

# La matanza

EUGENIO M. MOLINER. REALIZADOR Y ETNOGRAFO

Los productos cárnicos del cerdo han sido tan importantes para la alimentación de los habitantes del medio rural que, hasta hace algunas décadas, casi todas las casas engordaban como mínimo un cerdo para sacrificarlo en los crudos días invernales. El aprovechamiento íntegro de sus carnes proveía de alimentos a los miembros de la familia hasta la llegada del verano.

**H**oy, algunas familias todavía continúan realizando la matanza del cerdo por el método tradicional. Este es el caso de los miembros de la casa ribagorzana de La Colomina, que cada año sacrifican y transforman en alimento dos cerdas bien engordadas.

Sacrificado el animal con un certero pinchazo de cuchillo en la carótida, justo debajo de la garganta, una mujer recoge la sangre en un cubo revolviéndola con la mano para que no se coagule. El matarife ha tenido mucho cuidado de no cortar la garganta del cerdo, ni llegar con el cuchillo al corazón, pues le hubiera hecho sangrar interiormente, dando una carne roja y de mala conservación. Para conservar y curar mejor las carnes, el matarife también ha tenido en cuenta que la luna estuviera en mengua.

Por su rapidez y comodidad, para socarrar la piel del animal o «rustir el cerdo», los vecinos de La Colomina han sustituido las tradicionales aliagas por el quemador de butano, aún sabiendo que la corteza quedará más dura. El matarife desprende los restos de pelo socarrado, frotando la piel con una piedra tosca, o «loscana», y agua caliente, hasta dejarla blanca.

«Cada maestrigo tiene su librico», dice el refrán. Y en este caso, cada matarife tiene su estilo personal para descuartizar al animal. Normalmente, los matarifes cuelgan al cerdo del techo por sus patas traseras y trabajan de pie para extraer las vísceras y todas las piezas de carne. Sin embargo, éste de La Colomina trabaja con el cerdo echado boca abajo.

Rajado de arriba a abajo, el matarife separa la gruesa capa de piel y manteca dejando los lomos a la vista.



Socarrado el pelo, el matarife frota la piel con una piedra tosca.

A golpe de hacha, el matarife corta las costillas para dejar libre el espinazo y poder acceder al interior del animal. Abierto el cuerpo de la cerda por su espalda, el matarife extrae la sangre que ha quedado encharcada para que no ensucie la carne. Después saca toda la «budi-llada», que está compuesta por la masa intestinal, los pulmones, riñones, hígado, corazón y la membrana de grasa que los protegía.

Cuando el animal ya se ha enfriado, los hombres lo descuartizan metódicamente con limpieza y precisión para evitar las astillas y piltrafas. Unas partes se reservan para salar, otras para guardar en aceite, y muchas de ellas como ingredientes para la elaboración de los embutidos.

En cualquiera de los casos, los trozos de carne se guardan por categorías, tapados con trapos limpios para librarlos del polvo y las moscas.

La matanza de las dos cerdas en La Colomina dura tres días, y para ayudar en esta dura y larga tarea han venido algunos familiares que viven en los pueblos y aldeas vecinas, lo que da a estas jornadas un ambiente festivo.

Una vez descuartizado el animal, los hombres dejan de ser protagonistas de este trabajo, para dejar paso a las mujeres. Ellas se ocupan de separar los intestinos grandes, que comprenden los grasos, el recto o grueso y el ciego, y los pequeños. También lavan y preparan las telas de sebo que separaban las vísceras en el cuerpo del animal, dejándolas a secar en una

caña. Pero la limpieza principal de los intestinos se hace en el río, ya que este proceso requiere gran cantidad de agua corriente para vaciar su contenido. La gelatina de la suciedad de los intestinos o tripas ha sido desprendida con el agua, el vinagre, la sal y la harina, quedando limpios y dispuestos para la elaboración de los embutidos.

Descarnar o deshuesar consiste en sacar con el cuchillo la mayor cantidad de carne que hay fijada a los huesos, para utilizarla en el relleno de los embutidos. Para el relleno en la elaboración de las butifarras, las mujeres de La Colomina extraen la carne de los huesos hirviéndolos en un caldero junto a los cueros del cerdo.

Para la elaboración de los salchichones y las longanizas las mujeres deben triturar la carne en la «capoladora» (pisadora), separándola por calidades. En los salchichones se utiliza la carne de mejor calidad y los solomillos, y las longanizas finas se rellenan con las más suaves del cerdo, utilizando como aditivos sal y pimienta. Las longanizas de vinagre se elaboran con el pulmón y las carnes más rojas, añadiéndoles sal, pimienta, ajos y vinagre.

