlos,
porque sólo por sus plumas
se estimaban, y en efecto
para otra ninguna cosa
jamás les fue de provecho.

Entonces para el pescado
ninguno armó red ni anzuelo,
ni estorbaban a las aves
el presto y ligero vuelo.

Matar buey era injusticia;
las vacas y los carneros
y los demás animales
libres gozaban del suelo.

Solamente el puerco hidalgo
en los bailes, en los juegos
y en las fiestas principales
les aumentaban el contento,
pues jamás faltó en la casa
más rica de todo el pueblo
regocijo en aquel día
que tenían puerco muerto.

¿Qué atabales, qué trompetas,
qué flautas o qué instrumentos
eran de más alegría
para niños, mozos, viejos?

Decir que era enfermo entonces
fuera clamar en desierto,
porque afirmar lo contrario
por opinión justa tengo.

Cómalo, pues, todo el mundo
descuidado y sin recelo,
pues se hacen de él medicinas
más que romances se han hecho.

Hasta aquel que en Calidonia
fue por Meleagro muerto,
ofreciéndole a Atalanta
su hermosísimo pellejo,
por ser de tan alta estima
se adornó con él Tideo
y con la hija del rey de Argos
vino a casarse por esto.

Entonces este animal
era galán, limpio, bello
hermoso, grave y bizarro,
si no lo estorbara Venus,
por el enojo mortal
que tuvo con él un tiempo,
por la muerte desdichada
del bellissimo mancebo,
quedando Juno y Minerva
vengadas con verle muerto

al ya convertido en flores
de Cinira hermoso nieto:
y Venus, de esto indignada,
la limpieza de su cuerpo
la convierte en suciedad
y hácele que sea muy feo,
y que entre los lodos ande
siempre metido en los cienos,
y el pobre, de verse así,
asqueroso, sucio y negro,
nunca de corrido habla,
ni alza los ojos del suelo,
mas con estar como está,
siempre de verlo me alegre.

Y así, sucio, cabizbajo
y asqueroso, ruego al cielo
que no le falte jamás
a la nuera de mi suegro.

Lo que tiene es que en la vida
es animal sin provecho
y holgazán, que la comida
la gasta holgando y gruñendo.
da la leche, lana y queso,

Porque diréis que la oveja
que labra la tierra el buey,
canta el gallo, caza el perro,
trabaja el asno y encierra
el trigo el agosto hecho;
el caballo va a la guerra
del ratón escombra el techo
el gato maullador,
y otros muchos sin aquestos;
y solamente el cochino
mientras vive nunca es bueno.

Pero cuando de su vida
llega el venturoso término
y su alegre San Martín
le viene, que viene presto,
¿qué decís de este animal
cuando de muy sucio cuerpo
le convertís en tocino?
Entonces, ¿es malo o bueno?

Con lo que está en sus entrañas
sepultado y encubierto
se entretienen todo un año,
padres, madres, hijos, nietos.

¡Oh, bellísimo animal,
que, como probado tengo,
eres el más provechoso
de cuantos conocemos!

Concluyo, por no cansar,
y digo que eres tan bueno
que quien fuere tu enemigo
será enemigo del cielo,

Mi gran rudeza perdona,
cochino hermano, pues siendo
sin número tus grandezas,
tan pocas son las que cuento.

Y si en alabar soy largo
a un animal que es tan bello,
quien fuere puerco perdone,
y no se corra de serlo.

A mi compañero digo
que tenga de hoy más consuelo,
y si todo lo que he dicho
no ha sido de algún provecho,
hágase animal de carga,
si no está contento de esto,
o de caza y podrá ser
que le despedacen perros.

Mas yo por mejor tendría
ser cochino que no ciervo,
y si no lo quiere ser,
sufra carga y sea jumento,
que quien se afrenta de ser
de boca de mujer puerco
de la de un amigo suyo
ser asno no es mucho yerro.

Y si también se afrentase,
mañana le alabaremos,
que alabanza hay para todos
aunque no para hombres necios.

El siguiente texto es de más difícil localización, por cuanto que lo hemos visto en una obra tan rara y curiosa como lo es el **Tesoro de Diversa Lección**, de Antonio de Salazar (París, 1636). Era Salazar profesor de español en París, y con la intención de facilitarles a sus alumnos el aprendizaje de nuestra lengua compuso en las dos lenguas esta sencilla miscelanea que tituló con acierto **Tesoro de diversa lección**. Es de suponer que copie de alguien, pero no hemos localizado la fuente concreta; lo cierto, sin embargo, a juzgar por las coincidencias que manifiesta con el texto de Rojas que nuestros lectores acaban de leer, es que ambos se hacen eco de tradiciones populares, quizá supersticiosas, quizás no, referentes a la curación de ciertas enfermedades.

«El cochino es animal feroz, impudente e iracundo, y de su naturaleza, muy perezoso y sucio, impaciente y gruñidor, de donde dice el refrán: «Quien quisiera ruido, críe cochino», del cual dice Aristóteles que es incapaz de recibir disciplina ni buena costumbre, como el elefante y otros animales y siempre se queda fino, indómito y feroz.

El jabalí es mucho más terrible y bravo que el casero, porque es fortísimo en los dientes y están siempre destinados a la muerte, porque no son de ningún provecho mientras viven. Dicen los naturalistas que si lo van a cazar y él ha meado antes, o si persiguiéndolo dan tiempo de mear, nunca lo podrán alcanzar, porque aliviada la vajiga se hace terrible y ligerísimo, buscando los riscos y malezas. Pero si luego por la mañana, antes de haber meado, los cazadores le dan priesa, lo cogerán fácilmente. Con todo, el cazador vaya sobre sí y guarde de errar el asalto, porque su furia es terrible y los colmillos no son menos que puntas de acero. Si acaso acierta huyendo a tomar cuesta arriba, es en vano el perseguirlos; pero si acierta a huir cuesta abajo, presto dan con él en tierra y lo rinden, porque como tiene las manos o pies delanteros más cortos que los traseros, luego dan de hocicos y quedan rendidos; si acaso han de pasar algún río a nado, ellos propios se degüellan con las manos por tenerlas tan cortas.

Estos animales son muy buenos para la gente del campo, se sirven para la provisión y mantenimiento de la casa, porque no hay carne ni fresca ni salada que tanto cunda y aproveche como la del tocino y enriquece la casa de quien los cría para granjas con ellos, por lo mucho que ponen si son bien susten-

tados, y más que paren dos veces al año, y cada vez siete, ocho y nueve, aún algo más.

Cada uno se guarde de dejarlos ir sueltos por la casa, y más el que tiene hijos recién nacidos, porque se comerán un niño como si comiesen salvado; y no es tanto comer los hijos ajenos, pues que con la hambre se comen los suyos propios, y si no los ponen una argollita en las narices, son bastantes a derribar una casa, porque todo lo trastornan con los hocicos o narices, hasta descubrir el fundamento de las paredes.

Entre todas las carnes que tiene pelo agudo, la mejor y de más gusto es la del tocino, y dicen los autores infraescritos, que son Columela, Crecentina, Lactancio, Herrera y Plinio, que el cochino tiene las virtudes siguientes:

— La gordura del tocino derretida en vinagre y lavada con dos o tres aguas, vale para quitar y lavar el ardor de cualquier quemadura.

— El saín del cuerpo es bueno para madurar y ablandar toda hinchazón y apostema.

— El mismo saín o gordura mata los piojos y liendres de la cabeza y de cualquier otra parte.

— El tuétano de las quijadas del puerco quita el dolor de los dientes.

— La gordura comida cruda vale contra toda ponzoña.

— La piel de los jabalís es muy buena para hacer suela de zapatos para tiempo seco.

— La orina del cochino mezclada con aceite rosado quita el impedimento de oír y cualquier dolor de las orejas y deshace las piedras de la vajiga.

— El estiércol del jabalí seco hecho polvos y bebido con vino hacen retener las cámaras, aunque sean de sangre.

— El pulmón del cochino cocido y comido antes de beber quita la embriaguez.

— El cerebro del cochino sana los carbunclos.

— Untando muy bien la landre con el saín de puerco y estregando después con un paño de lana caliente, deshará la ponzoña sin pasar adelante.

EL MARRANO ANTON

«San Antón es un buen santo,
santo que no bebe vino,
lo que tiene San Antón
a los pies es un cochino».

«La figura del cerdo, nos lleva a la pervivencia de las más remotas tradiciones del judaísmo heredadas luego por la Antigua Iglesia, según las cuales este animal es declarado inmundo y morada de demonios (Mateo, 8,28-34; 5,1-20; Lucas 8,26-39)» nos dice Antonio Sánchez del Barrio en su curioso trabajo sobre el «Marrano Antón».

Por su parte, Frazer, en la **Rama Dorada** justifica la incontestabilidad del cerdo en función de creencias ancestrales: «En general puede decirse que todos los animales considerados como impuros fueron originariamente sagrados: la razón de no comerlo estaba en su divinidad».

Lo cierto es que si en los Evangelios vemos a los puercos encarnando una personalidad demoníaca, unos siglos más tarde, la propia Iglesia va a ver multiplicada su presencia en los templos acompañando la imagen de San Antonio Abad o San Antón, patrón de los animales, celebrado el día 17 de enero, y a cuyos pies, las iconografías de los imagineros ponen siempre un dócil marrano. El propio Sánchez del Barrio recoge la explicación que J. María Iribarren ofrece sobre la presencia del cochino: «una jabalina, viendo atacados de ceguera a todos sus hijos, corrió instintivamente con ellos a los pies de San Antonio, suplicándole a su manera que tuviera con ellos compasión. Movidó el santo a piedad, por su intercesión recobraron la vista los jabatos, y la excelente madre, llena de gratitud, nunca ya quiso separarse de él».

