

Reportaje



Legislación actual

En el año 2007 entró en vigor en España la ley 32/2007 sobre el cuidado de los animales. Esta ley establece que no está permitido matar el cerdo sin aturdirlo previamente: "Quien mate el animal a cuchillo sin previamente aturdirlo con una descarga eléctrica será penado con una multa de hasta 600 euros". Si bien un porcentaje de la población pensaba que se había prohibido el sacrificio a cuchillo (costumbre que en los últimos años había creado una gran polémica) en realidad no ha sido así. La tradición de la matanza no se ha prohibido, sino que se ha modificado levemente el procedimiento para reducir el sufrimiento del animal. De esta forma parecen haberse solucionado, al menos parcialmente, los conflictos en relación con la matanza anual de este animal doméstico.



banco de madera y se sitúan en torno a él el matarife con un cuchillo, quienes sujetan al animal con unas cuerdas y varias mujeres y niños con cubos para recoger la sangre, ingrediente destacado para la elaboración posterior de las morcillas y dotados de cucharas para removerla y evitar que cuajase. Era muy importante para conseguir una buena calidad final de los productos, el adecuado drenaje de la sangre del animal.

Una vez muerto, el animal era socarrado quemando su piel exterior situándolo en una cama de material combustible, que dependiendo de la zona estaba compuesto por piornos, escobas, helechos o paja de cereal para eliminar, así, el pelo de la piel. Después, con la ayuda de un tipo especial de cuchilla de madera, se raspaba la piel para desprender los

restos de los pelos chamuscados y dejar la superficie perfectamente alisada; hoy en día la herramienta más utilizada es el cuchillo con hoja de acero, no demasiado afilada.

A continuación se abría el cerdo, retirando sus vísceras por completo para ser recogidas cuidadosamente. Parte de ellas, sobre todo los intestinos y el estómago se reservaban y se limpiaban de los contenidos que había dentro.

Tras la muerte del animal se producía una división del trabajo en los elementos de la familia: los hombres limpiaban el cerdo y los instrumentos empleados, cuchillos, cubos, bancos, etc.; las mujeres limpiaban el estómago y los intestinos del animal, operación no precisamente muy agradable debido al olor. Y se daba una muestra de diferentes partes de carne

al veterinario de la comarca a primera hora de la mañana y éste daba su veredicto al mediodía; si éste era positivo, generalmente los niños asaban el rabo del cerdo y se lo comían.

Embutir

Por la tarde se continuaba con la limpieza de vísceras y algunos empezaban ya a embutir las morcillas y el botillo para la tarde, otros (depende de la zona) picaban el pan o se cocía el arroz, las cebollas para las morcillas y se empezaban a cocer los primeros ejemplares. Si la gente estaba animada, por la noche se celebraba una fiesta en la que lo primero era probar la carne del cerdo.

El picado de la carne tenía lugar el día después, ya que la práctica totalidad del cerdo se dejaba colgado de una viga, orean-

do, a resguardo de perros y alimañas, en la parte baja de un frío almacén bien ventilado durante la noche posterior a su sacrificio.

Por la mañana se comenzaba con el trabajo, cortando, despiezando y distribuyendo las partes del cerdo a diferentes grupos de personas. Había los que salaban los jamones y las paletillas; estaban los que picaban, sazaban y añadían el ajo para los chorizos; los que adobaban el lomo; los que ponían en salazón el tocino; y los que cocinaban los trozos restantes para la multitud de personas que trabajaban ese día.

Se asaba en la lumbre la moraga, que son los primeros trozos de carne aliñada con ajo y pimienta molida, y se acompañaba con un buen vino de 'pitarra', el vino joven de ese año.

La extracción de la grasa te-

nía lugar en la tarde del segundo día. Se metían los mantos de grasa en calderos al fuego y se fundían; se extraía el líquido en tinas de barro, empleadas posteriormente para hacer chicharrones o en la conservación de trozos de carne, chorizos o lomos. Parte de la grasa se empleaba en la producción de jabón.

La operación de embutir los chorizos solía comenzar a partir del tercer día de matanza y podía durar entre uno y dos días, dependiendo de la cantidad de carne disponible. Se empleaba para ello una máquina especial que mediante presión introducía la carne picada en la tripa de cerdo. Generalmente la máquina era de un vecino adinerado, que la prestaba y tenía la suerte de ser invitado para observar este proceso en casa de los vecinos.