Para introducir en los intestinos, ya limpios, la carne triturada mezclada con las especias, se utiliza la máquina de embutir. En este proceso, es muy importante que no queden bolsas de aire en el interior de los salchichones, ya que su conservación se hará por secado a la intemperie y no por cocción. Por ello, antes de colgarlos en la falsa de la casa, las mujeres



Para introducir en lo intestinos la carne triturada, se utiliza la máquina de embutir. Cuando el agua del caldero está hirviendo, llega el momento de echar las morcillas en su interior para cocerlas. La conservación de los jamones se hace con sal y pimienta.



pinchan los salchichones con una aguja. La elaboración de las longanizas sigue un proceso similar a la de los salchichones.

El chorizo de lengua es uno de los productos del cerdo que goza de mayor aceptación por su exquisito sabor. Su elaboración requiere mucha experiencia y la Sra. Nieves de La Colomina es la que, por tradición, los prepara todos los años. Abierta la lengua, introduce en su interior unas tiras de tocino blanco alternadas con trozos de solomillo. Tras el toque correspondien-

te de sal y pimienta, envuelve la lengua rellena con una tela de sebo. Después, introduce toda la carne en el «bodiello» o intestino grueso. Como han hecho anteriormente con el salchichón y la longaniza, una vez atado, pincha el intestino con una aguja para extraer el aire.

Las mujeres de La Colomina preparan el pan casi seco para darle cuerpo a las morcillas. «Primero la miga, luego la grasa, sal, pimienta, canela, anís en grano molido, y ahora los huevos y azúcar».

En la elaboración de las morcillas blan-

cas o de huevo se utiliza la miga de pan, mientras que la corteza, se reserva para las de sangre. La Sra. Angeles revuelve con sus manos la miga, el huevo, la carne y la grasa, junto con las especias para dar el punto de sabor que necesita la masa. Con la masa en su punto las mujeres rellenan los intestinos delgados pero sin apretarla, para que salgan planas las morcillas. Para otra variedad de morcillas se utiliza el intestino grueso, relleno con la masa bien compacta en el interior. Cuando el agua del caldero está hirviendo llega

## LABORES TRADICIONALES, COSTUMBRES Y VIDA RURAL EN VIDEO

*EUGENIO MONESMA, realizador de documentales para televisión y etnógrafo, posee el mayor archivo sobre tradiciones y costumbres de nuestro país, galardonado con casi 200 premios nacionales e internacionales.*

- Trabajos como carboneros, pastores trashumantes, toneleros, navateros, segadores, esquiladores, cuchilleros, herreros, ...
- Cultivos tradicionales como el cáñamo, el azafrán, el cereal, la oliva, la hierba en el Pirineo, ...
- Actividades productivas tradicionales como la matacía, el jabón, el queso,

*el espliego, la elaboración de la lana, la pesca, la caza, ...*

- Materiales y técnicas de la construcción como el tapial, la cal, el yeso, los adobes, las tejas, la cantería, ...
- Fiestas, ritos y mitos que el hombre enlazaba con su

*trabajo, ... Son algunos de los temas que componen un amplio catálogo de videos que Vd. puede adquirir.*



**Solicite catálogo sin compromiso a:**  
**PYRENE P.V. S.L.**

**C/ S. López Novoa, 4 - 3.º A**  
**22005 HUESCA**

**Teléfono y fax: (974) 22 57 82**

el momento de echar las morcillas en su interior para cocerlas.

La sangre, junto con la corteza de pan, y un sofrito de grasa con cebolla, son los principales ingredientes para elaborar las morcillas de sangre. Las mujeres introducen la masa ya preparada en los intestinos gruesos. Otra variedad de morcillas de sangre se hace envolviendo la masa con la tela de sebo que protegía las tripas del cerdo. Con un atado de hilo de algodón se impide que la masa se desmorone en el interior del caldero al cocer las morcillas.

Aprovechando que el agua del caldero está caliente, una vez sacadas las morcillas blancas, se introducen las de sangre para su cocción.

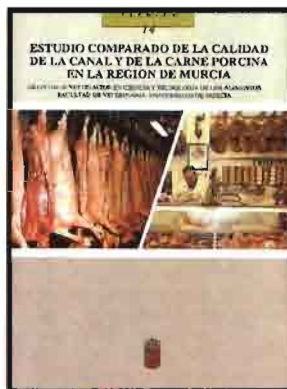
La elaboración de las tortetas blancas se hace preparando una masa de harina, agua, canela y huevo mezclada con un sofrito de manteca con cebolla. Otra variedad de tortetas, y quizás la más conocida, se hace sustituyendo el agua por la sangre, lo que le da un color oscuro característico. Después de dejar la masa bien compacta, las mujeres de La Colomina dan a las tortetas la forma de anillo. Tras una larga cocción en el caldero, las tortetas quedan preparadas para ocupar un lugar oscuro y aireado en la falsa de la casa.

