

decían. Los dos últimos meses antes de sacrificar al animal se dedicaban al engorde del mismo a base de harinas de maíz, cebada, centeno, etc. El cerdo engordaba hasta ponerse de 9,10, 11 ó 12 arrobas y se sacrificaba, como he indicado entre los meses de noviembre y febrero, buscando siempre los meses más fríos del invierno, puesto que para la curación de los jamones y los embutidos era mucho mejor.

La matanza del cerdo iba precedida de una meticolosa preparación:

- Comprar las especias: sal, pimentón dulce y picante, orégano, anís, clavos, canela, pimienta negra y blanca, ajos, cebollas, calabaza...se adquirían de "los pimenteros" que viajaban desde la Jara o desde Extremadura para vender sus especias.

- Se preparaba la cocina, el fuego, el sitio para colgar el cerdo y "el alto" o "las trojes" para el colgado y guardado de los productos obtenidos de la matanza.

- Se comunicaba al Ayuntamiento y se pagaban los impuestos.

- Se avisaba al matachín, que era la persona encargada de matar y despedazar el cerdo.

- Y se disponían todos los utensilios en perfecto uso: mesas, calderos, cubos, artenas, cuchillos, cuerdas, máquinas de "picar" y de "embutir", etc.

Y llega el día de la sensación verdadera. Los troncos echando chispas, el agua hirviendo, los hombres y las mujeres de la casa esperando la llegada del matachín,

porque sin matachín no hay matanza. El día comenzaba, ya se había desayunado y tomado la copita de anís, todo estaba preparado para *la matanza del cerdo*.

Primeras horas de la mañana y todo está preparado. El agua hierve en la lumbre, la mesa del sacrificio



en su sitio, las sogas y la artesa dispuesta, el matachín con el gancho en la mano, todos esperan que el cerdo salga de la pocilga. Cuando esto ocurre el matachín clava el gancho en la barbilla y con ayuda de tres o cuatro hombres conducen al cerdo hasta la mesa, donde lo tumban. Una vez tumbado, el matachín lo degüella clavándole en el cuello un cuchillo, mientras que la mondonguera va recogiendo

la sangre en un barreño, que luego se empleará para hacer las morcillas de "año" o "extremeñas". La sangre se remueve constantemente para evitar que se formen coágulos y apartar las "venillas" que después se asarán como aperitivo.

Una vez terminado el sangrado, el cochino, muerto, se deposita en la artesa, boca abajo, y comienza el pelado del animal. Para ello se vierte agua hirviendo. El matachín ayudado por los hombres de la casa con unas tejas o con unas cazoletas (candilejas), una especie de cazo con mangos cortos y bordes afilados, se pasan con fuerza por la piel del animal para quitarle el pelo. Se remataba quitándole las pezuñas con el gancho y se perfeccionaba el limpiado con un cuchillo bien afilado o con una vieja navaja de afeitar.

El cerdo está limpio y dispuesto para ser destripado. Se le abre el abdomen de arriba abajo vaciándolo

 <p>deportes cronos</p> <p>María Flores Ramírez</p> <p>Convento, 4 CENTRO COMERCIAL "El Faro" Telf.-Fax: 925 750 090 LA PUEBLA DE MONTALBAN (Toledo)</p>	<p>Sí es o no invención moderna Vive Dios que no lo sé Pero delicada fue la invención de esta taberna</p>  <p>C/. Alfares, 6 LA PUEBLA DE MONTALBÁN Teléf.: 925 751 346 (Toledo)</p>	 <p>RENAULT SANTIAGO RAFAEL, S.L.</p> <p>Avda. de Madrid, s/n. LA PUEBLA DE MONTALBÁN 45516 - Toledo Telf.: 925 750 928 - 600 48 88 60/62 sanrafasl@red.renault.es</p>
<p>Talleres Rogauto Servicio integral del Automóvil</p>  <p>Taller Autorizado Cecauto</p> <p>Julio Rodríguez</p> <p>Avda. de Talavera, 2 - LA PUEBLA DE MONTALBÁN (Toledo) Tel.: 925 74 55 66 - Fax: 925 74 55 66 E-mail: taller-rogauto@hotmail.com</p>	<p>jara</p> <p>DROGUERIA PERFUMERIA COSMETICA</p> <p>Plaza de la Cruz, 4 Teléf.: 925 745 816 45516 La Puebla de Montalbán (Toledo)</p>	<p>DULCES SAGRARIO</p> <p>Callejón de Bodegones, 3 LA PUEBLA DE MONTALBÁN</p>