Este santo que ha gozado de tanta devoción entre las gentes del medio rural, ha dado lugar a una curiosísima tradición popular: «El marrano Antón», que adquiría la cofradía de San Antón en cada pueblo y posteriormente transitaba en libertad por las calles alimentándose de sobras y restos que le echaban; cuando ya estaba cebado se hacía una rifa con él y con el producto subvenían a los gastos que la fiesta generaba.

Pero las rifas de cerdos no eran privativas de las cofradías de San Antón, si es que hacemos caso de esta letrilla que tan frecuentemente oíamos cantar en los trenes a los joviales y mordaces montañeros:



«En la ilustre ciudad de Tafalla,
¡Jolín qué bien!
En la ilustre ciudad de Tafalla,
¡Jolín qué bien!

En la ilustre ciudad de Tafalla
rifaron un cerdo pa el hospital.
Y las pobres monjitas decían:
¡Jolín qué bien!

Y las pobres monjitas decían:
¡Jolín qué bien!
Y las pobres monjitas decían
al año que viene se vuelve a rifar.

Y si al año que viene se rifa,
¡Jolín qué bien!
Y si al año que viene se rifa,
¡Jolín qué bien!

Y si al año que viene se rifa,
que compren boletos San Pedro y San Juan.
Y si al año que viene se rifa,
que compren boletos San Pedro y San Juan.

LA MATANZA

No es común, en la actualidad, que el cerdo que va a ser objeto de sacrificio el día de la matanza haya sido criado en casa. Frecuentemente se compra a algún ganadero de la propia loca-

lidad de residencia que inspire confianza por el modo de alimentar a los cerdos, evitando, en la medida de lo posible, cerdos de las grandes naves destinados a mataderos industriales a los que se alimenta exclusivamente con piensos compuestos. Los cerdos comprados a pequeños ganaderos suelen combinar los piensos compuestos con los sistemas tradicionales de cebado, a base de cereales, salvados, tubérculos y restos de comida casera.

Hasta los años sesenta cada familia campesina compraba un cerdo o dos, según las posibilidades económicas. En algunos casos se llegaban a comprar hasta seis u ocho con el fin de venderles una vez que estuvieran cebados. Pero lo frecuente era que en cada casa se compraran para abastecer sus necesidades alimenticias a lo largo del año —y éstas se subvenían espléndidamente, aún en el caso de familias numerosas—, dos cerdos. Por eso lo normal era sacrificar un cerdo cuyo peso venía oscilando entre las doce y las quince arrobas (de 125 kilos a 160 aproximadamente).

Estos cerdos se habían comprado nueve meses antes a unos marraneros vestidos con blusones negros procedentes de Extramadura. La llegada de estos hombres a principios de la primavera, constituía un acontecimiento. Venían atravesando los campos con grandes piaras de cerdos ibéricos, a veces retintos (cruzados) y a veces negros (puros). Solo unos años más tarde se incorporaron los blancos, conocidos entre las gentes como «vitorinos», «belgas» o «franceses». La piara descansaba de su deambular en la plaza; allí el marranero esparcía unos puñados de cebada y en torno a los granos se aquietaban los marranos mientras los comían. Hasta la plaza, tras el correspondiente pregón, se acercaban los labradores. Ojeaban, palpaban y finalmente se decidían. Era aquel un mercado improvisado, pero muy vivo y colorista. Los chicos que se convertían en espectadores inevitables de todas las novedades callejeras, estaban allí, en primera fila, observando los curiosos e imprevisibles movimientos de aquellos marranos vulnerables y pequeños que constituían en los primeros días dentro de la casa, un novedoso juguete.

No siempre aquellos trajinantes en marranos cobraban su mercancía en el momento, que a veces se les veía hacer la ronda por los pueblos en septiembre, tras la recolección de la cosecha, cuando el cerdo ya llevaba adelantado su engorde, para saldar las cuentas pendientes. Este dato testimonia hasta qué punto se acentuaba la penuria económica entre las gentes humildes del medio rural.

Precisamente en el Diccionario de Autoridades aparece un texto alusivo al marrano de parecida significación: «Cochino fiado, buen invierno y mal verano», que se explica así: Refrán que se dijo porque el gusto que se tiene en invierno de comer el cochino que se ha tomado fiado por San Andrés, se paga con el disgusto de tener que pagarle por el Agosto, y enseña que es menester llevar con paciencia los contratiempos, así como los gustos se llevan con alegría».

La caída en el mercado del cerdo ibérico o negró, llegó a alcanzar, en algún momento, consecuencias alarmantes. En la actualidad, el cerdo ibérico se encuentra en grandes fincas siguiendo la raya de Portugal, sujeto a una alimentación natural a base de pastos y bellotas, mientras la presencia del cerdo blanco se ha generalizado por resultar más rentable en explotaciones estabuladas. El gusto de uno y otro no admite comparaciones. De hecho los jamones y lomos de cerdo ibérico se cotizan en el mercado a tres y cuatro veces más que los de cerdo blanco. Bien es verdad que los jamones, el lomo y las paletillas constituyen la parte sustancial de carne del cerdo ibérico, siendo el resto tocino, mientras que en los cerdos blancos la proporción de carne alcanza al cincuenta por ciento de su peso.

Durante todo el año el cerdo permanece encerrado en su «cochiquera», «cohorte» o «zahúrda»; allí se le oye gruñir y hozar constantemente, al tiempo que le vemos crecer. Se le alimenta dos veces al día, por la mañana y por la noche. Ya hemos señalado que la alimentación, que tanta importancia va a tener en el gusto, depende mucho del tipo de explotación.

El día 11 de noviembre se festeja a San Martín Matapuercos. Desde esta fecha que algunos adelantan al día de Todos los Santos (uno de noviembre), comienzan a oírse en los pueblos las



rabietas enfurecidas de los cerdos que tanto sobresalto provocan entre los infantes; hasta las Candelas (día dos de febrero), aproximadamente, se extiende la época de matanza. Es verdad que algunos lo alargan hasta el mes de marzo. De lo que se trata es de que los fríos y los hielos aticen con fuerza, porque de ello depende la buena curación de las carnes.

Precisamente sobre este aspecto de la curación de las carnes existen creencias que apuntan a que es aconsejable matar cuando la luna anda en cuarto creciente, porque también así se beneficiarán las carnes de una curación más propicia.

El sacrificio.

El día antes se oye en la casa el afilar de cuchillos, rescatados del fondo del arcón, envueltos en un paño blanco. Por allí anda también el garfio. Y si no lo tenemos hay que pedirselo al vecino. Todo debe estar preparado para que en los momentos decisivos no nos gane la partida la improvisación. Al banco de matar se le pasa un paño por encima para quitarle el polvo; se preparan las sogas; los barreños, las artesas, las grandes cazuelas y demás belezos andarán listos, bajo la tutela del ama de casa.

Y listo y alertado anda también el gorrino metido en la cochiguera si es de casa o al lado de sus compañeros de cuadra, pero ya apartado de ellos, si procede un corral más numeroso. El alertamiento le viene porque desde hace veinticuatro horas no prueba bocado. Y esa es mucha abstinencia para animal que no deja de hozar, acostumbrado a tener el buche repleto. La abstinencia a que se le somete al cerdo viene impuesta para evitarle comida que no va a digerir. De este modo nos encontraremos el mondongo más limpio.

Se le saca de la cochiguera y se le ata, pasándole una soga por las patas. La romana ya está preparada. Dos forzudos se agarran con fuerza las manos por debajo del vientre del marrano; lo levantan hasta dar con la soga en el gancho de la romana. Se hace el peso.

Inmediatamente se le descuelga, se le desata la soga. Uno de los forzudos le ase del rabo; otro se tira alas orejas; con pulso lo van conduciendo hasta la mesa o banco de matar; cuando llega allí otro más se agarra las patas; el del rabo tira ahora fuertemente de las manos del cerdo; entre todos lo inmovilizan. El cerdo comienza a gruñir de modo continuado, estentóreo y



chillón; un escalofrío recorre el semblante temblón de los niños que, morbosos, miran alrededor los movimientos impotentes y nerviosos que anuncian la sangre. La tragedia —una tragedia goliárdica y festiva— va a empezar.

El matarife es un tipo serio que envuelve su quehacer de gestos trascendentes. Agarra con fuerza el cuchillo y pregunta:

—¿Lo tenéis bien seguro?

Los brazos están en tensión, conjurando posibles deslices del marrano. Los forzudos desean cuanto antes que la tarea concluya para relajar los tendones.

—Cuando quieras— contestan.

Al lado del matarife está colocada la mujer con el barreño en la mano y una cazuela grande cerca.

Se santigua y dice:

—Allá va.

En el arca del pecho o papada mete el cuchillo que con la punta afilada entra sin gran esfuerzo. El quid estriba en dar con el lugar exacto, camino del corazón, pero sin llegar a tocarle, sin profundizar demasiado porque si llegara al corazón moriría instantáneamente, sin desangrar. Y se trata de que muera «desainado», sin una gota de sangre.

Cuando el matarife saca el cuchillo, un chorro de sangre caliente se precipita. Allí está la mujer que pone la cazuela para evitar que se derrame y al tiempo con un cucharón de madera comienza a dar vueltas para impedir que se coagule. Con dos litros hay de sobra para las morcillas. El resto, sin que vierta

una gota, al barreño, para cocerla y comerla regada de vinagre dentro de un rato, cuando ya esté el marrano pingado de la viga.

El marrano da unas últimas sacudidas; son los estertores que preceden a la muerte. Sus alaridos han ido cediendo hasta resoplar sin fuerza, mientras la mansedumbre que anuncia el último soplo se ha ido dibujando en su cuerpo.

Descansan ahora los forzudos que no son tales, sino los dos hijos, el sobrino y el yerno del matarife, dueño del marrano. Los niños, tras el susto que les ha mantenido sobrecogidos, se aprestan a tirar del rabo, como una venganza inútil y postrera hacia el bicho.

