

## La matanza del cerdo

Las mujeres eran también las encargadas de suministrar la comida a las gallinas, que por lo general correteaban por los alrededores del cortijo, y recoger los huevos que ponían. También, dos veces al día, era preciso ponerle la comida a los dos cerdos que se guardaban en la cochiguera, preparándoles un amasado a base de harina de cebada y agua. Cuando escaseaba la cebada se utilizaban gamones que después de cocerlos en un caldero se mezclaban con la masa, o incluso con las sobras de la comida. Para los primeros días de diciembre deberían estar ya lo suficientemente cebados pues es cuando se iba a poner fin a sus días con la matanza, un acontecimiento que se anunciaba el día anterior con un fuerte olor a cebolla cocida y que suponía unos días de abundancia y fiesta en los que se reunía toda la familia. La matanza era antiguamente considerada casi como un rito sagrado, como una acción pagana de adoración, en la que se ofrecía la vida del cerdo al dios de las hambrunas que así respetaría durante todo el año entrante a sus fieles adoradores.

Bien temprano, después de haber tomado las copas de mistela o aguardiente de rigor, se sacaban los animales uno a uno de la gorrinera con un gancho y se iban colocando en una mesa, altar donde se iba a ofrecer el sacrificio al temido dios del hambre. Allí, entre profundos y lastimeros chillidos, a veces casi humanos, se les ataba bien las patas con unas maniotas por debajo del tablero, quedando así impedidos de realizar movimiento alguno antes de pasar a mejor vida. El matarife clavaba el degollador en el cuello del animal, e inmediatamente surgía un gran chorro de sangre que se vertía en un lebrillo, donde sería removida de forma continua con la mano por alguna mujer para luego elaborar con ella las morcillas. Para esta elaboración de las morcillas se añadía a la sangre molida de pan, cebolla cocida, manteca, calabaza frita, ajo, orégano, pimienta y pimentón.

A continuación, encima de unos leños de pino, se "chuscarraba" el gorrino con ramas de aliagas, aunque más tarde esta labor se comenzó a realizar con gas. El ambiente se impregnaba de un profundo y desagradable olor a cerdas y carne quemada. Finalmente con las "rascaeras" de toba se restregaba la piel para ir quitándole los pelos al tiempo que se lavaba con agua caliente.

Luego se sujetaban los animales de los tendones de las patas con un camal de madera y se colgaban en la pared para abrirlos en canal, destriparlos y dejarlos que se enfriasen para hacer trozos con ellos. Las tripas eran lavadas para hacer las morcillas, utilizando la mezcla citada anterior-



mente. También se elaboraban con ellas chorizos, butifarra, salchichones y demás embutidos, empleando para ello el embusador, aparato que servía para triturar la carne y para introducirla en las tripas. Sin embargo antes de que hubiese embusadores el magro se "espiscaba" con una navaja y se vertía en un embudo de hojalata, con el que se introducía en las tripas, apretándole con una cuchara. Los perniles y el lardo serían colocados en artesas de madera o saladores de obra donde serían salados, para así poder conservarlos durante todo el año si antes no se daba cuenta de ellos.

El primer gorrino era siempre el más fácil de convencer en su viaje hasta el altar de la mesa mortuoria. Su compañero de gorrinera, que había escuchado sus aullidos, antes de caer abatido bajo el filo del cruel acero, intentaba a toda costa evitar su traslado hasta su matadero por medio de mordiscos, resoplidos y coces.

Eran días de una actividad frenética estos de la matanza, actividad en la que participaba toda la familia. Los hombres que ayudaban a matar y limpiaban el cerdo, el matarife que lo degollaba y troceaba, los abuelos que observaban y "dirigían" las diferentes y sucesivas operaciones, y los niños, que con su natural algarabía jugaban alrededor del cerdo muerto, le tiraban del rabo, daban el follón y entorpecían las labores de sus mayores. Pero sobre todo eran las mujeres, que debían menearse como los gatos, las que se cargaban auestas con casi todo el trabajo, pues eran las que preparaban los embutidos y hacían los guisos: el tradicional ajo de matadero, unos trozos de chumarro a la lumbre o unos pedazos de hígado o carne con ajos, cocinados en una gran sartén de tres patas. Desde luego con mucho aceite para luego poder mojar bien el pan, con la mano, como mandaba la tradición.

mente a varear la aceituna a las Andalucías, a recolectar la rosa de azafrán o a segar el arroz en las localidades valencianas de Sueca y Cullera. Todos estos trabajos eventuales los compartían luego con los de sus propias tierras cuando regresaban a ellas, por lo que el campesino no dejaba de bregar ni un solo día en todo el año; entonces no existían las fiestas, ni los periodos de vacaciones como ahora.

Las mujeres eran las que generalmente se encargaban de hacer el pan para toda la semana, y a veces para más tiempo. Para ello, primeramente, sobre la artesa se cernía la harina con un cedazo, apartando así el salvado. En la artesa, cajón rectangular de madera más estrecho por el fondo que por arriba, se amasaba poniendo en medio de la harina la creciente y añadiéndole agua y sal. Luego se mezclaba

poco a poco con las manos. Cuando la masa estaba preparada se dejaba reposar, tapándola con un tendido de algodón y otro por encima de lana. Incluso si hacía mucho frío se le podía poner una manta o también, debajo de la artesa, unas latas con ascuas. Cuando subía la masa, que se había dejado reposar, se separaba la creciente para la próxima coadura, para ello se separaba un pegote de la masa, se envolvía bien en harina, para evitar que se enmoheciera, y se colocaba dentro de un recipiente de barro. Entonces, con el resto de la masa, se daba forma a los panes.

Luego había que preparar el horno y cargarlo con gruesos troncos de carrasca o pino que se metían en el interior con el hurgonero. Cuando la leña estaba ya bien quemada se apartaba con un recogedor, especie de pletina de hierro