La matanza: una tradición secular

Las tradiciones no se pierden

Mis recuerdos de una matanza en Gor se remontan a mucho tiempo atrás: tendría yo unos 8 o 9 años. Como muchos de los mayores saben, en la *Güilla González* vivió durante mucho tiempo una hermana de mi abuela junto a su marido y sus dos hijas que son más o menos de mi edad. Cuando llegaba el tiempo de la matanza la *chacha* (como cariñosamente la llamábamos) me convidaba y ¡allí estábamos la *mamaía* y yo! (porque íbamos las dos en el lote: mi abuela para ayudar y yo para jugar con mis primas). Recuerdo el trajín de los hombres y mujeres de la casa; también venían a ayudar señoras de Las Viñas porque una matanza llevaba muchísimo trabajo. Pero mi tarea era otra; aquella casa era una alegría, había de todo y en abundancia: pan, aceite, huevos, fruta del tiempo, almendras, nueces, racimos de uva y tomates colgados de las tachuelas de las vigas del techo, jamón, embutidos, buen caldo de pollo o de gallina etc. Hoy todo esto puede parecer una tontería pero no lo era en el año 1954. Después de comer tan requetebién, junto con mis primas, íbamos a la entrada de la Güilla donde había un sauce llorón muy grande y allí nos habían hecho, como cada año, un *merceor* (un columpio pero con las cadenas hechas de soga de esparto). La parte de madera era una espuerta (capazo). Ataban las sogas a un tronco fuerte del árbol y los dos extremos, uno a cada lado del capazo y ya teníamos un columpio para jugar hasta cansarnos. Como la espuerta es de esparto y éste pincha, para que no nos rozara en las piernas, ponían debajo una mantita pequeña y así no nos arañábamos. En aquel tiempo a las niñas jamás nos ponían pantalones, los calcetines se terminaban por debajo de la rodilla y la falda llegaba hasta la rodilla: de ahí la cariñosa protección del *merceor*.

Y... ¡damos el salto al 2003! : otro siglo, otras gentes, aunque la elaboración de la matanza no ha cambiado mucho y este año he tenido ocasión de comprobarlo personalmente. Más de una vez les había referido a mis amigos de Las Juntas, Antonio Martínez Burgos y a su mujer María, la ilusión que me haría el estar en la matanza participando y ayudando a hacer todas las cosas. Ellos me decían que podía venir cuando quisiera, que ellos me ofrecían su casa. Y así ha sido este diciembre, durante el puente de la Purísima.

Hasta llegar al momento de hacer las morcillas se tienen que preparar muchas cosas: primero comprar los *marranillos* pequeñitos y, durante algunos meses, se van engordando para, cuando llegue *el día*, estén lo más gorditos posible.

¿Qué se tiene que utilizar como ingredientes o aliños? Empezaremos por los pimientos rojos (que en el verano se hacen ristras y se dejan secar al sol); también se necesitan cebollas, ajos, almendras, arroz, pan, calabaza, perejil y sal; de especias añadiremos pimienta negra molida, pimienta negra en grano, orégano, matalauva, canela, pimentón rojo, tomillo, anís seco; como último, también, se usa hilo de algodón para atar los embutidos.

Otros útiles o herramientas necesarios son: calderas, estrebes, tijeras, cuchillos, mesas, barreños, paños de cocina, manteles pequeños así como también las máquinas de toda la vida para picar la carne, la cebolla o hacer los embutidos.

Todo esto tiene que estar a punto para cuando se vaya a empezar a elaborar los embutidos. Me decía María (la madre de Antonio) que en las matanzas hay trabajo para todos,

desde el más chico al más grande; y es cierto porque nosotros éramos 10 ó 12 y había tarea para todos.

Después, empieza otra parte de la matanza cuando los hombres se encargan de todo el proceso hasta colocar al marrano limpio dentro de la casa. Ese primer día no se toca nada (entre otras cosas por la inspección veterinaria que ha de comprobar que la carne está en perfecto estado). Ese mismo día las mujeres no paramos de trabajar, limpiar cebollas, lavarlas y cortarlas a trocitos, cocerlas, escurrirlas y, por último, triturarlas en la máquina.

