

Sociedad

mente se utilizaba ramos de piorno que actuaban como lija mientras se echaba agua hirviendo por toda su piel. O también se socarraba con aulaga prendida para afeitar al animal. Hoy en día el reloj manda, y se echa mano de todo aquello que nos facilite la vida. Estos matarifes utilizan una bombona de butano con un soplete, y van quemando la piel poco a poco, mientras otros van retirando el vello con un palo. El olor a chamuscado no es desagradable: es el olor que todos los niños de la familia, convertidos hoy en matarifes, recuerdan como el olor de la matanza. Es una mezcla de torreznos recién hechos y barbacoa familiar. Su olor alimenta. Su olor embriaga, su olor hacen más apetecibles esas migas que realiza la abuela en la lumbre.

Cuando se limpia con una manguera y se retira el negruzco con una teja y agua, vuelve el rosa de los cuentos, como debe ser un cerdo. Se acomoda en la mesa de madera y se ensayan los trazos de los primeros cortes con un



El cerdo se abre en canal y se van sacando las tripas por turnos, a medida que se va adivinando cada una de las partes del cuerpo

cuchillo bien afilado. El honor del primer corte también le corresponde al dueño.

El destazo

El cerdo se abre en canal, y se van sacando las tripas por turnos a medida que se va adivinando cada parte del cuerpo. Cada una se aprovecha para un manjar, para embutir o para esas migas, que es una costumbre indispensable en una matanza manchega. Las madres y abuelas se reúnen alrededor de una lumbre de carbón donde elaboran con esmero y paciencia unas migas con sabor a matanza, al pan, al ajo y al aceite se le añaden las primeras criadillas y torreznos de la temporada anterior. "El truco es ponerles la medida exacta de agua", nos comenta la matriarca, quien recuerda con nosotros el ritual de la matanza desde niña. En su casa siempre ha sido una fiesta que ha durado días, y que ha servido para confraternizarse con familiares y amigos. A ella nunca le ha gustado ver sufrir al cerdo, "Es difícil ver morir a un animal con el que prácticamente has convivido durante un año", nos cuenta. Ya de mayor empezó a participar más en este ritual, en las labores reservadas sólo a las mujeres. Nos cuenta de memoria las infinitas maneras de

preparar morcillas, chorizos, jamones... Ahora ya sólo se dedica a elaborar las migas al carbón, es quien mejor las hace y en esta familia cada uno tiene su función. Cada cerdo tiene de media un 35 por ciento de grasa. Se suele aprovechar para manteca, perfecto aliado para pasteles, guisos, legumbres y otras delicias caseras. Otros lo utilizan para hacer jabón, cada vez menos, pero se sigue guardando para mezclarlo con sosa y utilizarlo para esas manchas inoportunas que sólo las abuelas son capaces de hacer desaparecer. Rosa acude al corro del despiece, se encarga de coger la criadilla y

todas las tripas que se utilizarán para los embutidos. Las reúne en diferentes barreños, las dejará reposar para prepararlas después. Cada pieza que van recortando, ella se encarga cuidadosamente de seleccionarla y de contarme qué es cada cosa. Cuando se ven las piezas de cerdo en la carnicería y con su cartel nominal y su precio no se piensa dónde puede salir, ni de qué parte del cuerpo corresponde del animal.

Cuando ya está casi vacío el guarro, el solomillo se asoma mientras lo presentes lo miran con deseo. "Esto es lo mejor del guarro, pero está reservado sólo al

dueño", dice uno de los más experimentados.

Después de despiezar lo principal, lo dejarán reposar para que enfrié y sea más fácil cortarlo. "Ahora mismo la navaja resbala mucho", me dice el dueño mientras observo el calor que despiden, en contraste con el frío matutino que todavía no se ha ido.

Embutiendo

Los hombres se han pedido un descanso, las mujeres preparan los aliños esenciales para los embutidos. Se ponen en corro, por barreños, separando cada tripa. Una mujer selecciona hierbabue-

na, la otra pela patatas y las pone a cocer en una caldera alumbrada también por carbón. Una empieza a separar la piel que embutirá el salchichón, el chorizo o la morcilla. En esta casa preparan la morcilla con calabaza, con arroz y con patata. Dice la creencia popular que en esta zona las patatas comenzaron a utilizarse para que las tripas cundieran más y realizar el doble de morcillas y chorizos. Se suele utilizar la misma proporción de tripas y puré de patata, la cantidad de embutidos se duplica en la despensa. Para el salchichón utilizan un sinfín de especias y algo de hierbabuena que pican con minuciosidad. La ponen a secar en la parte más fría de la casa, cerca de la piel del cerdo, la que más tarde se frie para hacer torreznos. Las cajas de madera que se encuentran en la antigua cocina también tienen su función. Una de las mujeres las está preparando para las patas de jamón, quizás lo más valorado del cerdo. La llena con sal gorda, después meterá la pata y la cubrirá otra vez de sal para que re-

Cuando ya está casi vacío el guarro, el solomillo se asoma mientras los presentes lo miran con deseo, pero está reservado al dueño

pose durante un par de meses y esté lista para degustar en las reuniones familiares.

Para que todos los embutidos salgan bien no basta con saber la receta. Hay que tener experiencia, cariño y un saber hacer especial. "Si se pone más sal de la debida para el jamón se sala y te has quedado sin jamón para todo el año", nos cuenta una de la más mayor. Hay menos margen de error con los embutidos, ya que hay que embutir la cantidad específica para cada pieza. Pero aún así, no es un trabajo para principiantes...

Cuando las mujeres acaban de preparar los primeros embutidos, llega la hora de las migas. Todos los ingredientes que la abuela ha añadido de la matanza son de la temporada anterior, ya que todas las piezas que hoy se han cortado esperan al análisis del veterinario que ha de determinar la buena salud del cerdo.

Aún así el optimismo general se contagia: estamos de matanza, degustando unas migas de verdad, escuchando música de la tierra y mirando a los niños como disfrutan de esta jornada. Queda mucho por hacer todavía, así que nos vamos a remangar para participar en este ritual que no debe desaparecer de nuestra cultura.