Se suele decir que del cerdo se aprovecha todo, y es cierto. La manteca sobrante se conserva en botes o en un trozo de intestino, después de hervirla. Al entrar en contacto la manteca líquida con la superficie fría del «bodiello» o intestino que está metido en agua, se solidifica. Atada con una cuerda, las mujeres la dejan a enfriar en el balde, quedando dispuesta para su utilización en los guisos.

La conservación de los jamones se hace con sal y pimienta. Durante quince o veinte días, los jamones permanecerán en un lugar oscuro y frío, normalmente la bodega de la casa, cubiertos por una capa de sal. Transcurrido este tiempo, la carne habrá absorbido la cantidad de sal que necesita y, tras un lavado con agua limpia, se colgarán en un lugar fresco y aireado para que se sequen completamente.

Colgados del techo y aislados del suelo para que el aire penetre por sus rincones, todos los productos elaborados del cerdo en la casa de La Colomina garantizan una despensa llena de alimentos para pasar todo el invierno.

Cada vez son menos las familias que siguen con esta tradición de la matanza en nuestros pueblos. Las exigentes normativas sanitarias y la falta de jóvenes en el medio rural van a convertir a esta actividad en un simple recuerdo lleno de anécdotas y vivencias, fruto de unas jornadas de ambiente laboral y festivo en las que se juntaba toda la familia. ■



### Estudio Comparado de la Calidad de la Canal y de la Carne Porcina en la Región de Murcia

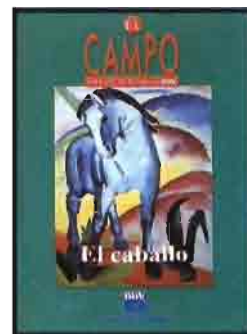
Edita: Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua de Murcia. Autor: Grupo de Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia. Murcia, 1996. 70 págs.

El pasado mes de junio tuvo lugar la presentación de la publicación Estudio Comparado de la Calidad de la Canal y de la Carne Porcina en la Región de Murcia, editado por la Consejería del Medio Ambiente, Agricultura y Agua de la Región de Murcia, y el cual recopila gran parte de los resultados obtenidos en la realización de un proyecto de investigación del Programa de Transferencias de Resultados de Investigación (PETRI), realizado por el Grupo de Investigación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria, con la colaboración del grupo de empresas de la Federación de Asociaciones de Ganaderos (FADESPORM).

El principal objetivo del citado estudio es conocer la calidad de la canal y de la carne de la cabaña porcina de Murcia y, de este modo, teniendo en cuenta las tendencias del mercado y las exigencias de las industrias cárnicas, posibilitar la toma de decisiones empresariales necesarias para alcanzar grados de competitividad suficientes.

Los resultados obtenidos muestran un elevado porcentaje de magro de las canales estudiadas, una escasa infiltración en la carne y un elevado contenido en ácidos grasos poliinsaturados en los lípidos del tocino. Además hay que resaltar la muy baja incidencia de carnes defectuosas tipo PSE o exudativas y, en general, una buena calidad tecnológica de las carnes.

Los lectores que estén interesados en recibir este estudio deberán solicitarlo al Servicio de Publicaciones de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua. Plaza de Juan XXIII, s/n. Murcia. ■



### El caballo. Monográfico de la revista El Campo

Varios autores. Edita: Banco Bilbao Vizcaya. Madrid, 1996. 334 páginas.

El resurgir del sector del caballo ha sido especialmente destacado tras la superación del brote de peste equina de 1987-1990. Este y otros aspectos que denotan la importancia que puede llegar a tomar esta cría son puestos de manifiesto en el último monográfico que la revista *El Campo*, editada por el Servicio de Estudios del BBV.

La presente monografía está dividida en tres partes: una introducción en que tocan temas como las razas equinas, sus censos, controles en el caballo de Pura Raza Española, ferias, concursos morfológicos y eventos ecuestres; manejo y deporte, con trabajos sobre el rejoneo y los espectáculos ecuestres, la equitación clásica y doma, el caballo de deporte y el caballo en el enganche; y una última parte centrada en la producción y economía, donde se analizan temas relacionados con la sanidad, la alimentación y aprovechamiento de recursos, reproducción, el mercado exterior del caballo y organización de la industria equina. ■

### Historia de la Industria Láctea Española: Una Aplicación a Asturias 1830-1995

Alicia Langreo Navarro. Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1996. 551 páginas.

Según su autora a lo largo de este trabajo se busca rehacer la historia de la industria láctea asturiana desde sus orígenes situados en el primer tercio del siglo XIX a la actualidad.

Se incluyen en la investigación los orígenes, el desarrollo a lo largo de las etapas históricas, los profundos procesos de transformación, las vías de introducción y desarrollo de nuevas tecnologías, los cambios en la gama de productos y todos aquellos elementos que conforman la historia del conjunto de la industria, desde varios ángulos. ■