Bien limpico y afeitado

Los pimientos rojos se limpian y se abren para, después freírlos o cocerlos, según para lo que sea: para la morcilla, fritos y machacados, para el chorizo, cocidos echando en el agua un poquito de tomillo de Las Juntas.
También se pelan ajos y se machacan crudos, se pica el perejil muy pequeñito, se fríen las almendras, se cuece el arroz, se cuece la calabaza, se desmenuza el pan rayándolo y pasándolo en un aznero (criba) grande para que quede fino.

Al día siguiente los hombres tienen mucho trabajo: empieza el despiece y cada trozo de carne va a su sitio correspondiente: este para chorizos, este para salchichón, este para butifarra, este para adobar o salar; costilla, espinazo, lomos, paletilla, jamones: todo tiene su lugar asignado. Entonces empieza la mezcla del producto básico con las especias o condimentos que han de acompañar a cada clase de embutido.

Pobrecico marranico, con lo bueno que estará dentro de un ratico.

La matanza de Las Juntas es pura artesanía: hay muy pocas máquinas, las de toda la vida: una para hacer las morcillas, los chorizos, el salchichón y la butifarra, otra para triturar la cebolla y la calabaza y otra, parecida a la de hacer morcillas, pero con un pequeño motor para triturar la carne, la cebolla (una vez escurrida) y todo lo de la butifarra una vez cocido.

Desde luego no hay que olvidar una cosa: la matanza es una *panzá* de trabajar pero también lo es de comer y muy bien, por cierto; Por ejemplo un cocido buenísimo o un *guisao* de arroz caldoso hecho por el amigo Ricardo (que sabía a gloria bendita)

o unas setas que trajo el Chacho recién cogidas en la sierra, pasada sólo por la sartén con aceite, ajo y perejil.

La matanza son, también, días que compartes con unas personas que conoces de pasada pero con las que descubres que te encuentras muy a gusto en ese ambiente de compartir trabajo y ocio en plena sierra, con unas temperaturas más bien fresquitas pero sin una chispa de frío: sería por la lumbre o por el vino ¡vaya usted a saber!

Confío en poder volver a repetirlo en alguna otra ocasión. Doy las gracias desde aquí a Antonio y María y a sus respectivas familias por la acogida que nos han dispensado tanto a Paco, mi marido, como a mí. Guardaremos un gratísimo recuerdo de todos ellos.

Antonia María Jiménez
26.12.2002

P.D. El pasado 14 de enero nos dejaba el padre de Antonio Martínez Burgos, en paz descanse. Nuestro más sentido pésame a su viuda, María Burgos, a sus hijos Antonio y Victoria, a sus yernos María y Ricardo y demás familiares.

Un matancero improvisado

En plena faena de la fabricación de los embutidos.

LAS MEZCLAS DE LA MATANZA

Para hacer.....

Morcilla
La morcilla se hace en una *artesa* grande donde se mezcla sangre, cebolla, calabaza, arroz, pan, pimiento rojo frito y machacado, almendras fritas, ajos crudos machacados, orégano, pimienta, matalauva, canela, perejil y sal.
Cuando todo está mezclado, se prueba poniendo un poco en una sartén pequeña y sofriéndose. De todas formas, las señoras y señores que hacen la matanza en Las Juntas no necesitan hacer pruebas: no pesan nada y tienen un manejo de las especias algo increíble. Te das cuenta de ello cuando pruebas los embutidos, que están buenísimos: y..... es que una matanza en Las Juntas es algo muy especial.

Chorizo
Para el chorizo se mezcla carne magra, pimientos rojos secos (esta vez serán cocidos un poco de tomillo de Las Juntas), ajo crudo machacado, pimentón, perejil, matalauva, orégano, canela (poca), pimienta y sal.

Salchichón
El salchichón se compone de carne magra, pimienta negra en grano, anís seco, pimienta negra molida (poco) y sal.

Butifarra
La butifarra lleva todo lo que parece que no sirve demasiado como la cabeza hervida (se saca la carne las cortezas, la cara, las orejas) o el hígado. El condimento es molla de pan (raspada o rallada) canela y perejil.

Costillas en adobo
Para las costillas en adobo, sirven los ingredientes del chorizo.