

Se podría apelar a la tradición, a la cultura secular, a las necesidades alimenticias de antaño o a la mera supervivencia de la población rural en tiempos peores. El caso es que la matanza ha sido durante siglos uno de los momentos más celebrados de nuestro calendario, a pesar de su inevitable decadencia que la han convertido ya en poco más que un recuerdo para las generaciones menos jóvenes.

Albacete, como buena zona mesetaria, hace suyas las costumbres del interior, y la matanza no iba a ser un excepción. La llegada de los primeros fríos, allá por San Martín (11 de noviembre), lleva consigo el sacrificio del cerdo, cuya carne se conserva de forma óptima precisamente en invierno, lo cual resultaba de primera necesidad hace algunas décadas, cuando no había otra manera de que el porcino no se echara a perder. De ello dependía la alimentación familiar durante el resto del año, y había que estar despierto.

A pesar del cambio notable que ha experimentado el medio rural, todavía quedan numerosos ejemplos de la matanza en los pueblos, y la provincia de Albacete es extraordinariamente paradigmática. El sacrificio es concebido, además de su vertiente alimenticia, como una fiesta en la que las familias, los amigos y los vecinos se unen en torno al animal sacrificado. Eso es lo que ha sucedido a lo largo de los siglos y lo que aún acontece en no pocos rincones de nuestro país.

Durante la madrugada, el matarife decide que "a cada cerdo le ha llegado su sanmartín", expresión que ha quedado en nuestro refranero y que precisamente tiene su origen en este momento sacrificial. Aunque esto de la matanza tiene múltiples variantes locales, en líneas generales se coge al gorrino a mano, se lo inmoviliza y es subido a una mesa donde el cuchillo del matarife (o matachín) hace el resto. Con



- El sacrificio es concebido, además de su vertiente alimenticia, como una fiesta en la que las familias, los vecinos y los amigos se unen en torno a este ritual secular

el último aliento del animal, que poco a poco va perdiendo su resistencia y sus atornadores gruñidos, la sangre va brotando de su cuerpo al mismo ritmo que se va recogiendo en grandes barreños para la posterior elaboración de las morcillas y el exquisito *ajo de mataero*, uno de nuestros platos más característicos. Para ello, los calderos con la cebolla cocida ya han de estar preparados cuando la sangre que se recoja se remueva a conciencia para elaborar el "mondongo" con que se rellenarán posteriormente las tripas de las morcillas.

Los más fanáticos carnívoros dicen, decimos, que "del cerdo me gustan hasta los andares". En efecto, si por algo se caracteriza tan magnífico animal es precisamente por el gran aprovechamiento de todas sus partes en diversos ámbitos de la vida cotidiana. Sólo hay que mencionar la hiel del porcino, muy eficaz en la cicatrización de las heridas o los huesos y las patas con los que daremos el toque básico de sabor a un buen cocido o un inolvidable ajoaceite.

Todo se aprovecha

Volvamos a la matanza en sí. Las mujeres -a quienes se encomendaba esta y otras