Están preparados los pajones. Descienden al marrano del banco y lo dejan reposar en el suelo, espatarrado. Se reparten las pajas grandes encima del cerdo, formando una cabaña. Prenden una cerilla y comienza a arder la pira por el morro; al principio tímidamente, luego con viveza, levantando una gran llamarada, una chisquereta que inicialmente se agradece, aunque luego el calor les haga retirarse porque es tanta la fuerza del fuego que llega a ofender.

Cuando la llama se apaga lo dan la vuelta; ahora patas arriba. Colocan dos piedras en los costados para que guarde el equilibrio, otras más en la boca. Vuelven a hacer una cabaña con la paja que prende de nuevo, envolviendo el ambiente de olor a churrasco, a pelo quemado, porque de eso se trata, de que las cerdas, tan largas y fuertes se tuesten. Cuando ha concluido la operación, los forzudos se arremangan y frotan con el envés de un trozo de teja vieja la superficie del marrano. El niño mayor se encarga de echar agua para que arrastre al sarrillo que ha dejado el fuego. Cuando han quitado la parte más gruesa se aprestan a coger los cuchillos de hoja corta que deslizan con precisión y fuerza sobre la superficie, arrasando con el arranque de las cerdas y la piel quemada. Se demoran en los pliegues de las patas, en los recovecos que forman las orejas, donde el fuego penetra con más dificultad. El marrano se va despojando de porquerías externas hasta presentar un tacto suave y limpio, como la piel de un niño. Entonces uno de los forzudos retuerce los cascos de las pezuñas (los patucos o chitas) y queda el cerdo con una estampa que ya comienza a ser insinuante, apetitosa.

Pingar el marrano.

Se le sube entonces a la mesa, patas arriba. Ya está el cerdo raído y limpio. El matarife es un hombre experto; afila los cu-

chillos otra vez antes de disponerse a dar un corte en el alma que es el espacio del vientre que conforman las dos filas de te-
tillas. De arriba abajo, como una gran corbata. Algunos desta-
zadores hacen un solo corte en el centro, a lo largo de todo el
cuerpo; luego se rompe la membrana que envuelve el mondon-
go y se recorta alrededor del ano de tal forma que el recto cons-
tituya con los intestinos una sola pieza independiente. En el
extremo se ata un bramante para evitar que su contenido se
derrame.

Los dos jamones están unidos por un hueso resistente en la
parte alta. Por ahí, a través del hueco que ha dejado el ano, se
mete directamente la soga o un gancho de hierro, y de nuevo,
con la fuerza de todos los presentes, se tira del marrano hasta
que queda pingado de la viga, cabeza abajo, con el vientre to-
davía dentro. Se ata bien la soga para que quede fijo y se pro-
cede entonces a desprenderle los intestinos o mondongo (gordo,
delgado y cuajo), dejándolo enfriar en un balde para separar
después las tripas que forman un magma con las empellas de
grasa que se destinarán a chicharrones.

Se le quita después la hiel que está unida al hígado, evitando
que se derrame, porque su amargor podría acedar la carne.

La analogía anatómica.

Atención ahora, porque el matarife que es el que lleva la
voz cantante en el destazado del cerdo les dirá a los niños que
se fijen bien; sobre todo tú, que dices que vas a ser médico;
mira, el marrano es el animal que más se parece al hombre; sí,
caramba, no te rías, que eso no quiere decir que el hombre sea
un cochino, aunque de natural algo nos tire eso de comer con



las manos, pero donde el hombre se parece al cerdo o el cerdo al hombre es en la anatomía: fíjate bien: esto es el corazón; este es el hígado; aquí están los bofes y siguiendo la tráquea adelante se llega hasta la lengua. Todo ello recibe un nombre genérico: la asadura.

Limpio de mondongo y de asadura, el cerdo muestra en su concavidad interior los costillares recorriéndole de arriba a abajo. Tras la disección que se le hizo, al abrirle nos muestra unas empellas de grasa; tras ellas, sobrepuestos los costillares, luego el tocino del alma entreverado de carne y por fin la piel que bien churruscada puede permitirnos saborear unas sabrosas cortezas.

Pero el marrano debe enfriarse. Ha de pasar el resto del día y la noche al tempero de fríos y hielos. Entre las dos empellas de grasa se le coloca un palo para que quede bien abierto. Y allí queda, colgado, chorreando gotitas de sangre, presidiendo embleáticamente el desarrollo de la matanza de la que ha sido objeto.

Hace frío, por eso, ese tentempié que supone la sangre cocida, regada de vinagre, va a permitir que los hombres recuperen las fuerzas, mermadas por tanto trajín. El vino que viene en el porrón o en la bota es buen compañero a esta colación que anuncia que por ahora ha concluido el trabajo de los hombres. Pero la matanza continúa. Ahora le toca el turno a las mujeres. Como en tantas ocasiones ellas soportan los trabajos más sufridos y cutios, calladamente, en la cocina.

Mientras tanto los niños, tras probar un bocado de sangre, comienzan a dar patadas a la zambomba, que es una pelota con reminiscencias medievales, procedente de la vejiga del cerdo que han inflado valiéndose del auxilio de una paja. Los más pequeños acuden a columpiarse, porque en el otro extremo de la viga donde se cuelga el cochino, el matarife montó ayer por la tarde, un columpio, por seguir la tradición y porque dicen que es un símbolo de fertilidad.

Las mujeres.

Lo primero: si alguna estuviera bajo los efectos de la menstruación, debería alejarse, no participar en las tareas de recogida de sangre o de cocina; así la sostiene una vieja superstición todavía arraigada.

Dos se ocuparán de picar la cebolla en trozos pequeños para que esté lista para la tarde a la hora de hacer las morcillas.



Serán unos cuantos kilos de cebolla picada, casi hasta llenar la artesa y hasta que los ojos, agotados de tanto lloriqueo imposible de contener, aguanten, ya sin lágrimas, hasta el final. Otras dos se volverán tras el mondongo. Hay que ir separando las tripas; las finas para longanizas; las gruesas para morcillas y chorizos cagaleños o morcones. No es tarea grata ésta de limpiar el mondongo. Primero vaciarle a la orilla del arroyo o del río o en el grifo del corral, según los casos, de todas las inmundicias y restos de comida que contiene. Huelen a eso. Después, ya vaciados y limpios, raer las tripas de una grasilla adherida que tienen. Lo repetimos: no es tarea grata. Sin embargo resulta insoslayable si queremos ceñirnos a la ortodoxia de las cosas bien hechas, si deseamos que los chorizos que han de contener estas tripas nos aseguren una curación perfecta. Porque en el mercado se venden tripas limpias, dicen que de oveja o de plástico, vaya usted a saber, pero no son lo mismo.

El trabajo de las mujeres no ha hecho más que empezar, pero el tiempo pasa corriendo y casi sin percatarnos se ha llegado la hora de comer.

—Venga chicos, —grita la abuela en el corral— que ya está la comida en el plato.

Dejan el columpio y la zambomba y acuden todos a comer.

La comida.

Es delicado decir qué se come este día. Las posibilidades son infinitas y acaso se extiendan tanto como amas de casa haya; que las mujeres son díscolas y tornadizas en cuestiones de comida. Pero el cerdo ya está muerto y el veterinario aún no ha

dado el dictamen de la carne. Mientras él no de su parecer, tras el análisis, sólo se puede comer la sangre y la asadura. Hay quien prepara cocido, o judías o patatas con sangre. Eso no importa tanto. Lo que importa hoy es que la comida sea abundosa y reposada, que la mesa sea grande, que las voces de los chicos abulten mucho, que esté el abuelo y la abuela, y la tía y el primo del pueblo de al lado, y el vecino de enfrente que quedó viudo y los hijos se le fueron a la capital, y que la sobremesa, tras el café, sea concurrida y alargada y se traiga a colación la historia de la Jesusa, la viuda, que ahí está, tan entera, después de enviar a tres maridos al cementerio o la de Peregilín, el del pueblo de al lado, que le dijo al cura en el sermón: «usted, cállese, que es un burro; y si no quiere beber pues no beba, pero déjenos en paz a los borrachos». O de aquel año que creció tanto el río que andaban los peces por las tierras. Tampoco está de más recordar a Nicolasín que se marchó del pueblo con una mano delante y otra detrás y dicen que si ahora anda en Madrid con siete cafeterías a la espalda. Y empezó de camarero. O el año que vinieron los húngaros a poner circo en el pueblo y le hicieron mear al Ursicinio, por delante, por detrás y por el cogote, a través de un embudo; y sin mojarse la ropa. O como estamos en matanza, recordar aquel cura de Carpio que el día de la Inmaculada, en el sermón, comparaba a la Virgen con el marrano y decía: «Ni una ni otro tienen desperdicio».

Ahí está la matanza, en esta confraternización, en esa hermandad familiar que tan armónicamente une a las gentes.

Pero ya llevan un rato de sobremesa y las mujeres han de proseguir en sus afanes matanceros y culinarios. El padre, entonces, investido de autoridad, dice:

«Atención y manos al botón,
batalla a la bota
y palo al porrón,
ojo al cristo
y mano al culo
no coja algún pedo alguno».

Pero, uno de los invitados, antes de levantarse de la mesa, ahito de tanto comer, responde, en tono de sorna, al dueño de la casa:

«Casa grande
gente hermosa,
plata mucha,
comida poca.

Pan con peso,
vino con medida,
al que entra en esta casa
lo joden enseguida».

Porque las chanzas son parte consustancial de las matanzas.

La tarde-noche.

