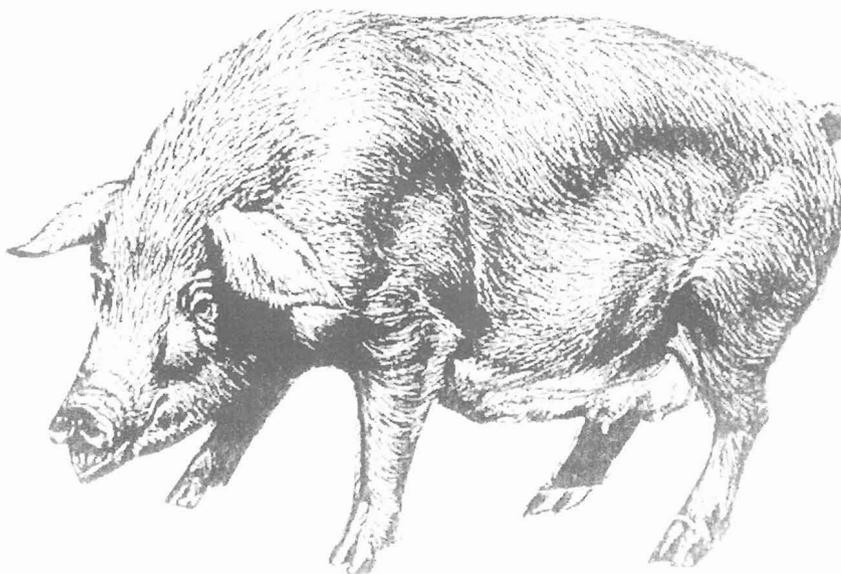


EN UN CARRO TRAÍAMOS el cerdo desde algún pueblo próximo, y, sin alterarlo, se le invitaba a bajar; en ocasiones, nos alterábamos nosotros porque el cerdo suele ir para el sitio contrario que deseamos.. Una vez en tierra se le dejaba deambular controladamente; cada uno veía una cosa en esa contemplación: los jamones, el lomo o los enterrados para la recolección agrícola, el fruto de su trabajo o ahorros, el apaño para la comida y los cocidos... (Eran bonitos hasta los andares). Los hombres echaban el pitillo y la copilla antes de matar el cerdo.



EL MAESTRO-MATARIFE era el Rufo (q.e.p.d.) y su hijo el Teófilo, el ayudante de gala. Hablaban poco y se entendían por gestos admirablemente. Años antes iba acompañado el Rufo por su hermano Manuel (q.e.p.d.).

Poniéndole un cesto en la cabeza del cerdo para tapanle la vista se le hacía ir marcha atrás hasta el gamellón. Con un movimiento rápido el Rufo clavaba un gancho punzante debajo del morro del cerdo y lo conducía hasta el sitio y le inutilizaba alguna pata sujetándola con fuerza. El Rufo daba instrucciones para que entre todos los sujetáramos correctamente y lo pusiéramos en el lugar adecuado para desangrarlo bien. Los niños tiraban del rabo. Huelga decir que, al clavarle el gancho, el cerdo empezaba a chillar con gran fuerza para ir poco a poco perdiendo intensidad con las últimas sacudidas de su vida...

UNA MUJER COLOCABA un cuenco para recoger la sangre que caía al momento de clavar el cuchillo en el cuello y daba vueltas a la misma para que no se coagulase. En menos de 5 minutos el cerdo había muerto. En ocasiones se echaba algún producto para evitar la coagulación.

Se reponían fuerzas y se relajaban los músculos. El Rufo echaba agua hirviendo sobre la piel del cerdo y con unas cazoletas, él y el Teófilo, arrancaban la sucia piel y los pelos de la misma. En poco tiempo había dejado de ser un ani-

mal guarro y mostraba su piel limpia y lustrosa. El Teófilo, con maestría, descalzaba al cerdo quitándole las pezuñas con el gancho.

Tras hacerle unos cortes en el culo y anudar el recto, se le ponía una cuerda para colgarlo. Un clavo o anilla en los techos de las casas nos hacían de falsa garrocha para,



Útiles imprescindibles en la matanza:
gancho, gamellón y cazoleta

todos a una, dejarlo colgado. Tras darles un afilado a los cuchillos, se abría en canal y caían las tripas que se llevaban las mujeres para limpiarlas. Se quitaban las vísceras y algunos trocitos más y se dejaba colgado para que se orea-se un día entero.

LOS PRIMEROS EN ABANDONAR la faena eran los niños si habían conseguido la vejiga. Los siguientes espectadores, cuando veían que se iban los niños, eran los gatos. Siempre se ha dicho "Disfrutas más que un gato en una matanza". Los niños no solían ir a la escuela cuando mataban el cer-

do en su casa o en casa de algún familiar próximo.

SE PREPARABAN LAS MIGAS de la matanza con algún que otro torrendillo fresco para almorzar. Que yo sepa, nunca estuvo ningún cerdo con la triquinosis o alguna enfermedad tipo "Vacas locas", porque estoy seguro de que el veterinario no había analizado las muestras y ya estábamos dando cuenta de los torrendillos y magras.

Se limpiaban las tripas y se empezaba a embutir. En un extremo de una tripa se ataba una cuerda y en el otro se ponía un embudo por el que se echaba la mezcla de sangre, arroz, cebolla, pan y algo de sal o condimentos. Cuando estaba llena, se ataba y a la caldereta de agua hirviendo para que cociese. Unas horas cociendo y siendo pinchadas con agujas largas para que no reventasen y a sacarlas.

A los niños nos daban unos pucheros con caldo de morcilla convenientemente aderezado y algún trozo de morcilla para que los llevásemos a los familiares y a gente pobre. Nos recibían muy bien cuando llevábamos el caldo.

Al día siguiente se descuartizaba el cerdo.

Por Maranchón
Félix Sebastián "El Juaniche"