Los hombres se han ido a echar una partida de pelota al frontón. O a la bolera, según los casos y las latitudes. O si el frío arrecia prefieren inclinarse por el mus o el julepe en el bar. Mientras tanto las mujeres persisten en sus afanes dentro de la cocina. Ya está la cebolla picada, el arroz dispuesto y las tripas limpias. Revuelven la mezcla, con las especias y los demás ungüentos. Es una masa desagradable a la vista, casi repulsiva. Con paciencia y delicadeza, van llenando las tripas gruesas, sin embutirlas demasiado, para que luego, por el engorde que cogen con la cocida no revienten en la caldera. Las van llenando y atando con hilo «mondonguero» de algodón y antes de echarlas a cocer las pican con agujas de hacer punto.

Una atmósfera densa de humos y vapores invade la cocina. Han de cocer en caldera grande, a ser posible de cobre, durante un buen rato. Unas dicen que tres cuartos de hora; otras son partidarias de una hora. Un caldo negro borbotonea en la superficie. Es el calducho, que los chicos se encargarán de repartir por las casas de amigos, vecinos y familiares, a primera hora de la noche. En compensación al presente recibirán una propi-



na. A este reparto lo llaman «La probadura». La familia que obsequia será obsequiada, en justa correspondencia, el día que en la casa agraciada se mate marrano. De este modo casi nadie se libra, entre el círculo de amistades de catarlo. La probadura consiste en una cazuela de calducho, una morcilla y, a veces, un trozo de hígado.

Por la noche, se vuelven a juntar en la cocina los invitados. Se cena morcilla frita e hígado empanado. Aunque hay lugares donde la morcilla no se prueba hasta dos días más tarde, tras cuarenta y ocho horas de reposo. Entonces en la mesa reposará una cazuela de sopa de ajos, conejo con tomate o capón. Tampoco es dicícil que esa noche haya en la mesa una fuente de chanfaina bien encebollada. Pero ya hemos dicho que los gustos de las mujeres son mudadizos y no hay norma fija. Lo único que no está permitido es quedarse con ganas.

El segundo día.

Si el veterinario no ha dado señal de vida, se supone que los trozos que se llevó a analizar no presentan sospechas. Eso quiere decir que el gorrino es comestible. Su carne. El hígado y la sangre siempre lo son.

Hoy es el segundo día de la matanza. Toca destazar el marrano, que ha pasado la noche al sereno, colgado de la viga. Antes de descolgarle, según pinga, se le corta la cabeza por la occipital, que es la vértebra que une la cabeza con la espina dorsal o espinazo. Seguidamente se le baja de la viga y se le deja reposar en la mesa de matar. El hacha y los cuchillos, las herramientas emblemáticas del día, han de estar afiladas. Destazar el marrano significa trocearle, hacerle piezas. Primero se rompe el hueso del puente que une los jamones, donde ha estado pendiendo. Se le sacan después las empellas de grasa que van unidas al riñón. A nuestro alrededor hay tres o cuatro baldes grandes, artesas o barreños, para ir depositando el despiece, según la calidad o afinidades. Así que las empellas de grasa se depositan en la artesa de la grasa. Después se extraen los somillos que están debajo de las empellas, junto al espinazo.

Con un hacha se abre ahora un surco, siguiendo la línea paralela del espinazo; por los dos lados, rompiendo los costillares. Nos quedamos entonces con la raspa que hemos de ir partiendo en trozos para que se empape de la salazón. La echamos a la artesa de los huesos. Ya tenemos al cerdo dividido en dos mitades simétricas. Cada una de estas partes se llama «hoja». Pues



bien, la primera operación que procede ahora es extraer los lomos; recorren el paralelo del espinazo. Se muestran arropados por una espesa capa de tocino; es un arte delicado sacarlos enteros, sin que se desmigüe la carne, por eso es recomendable tirar con la mano desde la parte delantera, hasta el jamón que es donde van a terminar. Se quita luego el costillar que sale unido con las costillas falsas (más cortas), para proceder más tarde a recortar el jamón. Es un arte para gente de maña éste de recortar con gracia los jamones. Que no se deje esta zona a ningún patán. Existen dos maneras de cortar el jamón: incluyendo el hueso del puente, es decir, tal como lo vemos en los comercios habitualmente y otra que es más casera y que consiste en recortarle el redondo, despojándole del hueso del puente que luego no da más que bultos y problemas a la hora de hacer las lonchas, cuando esté curado. En este segundo caso queda la bola al descubierto.

A partir de aquí, si no se desean conservar las paletillas que tradicionalmente se hacen carne para chorizo, se recortan los pies y se abren las uñas para adobarlas y sólo nos quedan cuatro apartados: los perniles de tocino, las costillas, los huesos y la carne. Extraídos los perniles de tocino y las costillas, no importa que la operación de rescatar carne de los huesos sea perfecta. Lo que no va en lágrimas va en suspiros. Y si los huesos se hacinan en la artesa protegidos de carne, más sabor tendrá el cocido; por el contrario, si se amontonan muy raídos más vueltas de chorizo se sacarán, porque toda la carne acabará fi-

nalmente por ser picada en una máquina con el fin noble de ser destinada a la tripeta de las longanizas.

Preparación de la carne.

José Carlos Capel que es un hombre entendido en matanzas en general y en la andaluza en particular, asegura que el cerdo se compone en un 15% de intestinos, un 9% de huesos, un 26% de grasa comestible y un 50% en carne; comestible también, naturalmente. Por eso decíamos que del cerdo todo se aprovecha. La gente del campo, en agradecimiento al animal ha acuñado esta frase tan expresiva: «Del cerdo me gustan hasta los andares». Y es que todas las partes son sabrosas y dan sustancia en la cocina.

Pero volvamos a los repartos y divisiones que se hacen con su cuerpo. No olvidemos, para ambientarnos, que es por la mañana. Los jamones y el tocino irán al salgadero, previa pesación. Allí se les tendrá cubiertos con sal gorda, el doble de días como kilos pesen. Con los perniles de tocino se hace otro tanto.

Los huesos y costillas se meten en un recipiente con sal, agua y pimentón; allí se les deja reposar durante dos días hasta que cogen el gusto.

La carne que nos vamos a encontrar es de dos tipos: la de buena calidad procedente de magras limpias, que es la más numerosa. Toda ella, salvo los filetes para la comida de hoy y lo que la ama de casa quiera reservar para días inmediatos, será destinada a chorizo. Con los recortes, el tocino magro del alma, la carne sanguina, las carrilladas de la cabeza y a veces, las sobras del mondongo y cuajo del cerdo socochado se destinará a chorizo también, de segunda clase, conocido por el nombre de «botagueña».

El somarro.

A media mañana, cuando andan los hombres picados por la fatiga de tanto dar vueltas a la máquina, aparece la mujer con un plato de carne magra, asado en la placa de la cocina. Ase el porrón con la mano zocata. La carne ligeramente retostada por el fuego humea. Es el primer bocado de magro que se prueba. Todo un rito regado con vino. Se emiten los primeros pareceres sobre el gusto de la carne, que con el apetito que han abierto las faenas siempre resulta sabrosa y confortante. Así que el cochino pasa la prueba con calificaciones que van del notable al sobre-

saliente. A este ritual mañanero del segundo día de matanza, se le conoce por el nombre de «somarro».

Los chicharrones.

En un dornajo reposa la carne para el chorizo, ya adobada, con fórmula que transcribimos más adelante; en otro la de la botagueña; el costillar y los huesos bucean sumergidos en la salmuera. Solo queda la grasa, pero se ha hecho tarde a pesar de que hombres y mujeres no descansan. Es la hora de comer. Otra vez la mesa grande y el tiempo retardado frente a los platos abundosos y la conversación chispeante mientras se da cuenta de los filetes magros que nos anticipan con su sabor el resto de la matanza. Después de comer, los hombres se buscan entretenimiento al fondo del corral, junto al columpio de los niños, esperando la noche con el hacha en la mano, partiendo leña. Las mujeres trocean las empellas de grasa y extraen recortes del tocino del alma. Toda esa masa blanca se pone a fuego lento, sin una gota de agua. Ella misma irá despidiendo su propio churre licuoso. Es una cocción reposada en la que las partes sólidas, adelgazadas por la grasa que sueltan, serán cada vez más ínfimas, mientras que el líquido va creciendo. La cocina se adensa de vahos espesos y hasta la casa se empapa de ese ambiente recargado y caluroso. Finalmente, tras casi dos horas de cocción se aprecia que aquellas partes sólidas ya no sueltan más líquido. Se procede entonces a separarlas: los chicharrones a un lado; y la grasa, antes de que se solidifique, a otro. A los chicharrones se les rocía de sal en caliente y se podrán consumir una vez reposados y fríos, durante los días de invierno para meter calorías al cuerpo.

La grasa o manteca, de la que se obtienen una buena porción de litros, ha constituido durante muchos años un complemento del aceite. El cocido, los bollos caseros, las alubias y muchos otros platos y preparados van acompañados de un toque de manteca.

Con las migas de los chicharrones se hace unas tortas de excelente catadura muy popularizadas durante el invierno en las panaderías de Castilla.

Pobre de mi.

Poco más nos queda por describir del desarrollo de la matanza casera. Aunque restan todavía labores importantes, los

dos días de la matanza alcanzan su término. Los invitados no pueden seguir justificando su presencia porque el marrano descuartizado anda repartido en baldes y artesas por el sobrado y sólo cabe, antes de decir adiós, cantar en la mesa tras la partida de brica que sigue a la cena el: «Pobre de mí,/pobre de mí/que se acaban las fiestas/de San Fermín».

LA CONSERVACION

Por muchos que sean los asistentes a la matanza, de las doce o catorce arrobas que pesa un cerdo, no darán cuenta frecuentemente de más de una o dos. El resto hay que conservarlo siguiendo técnicas acuñadas por la tradición para que, repartido equitativamente, pueda sacar de apuros al ama de casa a lo largo del año. La conservación se convierte por ello en un capítulo decisivo.

Chorizo.

A las 48 horas de estar sazonada la carne con sal, pimentón, orégano y vino se procede a embutirla en las tripas del marrano, que se guardan en una cazuela con sal, tras haberlas limpiado. Para esta labor de embutir manualmente las amas de casa se auxilian de un embudo metálico diseñado para este menester. Tras embutir las tripas se atan y se pican con una aguja. Las cocinas de lumbre baja son un lugar apropiado. Tampoco están mal los sobrados de las casas si son secos. Los hielos ayudan a que la carne sazone adecuadamente. Por el contrario, las nieblas y las lluvias cálidas son un freno para la sazón. Si el secado de los chorizos coincide con estos días pueden malhadarse o bien abriéndose la carne en el interior de la tripa o bien enmoheciéndose; o ambas cosas. Aunque en ningún caso vamos a tirar el chorizo al perro, tanto el toque de sabor como la presentación pierden. De ahí que fuera de la época de hielos resulte tan delicado meterse en labores de matanza.

Tras dos o tres semanas, cuando vemos que el chorizo presenta un tacto duro o atiesado, es el momento propicio para meterlo en conserva.

Tres son las formas más difundidas en la actualidad para conservar los chorizos:

En aceite. En olla de barro o en cazuela de porcelana. Se pasa el chorizo por la sartén en tajadas, sin dejarle freír mucho, una simple pasada con el aceite caliente. Se depositan las taja-

das en el recipiente elegido y se cubre con aceite o con la manteca del cerdo. O se mezcla el aceite y la manteca. Dura casi un año, aunque al final del período, el chorizo puede tener un gustillo ligeramente rancio. Para evitarlo, nada como meterle el diente antes de ese período.

Otra posibilidad, incorporada más recientemente, es el frasco de cristal de cierre hermético. En este caso no se necesita de excipiente. Su perdurabilidad en buenas condiciones supera a la anterior siempre que nos aseguremos del hermetismo del cierre.

Y por fin la congelación. Cada vez es más frecuente la presencia en la mesa de ciertos productos congelados. Los frigoríficos caseros se fabrican cada vez con un congelador más grande. Incluso muchas familias, que disponen de casa generosa en espacio, incorporan al ajuar doméstico un arcón de congelación. En estos arcones o en los congeladores de los frigoríficos se conservan también por espacio casi ilimitado (lo malo será el día que corten la luz) los chorizos envueltos en papel de aluminio.

Los huesos.

Durante tres o cuatro días se meten en salmuera (agua, sal, pimentón y orégano). Previamente han sido partidos para que absorban los componentes de la salmuera que constituyen por sí solos un buen conservante. Cuando se les saca, se les cuelga de una cuerda para que escurran y luego, metidos en un salgado o cazuela, aguantan también durante cerca de un año, aunque al final pueden devenir algo rancios.

Jamones.

Ya dijimos que los jamones se pesan porque se cubren con sal gorda durante el doble de días como kilos pesan. Hay que cambiarles cada dos o tres días de posición para que la sal que absorban se reparta equitativamente, añadiendo a la sal el propio agua que sueltan. Después de salgarles se les lava bien con agua y se les frota con un paño rociado de vinagre y les aprensa con peso durante una semana. Tras retirarles el peso, se les vuelve a frotar con vinagre y se les da una mano espesa de pimentón picante con aceite. El pimentón picante se da para evitar las moscas y el saltón, que tanto daño hace a los jamones y a la matanza. Sabemos de algunos pueblos donde la presencia del saltón es tan generalizada que para evitar que emporque a los jamones, determinan picarles y hacerles chorizos. Los de-

gustadores del jamón —¿Y quién no es rendido devoto de manjar tan exquisito?— deberíamos constituirnos en una cruzada contra este bicho misterioso que tantas desazones y pesadillas causa entre las amas de casa y tantos quebrantos y temores acarrea para el completo desarrollo de la matanza.

Los lomos.

Con ellos termina el proceso conservero de la matanza. Dos son las fórmulas más empleadas. La primera y más tradicional: tras permanecer sumergidos durante tres días en salmuera, se les corta en lonchas o tajadas de un centímetro o centímetro y medio, según los gustos; se les pasa por la sartén de modo que queden bien cubiertos en aceite por ambos lados y tras someterles a una fritura liviana se meten las tajadas en ollas o tarros grandes de cristal, de modo que queden cubiertas siempre por una capa de aceite crudo.

El lomo embuchado es la otra manera de conservarlo. Para ello, y tras tenerlo tres días en salmuera se le mete en una tripa de las llamadas cagaleñas y sigue un proceso de secado semejante al del chorizo, aunque más lento debido a la anchura que presenta. Por la tiesura, que se aprecia con el simple tacto, se deduce cuando está a punto para comer.

JUEGOS Y BROMAS DE MATANZAS *

Este rito festivo de ámbito familiar que constituye la matanza, viene a poner un contrapunto a la tibieza monótona con que discurre el invierno. La matanza goza de connotaciones carnavalescas y pantagruélicas; es la fiesta de la abundancia desatada, que lógicamente conlleva una mayor permisividad y relajación en las relaciones entre los miembros de la familia.

«La señora Longaniza
se quiere casar mañana
con el señor Pedro Lomo,
pariente de doña Magra;
el Chorizo es el compadre,

* Este capítulo está extraído de nuestro libro «Juegos Populares de Castilla y León». Castilla Ediciones. Valladolid, 1983. Agradecemos a la editorial la gentileza por su reproducción.

la Morcilla, convidada.
¡Quién fuera casamentero
de esa gente tan honrada».

Besar los pajaritos.

El marrano, después de ser matado y chamuscado, se cuelga en una viga de la casa o de la portada. Para ello se pasa una sogá por la viga de la que pende el marrano. Pues bien, estos ajetreos con la sogá son los que dan lugar a este juego que consiste en atarse un cabo de la sogá a un pie, pasando, a su vez, el otro cabo, a través de la viga, de modo que tirando de él, la misma persona que está atada asciende lentamente hasta llegar al techo, que se besa, y a cuya acción se conoce por el nombre de «Besar los pajaritos». Existe una fórmula de animación al juego que dice:

«Si quieres beso de viga,
echa la sogá y súbete arriba».

El manteo.

Como en las matanzas suelen participar abundantemente los chicos —«una matanza sin chicos no es una matanza», se dice por Segovia—, los mayores suelen coger a los más pequeños y los someten a un manteo a la vez que se canta, mientras se lanza por alto:

«Tu padre lo quiere,
tu madre, también,
arriba con él».

La morcilla.

Una de las actividades propias de la matanza que más reparos produce es la de hacer morcillas, ya que previamente hay que lavar el vientre para mezclar luego la sagre, el arroz y la cebolla y meterlo por la tripa, acción que no resulta, desde luego, gratificante a primera vista y que a muchas personas que lo ven las disuade de comer tan sabroso embutido. Pues bien, acaso por lo penitente de esta labor, las mujeres que se entregan al menester, suelen hacer alguna morcilla mezclando con los componentes antes citados, trozos de hilo, cáñamo y estopa. Estas morcillas se las encasquetan después a alguna persona que se considera «finolis» o a la pareja de recién casados, a quienes se tiene por costumbre invitar, o sencillamente, a quien caiga.

Las arrebatideras.

En realidad esta broma de «Las arrebatideras», se la conoce por otros nombres. Por ejemplo, en algunos pueblos de la zona de Berlanga, la llaman «Aspersón». Se trata de enviar a algún invitado incauto de la matanza a alguna casa —si está lejos, mejor— con la que previamente se ha acordado hacer la broma. En la casa se le mete en un saco cerrado «Las arrebatideras», encomendándole que las lleve con mucho cuidado porque son muy delicadas. En el saco llevará piedra y cachivaches pesados que le harán andar arregado hasta la casa donde se celebra la matanza, cuyos componentes salen con sarcasmo a recibirle, haciéndole comprobar el contenido del saco.

La ahumaza.

Es también una broma propia de la matanza, consistente en introducir en la cocina o en el lugar de trabajo de las mujeres, una lata grande de sardinas con ascuas encendidas sobre las que se echan crines de caballo o de burro, mezclado con pimentón y sal. Todo ello produce un fuerte hedor nauseabundo, alterando a las mujeres hasta que dan con la lata que los chicos han dejado agazapada en algún escondido rincón de la cocina.

La pucherada.

En un puchero viejo de barro se meten piedras que previamente han sido calentadas en la lumbre por los chicos del pueblo que no han participado en la matanza. Al llegar a la casa se abre el postigo o la puerta y se tira el puchero en el portal con las piedras dentro, armando, al romperse, un gran estrépito, lo que altera a los familiares metidos en la cocina. Al salir y encontrarse con el puchero roto y las piedras lo recogen y se queman las manos.

La guindilla.

Algún miembro de la matanza, a escondidas, unta los cubiertos que han de ser utilizados en la cocina con guindilla picante, lo que deja una huella sobre el metal que luego, al introducirse en la boca para comer, hace arder la lengua, produciendo las lógicas suspicacias en quienes han recaído los cubiertos, que si son de confianza los mandarían cambiar, y si no

lo fueran, hasta es posible que, ganados por el rubor, conti-núen su fatigosa tarea hasta concluir la penitente comida.

Adorar a Don Simón.

Aprovechando las grandes calderas de cobre donde se cuece el mondongo del cerdo, que en su parte exterior acumulan el hollín de la lumbre, se hace este tipo de juego que es una variante del «Plato Tiznao». Uno hace de «Don Simón» y para ello se le sienta en una silla recibiendo las venias y los agasajos de los demás, que con las manos untadas en el sarro de la caldera, se las pasan por la cara sin que «Don Simón» se percate de ello, hasta convertirse en la risa de todos.

Cáscamela.

Aunque nuestro informante nos lo encajó como propio de matanza, entendemos que podría entrar también en los juegos de «taberna», o «de interior». Se trata de tres jugadores que se tumban en el suelo boca abajo tapados con una manta para no ver. De los tres uno «sabe» cómo es el juego y ese se pondrá en un extremo. Otras tres personas están detrás, se supone que con una vara, y cuando los que se encuentran tapados reciben un golpe con la vara han de descubrir quién se lo ha dado, para ello se levantan; si a quien han apuntado tiene la vara escondida detrás de la espalda se pondría para sustituirle. Pero en realidad ninguno tiene la vara, por lo que no aciertan nunca. La vara se encuentra en poder del compañero que se haya tumbado en un extremo, que golpea sobre los dos compañeros sin que ellos se percaten. El juego se desarrolla hasta que se descubre.

Panfilo fu.

Un grupo de personas, agarradas fuertemente entre sí, con los brazos puestos sobre los hombros de los otros compañeros. En el centro sujeto con algún alambre pende una ascua candente a la altura de los bigotes de los jugadores, que han de llevar necesariamente pegado un bigote postizo de cáñamo. Todos hacen fuerza para alejarse del ascua y al mismo tiempo tratan de atraer a los demás compañeros. Cuando el bigote toca el ascua, como es de cáñamo, arde en seguida y el afectado se lo quita con la mano antes que le corra hasta la cara. Este juego entraña algún peligro, sobre todo si se utiliza mucho cáñamo para el bigote.

UN CUENTO DE MATANZA

El ambiente relajado en el que se desarrolla la matanza hace propicio el surgimiento de tradiciones orales. Sobre todo en las sobremesas. La figura del narrador cobra entonces un papel destacado, contribuyendo así a solazar el ánimo de los comensales; de este modo la transmisión de cuentos tradicionales encuentra en estas celebraciones festivas un terreno abonado. A modo de muestra recogemos uno de estos cuentos cuyo contenido toma a la propia matanza como papel de su envoltura.

El vecino de la chimenea.

Antes, hace años, se pasaba mucho hambre aquí. Había que emigrar a Francia como hemos ido muchos. Entonces un matrimonio que había pasado mucho hambre emigraron a Francia y, claro, cuando volvieron traían cuatro perrillas y dijeron: ahora vamos a comprar un marranito y vamos a comer bien. Y el hombre, que se llamaba Juan, como había pasado tanto hambre, se lió a comer y a comer y de un empacho que le dio quedó muerto. Entonces la mujer se quedó con la matanza entera y todos los días lloraba y decía:

«Ay, Juan, Juan, si vinieras,
yo te daría un poquito
de lo que tuviera».

Y todos los días lo mismo:

«Ay, Juan, si vinieras,
yo te daría un poquito
de lo que tuviera».

Ya un vecino que lo oía todos los días: «esta mujer nos va a marear». Con que se sube al tejado, se asoma por la chimenea y dice:

«Aquí tienes a tu Juan,
dale lo que le tengas que dar».

Entonces tira el vecino una soga por la chimenea y la mujer engancha un pernil de tocino. Al otro día lo mismo, le sube una ristra de chorizo. Así hasta que se le acabó el marrano. Entonces ya, un día, vuelve la mujer a decir:

«Ay, Juan, Juan, si vinieras,
yo te daría un poco
de lo que tuviera».

Y el vecino que la oye dice: «pero si ya no tiene nada que darme. Pero en fin voy a subir a ver que es lo que quiere esta mujer». Con que se sube al tejado y dice:

«Aquí tienes a tu Juan,
dale lo que le tengas que dar».

Y dice la mujer: «Yo quería verte la cara un poco». Con que coge, se baja los pantalones, se baja los calzoncillos y se pone de culo en la chimenea y al verle la mujer, dice:

«Ay, Juan, Juan, qué cara más gorda,
qué nariz tan larga,
y cuánto te ha crecido la barba».

RECETARIO BASICO DE COCINA MATANCERA

Las recetas derivadas del cerdo podrían extenderse hasta el hartazgo. No pretendemos eso. De ahí que nos limitemos a aquellas que se circunscriben más específicamente a la matanza, o aquellas que genéricamente acompañan el alborozo de la mesa durante los días dichosos de su desarrollo; también algunos platos o preparados chacineros que, alargándose en el tiempo nos envían reflejos de su afanosa y distendida algarabía.

La cocina tradicional, al igual que cualquier otra manifestación de carácter popular, vive en variantes. No lo decimos tan sólo para curarnos en salud respecto a los ingredientes y proporciones que acompañan estas recetas, sino para que éstas se tomen como una pauta, susceptible siempre de modificaciones según los gustos y las circunstancias de cada paladar. En cocina no existen dogmas. Sabemos, por ejemplo, que en las zonas más frías, el pimentón para sazonar el chorizo, aumenta respecto a otras zonas más cálidas, hasta en un cuarenta por ciento. Digamos por eso que cuando nos hemos encontrado con divergencias muy dispares, para atajar, hemos tomado el camino de enmedio.

Nada más: paciencia, pulso y buen apetito.

El chorizo.

Ingrediente por cada kilo de carne:

22 gramos de sal.

20 gramos de pimentón.

Tres o cuatro dientes de ajos machacados.

Un pellizco de orégano.

Medio vaso de vino blanco.

Preparación: Tras amasar la carne con los ingredientes se la deja en reposo durante dos días para que quede bien sazonada. Luego se procede a embutir en las tripas, y cuando ya están llenas se pican con una aguja de hacer punto para que suelten grasilla y agua que facilite su curación.

Morcillas.

Ingredientes:

Un litro y medio de sangre.

Medio kilo de arroz.

Pimienta.

Cominos.

Clavo.

Canela.

Sal.

Preparación: Antes de nada se rehoga la cebolla; después en una artesa, se envuelven todos los componentes y se procede entonces a embutir en las tripas gruesas, sin llenar mucho porque el arroz crecerá dentro de ellas y podría reventarlas. Cuecen, durante una hora aproximadamente, en agua, que además de los entresijos arrancados a las tripas, lleva un requemo de pimentón. Este agua es el calducho. Tras la hora de cocción se las saca de la caldera y antes de servir se las fríe. En algunas zonas esperan dos días antes de catarlas, mientras que en otras no andan con reverencias ni concesiones al tiempo y la misma noche que las hacen las asaltan.

«Vengo a rondarte esta noche

y a traerte el aguinaldo:

una morcilla caliente,

aprieta que suelte el caldo».

«Te pareces a la morcilla

por lo indigesta y redonda,

por lo encogida y lo negra

y por tu olor a cebolla».

Bueno, pues a pesar de esta última letra que nos retrata con menosprecio la forma de la morcilla, aseveramos que es bocado grato a la boca, que hace buena amistad con el vino tinto. No

está de más nunca elogiar, tras la primera cata, el esfuerzo de la cocinera.

Obispillo.

Pongamos una nota erudita a nuestro paseo por las cocinas matanceras, citando al viejo y sabio Covarrubias que nos dice del Obispillo: «Un cierto morcillón que suelen hacer cuando se matan puercos, y los regalados son de huevos y especias y carne picada muy menuda; los demás suelen ser de huesos de las costillas que han descarnado y del espinazo».

Chanfaina.

Ingredientes:

Hígado de cerdo.

Corazón.

Bofes.

Sangre.

Ajo, laurel, perejil, pimentón, cebolla, guindilla, manteca y sal.

Preparación: Se trocea la asadurilla del cerdo que ha sido previamente puesta a cocer. A fuego lento se rehoga en la sartén y cuando está bien rehogada se hecha la cebolla que también ha sido dorada previamente. A continuación se echa una cucharada de harina, pimentón y guindilla; se machaca el ajo con el perejil y se añade al guiso con agua y la hoja de laurel. Cuanto más se abusa de la proporción de la cebolla, más apetitoso y suave resulta en el plato. Felipe II comía con fruición chanfaina en las ventas cuando cabalgaba de incógnito los caminos del reino. Que Dios le tenga en su gloria.

Matahambre.

Ingredientes:

150 gramos de tocino.

Dos chorizos.

Tres huevos.

Tres dientes de ajo.

Pan rallado, pimentón, harina, perejil, laurel, aceite y sal.

Preparación: Se trocea el tocino en trocitos minúsculos. Con el chorizo se hace otro tanto. En el mortero se machacan los ajos y el perejil; se baten los huevos y se añade el pan rallado.

Se hace con todo una masa como de albóndigas. Una vez hecha se forman pequeñas bolitas y se van friendo en aceite muy caliente. Cuando se fríen se depositan en una cazuela y se añade laurel y se deja cocer a fuego lento durante una hora.

Hornazo.

Ingredientes:

- Tres chorizos.
- Tres tajadas de lomo.
- Tres torreznos.
- Tres huevos duros (de gallina).

Preparación: Todos estos ingredientes se introducen en una masa de pan de una hogaza, abriéndola por medio y repartiéndolos equitativamente. Se mete al horno durante una hora y cuando sale, tras el asiento propio del pan, puede ser catado. Es propio para llevar al campo y tras maldecir a la mujer y levantar conmiseración entre los acompañantes por lo sobrio de la hogaza, meterla el cuchillo y levantar la envidia de todos ellos al ir descubriendo entre la miga los misteriosos y abultados tropezones que allí se esconden.

Manos de cerdo rebozadas.

Ingredientes:

- Cebolla.
- Laurel.
- Ajo.
- Sal.
- Huevo.
- Aceite.
- Manos de puerco.

Preparación: Tras limpiar las manos se ponen a cocer durante una hora con ajo, laurel y cebolla. Se sacan y se rebozan en harina y huevo. Tras freirlas se vuelven a cocer durante doce o quince minutos con los ingredientes y el agua sobrante de la primera coción. Sírvanse luego.

Torta de chicharrones.

Ingredientes:

- De 300 a 400 gramos de migas de chicharrones.
- Masa de pan.

Azúcar.
Anís en grano o líquido.
Canela.

Preparación: Se combinan y amasan todos los ingredientes de modo que queden bien repartidos. Se forma luego la torta derramando por la superficie un aspergeo de azúcar. A los lamerones no les importará que haga costra. Se mete al horno durante una hora.

Bollos de manteca.

Ingredientes:

Medio kilo de manteca de cerdo.
Medio litro de aceite.
Medio kilo de azúcar.
Anís.
Canela.
Un vaso de vino blanco.
Un vaso de aguardiente.
Zumo de dos o tres limones.
Harina que pida.

Preparación: En una cazuela se calienta la manteca y se incorpora a la misma el aceite, la canela, el azúcar, el anís, el vino blanco, el aguardiente y el zumo de los limones. Se bate todo y cuando ya está bien batido se añade harina poco a poco hasta que la masa está un poco tiesa. Con la masa bien trabajada se extiende en láminas para dar forma con moldes o a mano a los bollos. Luego se colocan en bandejas metálicas y se meten al horno durante 45 minutos.

Tras catar estos bollos, después de un hurto, en lo profundo de un barranco tenebroso, Justino Pedorra, bandido que asolara con sus asaltos y refriegas los caminos de Castilla, allá por el XIX, reconvino abandonar sus hábitos montaraces y meterse a expiar culpas de pinche de cocina en un convento donde la incontinencia hacia los bollos de manteca era norma plausible. Murió el tal Justino Pedorra, orondo y feliz, con ciento veintinueve kilos de peso, agradeciendo al Señor que aquel fraile se le cruzara por el camino. Expiró con setenta y siete años, tras emplear treinta y cuatro en los nobles ejercicios de cocina. Feliz época aquel primer tercio del XIX, antes de que llegaran los trenes. A los bandidos se les cautivaban por el estómago. Ahora a los bandidos también se les cautiva por el estómago, pero son

insaciables y exigen prebendas y sinecuras. Además ya no se pierden en los barrancos y caminos tenebrosos. Pidamos a San Antón que vele por el alma de aquel tierno bandido llamado Justino Pedorra.

CUANDO LOS LEGULEYOS ASEDIAN LA MATANZA

Suponemos que la matanza, como cualquier otra actividad con connotaciones sanitarias, habrá estado sujeta a regulaciones, normas y leguleyería. Nos parece lógico que así sea, pues nunca ha carecido la sociedad de tipos picarescos que se apañaban para obtener rendimiento doblado a los quehaceres chacineros. Ahí va un ejemplo contra pilluelos extraído de las viejas ordenanzas municipales de Segovia: «Otrosí hordenamos e mandamos que de aquí adelante ninguna persona no haga longaniza para vender que no fuese hecha de tripa de puerco e carne de puerco, sin hechar en ella corazón, hígado, ni sangre, ni libianos, ni gargaberos, so pena de presidio más seiscientos maravedíes, y esta pena tenga por cada vez que lo contrario hiciesen e se pueda saver por prueba e pesquisas de nueve días».

La matanza es, por antonomasia, un rito festivo y familiar. Los propios miembros de la familia defícilmente se van a perjudicar o van a actuar con intenciones aviesas. Nadie tira cantos contra su propio tejado. Ocurre precisamente todo lo contrario. Cualquier familia ofrece con orgullo torreznos, chorizo o jamón que lleven el marbete de «caseros». Y cualquier catador a poco avezado que sea, notará con sorpresa el placer que produce llevarse a la boca pellizcos aderezados con tanto mimo. En realidad pocos chorizos igualan en gusto, a pesar de los aromas y las «trampas» propias de las industrias, a los chorizos caseros. A nadie, creemos, hay que convencer de estas verdades tan palmarias. Y si nos permitimos recordarlas aquí es porque vemos cómo, a través de las leyes, se restringe y amenaza la pervivencia de la matanza familiar. No sólo no compartimos tanta maraña legislativa para el sacrificio secular del cerdo. Tampoco lo entendemos. Hasta hace poco, en cualquier matanza, el veterinario era pieza clave. Se le llevaba un trozo de carne de entre los riñones, y otro de los costillares. Con estas muestras analizaba si el marrano era comestible. Hasta que no se sabe el veredicto nadie osa catar un trozo de carne.

Pues bien, estos análisis que obedecen a razones sanitarias elementales, son sólo una parte de la actual legislación que tiende cada vez más a confundir y entorpecer con tanta cortapisa como dimana de la ley vigente.

Y por si fuera poco recientemente escuchábamos con estupor a un mandamás comentar que la presente ley era demasiado liberal y permisiva y que en el futuro se tendería a poner más controles, trabas e impedimentos porque, a pesar de todo, la matanza familiar no goza de suficientes garantías higiénicas y sanitarias. A este paso nos veremos obligados a embuchar mortadela paliducha, repleta de correctivos, colorantes y aromas artificiales porque esa sí que goza de todas las bendiciones.

GLOSARIO DE TERMINOS MATANCEROS

ADOBO.—Salmuera con un machacado de ajos, un pellizco de orégano y un puñadito de pimentón. Se utiliza para conservar las costillas, lomos, huesos, tocino del alma y veta y la careta.

ARCA DEL PECHO.—Aut.: «En el cuerpo del animal se llaman los huesos que hay debajo de las costillas, encima de las hijadas, así dichos por el arco que forman las costillas».

ARTESA.—Recipiente alargado de madera, parecido al dornillo, pero no está hecho de una pieza.

ASADURA.—Aut.: «Lo interno del animal, como son el corazón, el hígado y los livianos. Díjose Assadura porque antiguamente y con especialidad en los sacrificios, recién muerto el animal, se echaban en las brasas, y se assaban las partes interiores de los animales».

BANCO DE MATAR.—Especie de mesa baja o de ancho asiento sin respaldar, hecho generalmente en casa, donde se sujeta tumbado el marrano, con la cabeza fuera, para matarlo.

BARREÑO.—Aut.: «Vaso de barro grosero, que sirve para echar en él cosas líquidas, y para otros usos: como fregar, sangrar, etc.»

BOFES.—Son los pulmones. Aut.: Aquella parte de la asadura de color como de sangre o rojo claro, que se divide y cons-

ta de dos partes iguales. Es esponjosa y a manera de fuelle atrae y despide el aire con que refresca el corazón y la sangre. Parece tomó el nombre por la figura onomatopeya del sonido que hacen apretados, que por ser esponjosos y como huecos remeda al bufido de los animales».

BOTAGUEÑA.—Aut.: «Butagueña: Lo mismo que Bueña: Usase de esta voz en Castilla y otras provincias de España». «Bueña. Cierta género de morcilla que según las costumbres de Castilla se puede comer en sábado, llamada acaso Bueña como Bovina por hacerse de sangre de Buey u de vaca».

r.a.e.—**BOTAGUEÑA.** Longaniza hecha de la asadura del cerdo.

CALDUCHO.—El caldo en el que cuecen las morcillas.

CARETA.—El morro del marrano, todo el frontis.

CECINA.—Toda carne seca, en especial la de cerdo. Aut.: «Carne salada y seca al aire, al sol o a la lumbre. Tiénese por mejor la que se cura en tierras frías y al cierzo, de donde deriva».

COCHINILLO.—La cría del cerdo antes del destete. Bien asado en el horno de leña es plato goloso.

COCHIUERA.—Pocilga, cochitril, corte, zahúrda.

COCHITRIS o **CUCHITRIL.**—Ver **cochiguera** y **corte**.

CORTE.—Covarrubias menciona la costumbre de los niños de la escuela de pedir permiso «para ir a la corte», o sea, al corral o la cuadra para hacer sus necesidades.

Aunque en realidad significa cualquier establo donde se guarde el ganado de noche, en Castilla su significado se ha restringido específicamente al maloliente establo de los cerdos.

Es curioso que esta misma palabra también signifique (Aut.) «La ciudad o villa donde reside de asiento el Rey o príncipe soberano» o también «El conjunto o cuerpo de todos los Consejos, Tribunales Superiores, Ministros, criados, oficiales de la Casa Real...»

CUAJO.—En el lenguaje de la matanza es el estómago del cerdo.

CHACINA.—d.r.a.e. «Carne desecada. Carne de puerco adobada de la que suelen hacer chorizos y otros embutidos».

CHANFAINA.—D.R.A.E. «Guisado hecho de bofes o livianos picados. Guiso de carne, morcilla o asadura de cerdo, en una salsa espesa hecha con aceite, miga de pan, almendras, ajos, pimentón, orégano y tomillo». Ver recetas.

CHICHARRONES.—Las enjundias del cerdo después de fritas y derretido lo más de la grasa.

CHITAS.—Lo mismo que patucos.

CHORICERA.—El ingenio manual de hacer chorizos. Ver Picadora.

CHORIZO.—Aut.: «Pedazo corto de tripa rellena de carne picada, regularmente de puerco, adobada y con especia, el cual se cura al humo para que dure».

CHORIZO CAGALEÑO.—El que se hace empleando tripa del intestino gordo.

DESAINAR.—Desangrar.

DESTAZAR.—Hacer trozos el marrano. Separar la carne de los huesos. Se usa también **destrazar**, **estazar** y **estrazar**.

DORNILLO.—Artesilla de una pieza, hecha de un tronco de encina o pino vaciado donde se amasa la carne del chorizo.

ESPINAZO.—La columna vertebral del cerdo. Los huesos del espinazo, tras ser adobados se suelen aplicar para dar gusto al cocido.

FAFADA.—Ver **papada**.

FARINATO.—d.r.a.e.: «Embutido de pan amasado con manteca de cerdo, sal y pimienta».

FIJORADA.—La probadura que se manda a los vecinos y allegados el primer día de la matanza. Consisten en un trozo de tocino, otro de hígado, sangre, calducho y morcillas.

HOJA.—La mitad del marrano tras ser dividido en dos partes simétricas. Es la primera faena del destace.

HORNAZO.—Ver las recetas.

JABALI.—Es el marrano salvaje. Esta palabra es de origen árabe, de la raíz «ybel», que significa montaña.

JAMON.—El sabrosísimo producto que con arte se hace a partir de las nalgadas del marrano, curadas y aderezadas.

JETA.—El hocico, la nariz y los labios. Sabrosísima guisada con judías o lentejas.

JOFERO.—Lo mismo que **matachín**.

LECHON.—El marrano mientras se alimenta sólo de la leche que mama. Ver cochinito.

LIVIANOS.—Bofes, pulmones.

LOMO.—Cada una de las magras que recorren la espalda del cerdo a cada lado del espinazo, desde la nuca hasta los jamones.

LONGANIZA.—d.r.a.e.: «Pedazo largo de tripa angosta rellena de carne de cerdo picada y adobada». Se usa también como sinónimo de **botagueña**.

LLAMERA.—Torta de chicharrones.

LLENAR.—Meter en tripa la carne ya dispuesta para hacer los chorizos.

MARRANO.—Sin él no hay fiesta. Animal gordo, insinuante y coqueto de andares, simpático, sonriente y sucio, que se nos ofrece sabroso al paladar en todas sus partes. Es mejor el capado; el entero da gusto. Aut. dice que «Del tiempo que los judíos estuvieron en España se llama el puerco marrano «puesto que usado como adjetivo significa lo mismo que maldito o descomulgado». De modo que por **marrano** también se entendía antes del siglo XVIII todo aquel judío que, aun diciéndose cristiano, practicaba en secreto la ley de Moisés».

Como adjetivo ya vemos hoy lo que significa. Una injusticia que habrá que reparar. El cerdo no se merece semejante trato.

MARRANO IBERICO.—El originario del país. del que salen los jamones de pata negra, tan reputados. Gusta de la libertad y las bellotas.

MARRANO RETINTO.—El colorado o bermejo. Es cruce del blanco y del ibérico.

MARRANO VICTORINO.—También blanco. Es el más común por su excelente rendimiento.

MATANZA.—El sacrificio del cerdo. El rito es tan antiguo como el festín.

MATACHIN.—El diestro que sabe y practica el arte de encajar el cuchillo en el lugar preciso, de manera que el marrano suelte toda su sangre y no muera instantáneamente.

MATARIFE.—Lo mismo que matachín.

MONDEJO.—Aut.: «Cierta relleno de la panza del puerco o carnero. En la serranía de Soria lo llaman moraga». En algunas tabernas de Castilla se sirve una tapa que llaman mondejo y que es un trozo de cuajo cocido con un punto de sal y pimentón.

MONDONGO.—«Intestinos y panza de las reses, y especialmente del cerdo».

MORCILLAS.—Tripa de cerdo rellena de sangre con especias, cebollas y arroz. Los hay necios que, por culpa del olor que despiden y el batiburrillo que se prepara llenando las tripas, aún no las han probado. Mejor. A más tocamos.

MORCON.—Aut.: «La morcilla hecha de la tripa del animal, que llaman ciego, y es el remate del orden de las tripas.

MOSCA.—En términos de matanza, lo mismo que saltón y saltarán.

OBISPO.—Un tipo especial de morcilla. Llámase también obispillo. Véase en recetas.

PAJONES.—Haces de centeno limpios de hierba y grano cuya primera utilidad es atar las mieses, pero que se utilizaban para chamuscar el marrano. Con la mecanización del campo, han quedado relegados, sustituyéndose por pacas de paja.

PAPADA.—También **fafada**. El tocino de los carrillos, más gordo que el de careta.

PATUCOS.—Las fundas de los pezuños. Se desprenden después de chamuscar al cerdo. Sirven de juguete a los niños.

PERNIL.—El tocino que recubre los lomos. Se dejan en sal para el cocido de todo el año. O para hacer jabón, en nuestros días, que no se come tanto tocino.

PESTOREJO.—Covarrubias: «El pescuezo carnudo y fuerte. Díxose pestorejo, quasi post oreja, porque se entiende de la oreja atrás».

PICADILLO.—La carne picada, amasada y adobada para hacer el chorizo. Antes de meterlo en la tripa. El día que se

llena, para probar el gusto futuro del chorizo, se fríe un poco para cenar. En algunos bares lo sirven en raciones o como tapa regalada.

PICADORA.—La máquina de manivela que instalada en el propio banco de matar, pica la carne que servirá para hacer el chorizo. La misma máquina, con otro dispositivo parecido a un embudo, sirve para llenar después.

POCILGA.—Ver corte y cochiguera.

PROBADURA.—Ver fijorada.

RAER.—Raspar el interior de la tripa que se ha vuelto previamente. Se utiliza una cuchara o un cuchillo que no corte mucho, sobre una tabla. Es tarea maloliente y poco agradable.

SAIN.—Lo gordo, el sebo de los animales, la grasa. En nuestro caso del cerdo.

SALCHICHAS.—En algunos sitios llaman así al picadillo. Pero por lo común se entiende la definición que da Aut.: «Pezco de tripa delgada y angosta, rellena de carne de puerco, tanta cantidad de magro como de gordo, y picada muy bien se sazona con pimienta, gengibre, hinojo, sal y un poco de vinagre bien aguado».

SALGADERO.—Dornillo con patas y tapa donde se salan los jamones y los tocinos.

SALMUERA.—Agua con sal, pimentón y orégano. Para saber la proporción de sal basta con echar sal al agua hasta que en ésta flote una patata.

SALTAREN.—Aut.: «Un insecto especie de langosta, que su color tira a verde y anda solo por lo regular». Véase también saltón.

SALTON.—Es un insecto. El mayor enemigo de los amantes del jamón, porque los infecta.

SOMARRO.—También sumarro. Filete de magro que se asa en la placa de la cocinilla o a la brasa, el segundo día de matanza y se da a probar a los componentes de la matanza mientras se destaza el marrano, junto con el porrón de vino.

SONCOCHAR o SANCOCHAR.—Pasar por el agua hirviendo el intestino gordo del cerdo, la lengua, el corazón, los bofes

y el cuajo, hasta quedar consistente para picarlo en la botagüeña.

TOCINO.—Del alma.—El que se saca de entre las cuatro manos que le recubren los bajos y el vientre. Se usa para hacer torreznos. Tocino de veta: a los lados del del alma. Tiene algo de magro, lo que le hace el más apropiado para freír.

TORREZNO.—El tocino frito. Es mejor el de veta.

TOSTON.—El cochinitillo.

TOZA.—Banco de matar.

ZAHURDA.—Cochiguera o corte.

ZAMBOMBA.—La vejiga del cerdo, limpia y desgrasada en ceniza o tierra. Se hincha con una paja. Suele servir de juguete para los niños, pero también se aprovecha para echar en ella la manteca.

INDICE

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- Diccionario de Autoridades*. Editorial Gredos. Madrid, 1984.
- Diccionario Español de Anónimos y Antónimos*. Sáinz de Robles. Aguilar. Madrid, 1986.
- Manual de la matanza*. Varios autores, Penthalon Ediciones. Madrid, 1982.
- Catálogo folklórico de la Provincia de Valladolid*. Volumen V. Luis Díaz Viana, Joaquín Díaz y José Delfín Val. Valladolid, 1982.
- Cancionero de Castilla*. Agapito Marazuela. Madrid, 1981.
- El Marrano Antón*. Antonio Sánchez del Barrio. Valladolid, 1987.
- Juegos populares de Castilla y León*. Ignacio Sanz. Castilla Ediciones, 1983.
- La Artesanía Rural*. Antoni Limón Delgado. Editora Nacional. Madrid, 1981.
- Tesoro de la Lengua*. Covarrubias. Alta-Fulla. Barcelona, 1987.
- Recetas presentadas al concurso de la cocina provincial segoviana*. Años, 1981, 1982, 1983, 1984.
- Las Ratas*. Miguel Delibes. Editorial Destino. Barcelona.
- La Matanza*. Revista de Folklore, n.º 30. José María Martínez Laseca. Valladolid, 1983.

OBSERVACION	40
Chorizo	40
Los huevos	41
Jamón	41
Los huevos	42
JUEGOS Y BROMAS DE MATANZAS	42
Bajar los peñinos	43
El zanajo	43
La mordida	43
Las arcañaderas	44
La aburra	44

INDICE

PARA ABRIR BOCA	5
LOS NOMBRES DEL CERDO	8
De las controversias que el Señor Puerco ha	9
CURIOSIDADES PORCINAS	13
LOA AL COCHINO	15
EL MARRANO ANTON	24
LA MATANZA	25
El sacrificio	28
Pingar el marrano	30
La analogía anatómica	31
Las mujeres	32
La comida	33
La tarde-noche	35
El segundo día	36
Preparación de la carne	38
El somarro	38
Los chicharrones	39
Pobre de mi	39
LA CONSERVACION	40
Chorizo	40
Los huesos	41
Jamones	41
Los lomos	42
JUEGOS Y BROMAS DE MATANZAS	42
Besar los pajaritos	43
El manteo	43
La morcilla	43
Las arrebatideras	44
La ahumaza	44

La pucherada	44
La guindilla	44
Adorar a don Simón	45
Cáscamela	45
Pánfilo fu	45
UN CUENTO DE MATANZA	46
El vecino de la chimenea	46
RECETARIO BASICO DE COCINA MATANCERA	47
El chorizo	47
Morcillas	48
Obispillo	49
Chanfaina	49
Matahambre	49
Hornazo	50
Manos de cerdo rebozadas	50
Torta de chicharrones	50
Bollos de manteca	51
CUANDO LOS LEGULEYOS ASEDIAN LA MATANZA	52
GLOSARIO DE TERMINOS MATANCEROS	53
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	61
INDICE	63

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

LA MATANZA

del puerco

**Teresa de Santos
Ignacio Sanz**

Centro Etnográfico de Documentación

Diputación de Valladolid

n.º **10**



Fundación Joaquín Díaz • 2024

Publicaciones Digitales

funjdiaz.net