



LA MATANZA FAMILIAR

La matanza, sin otra indicación, corresponde a la matanza del cochino, costumbre multiseccular que actualmente se sigue en todos los hogares de la ruralería como medio de abastecer la despensa familiar con un alimento rico en proteínas y grasa.

En todos los tiempos la matanza ha dado motivo, en la vida rural, a una fiesta donde predomina la gula; fiesta que ha servido con frecuencia de tema a los literatos y escritores costumbristas.

El cerdo es animal que se cría exclusivamente para producir carnes y grasas, única finalidad económica de la especie. Por cierto, y valga el divagando, el cerdo es un animal calumniado de inmundo; todos sus nombres: cerdo, puerco, marrano, cochino, etc., indican suciedad, desprecio. En su alabanza sólo se dice que es un animal sin desperdicios. Todo esto en vida; pero después de la matanza, transformado en jamón, salchichón, chorizos, etc., es cuando conquista buena fama.

Aunque en alguna de mis publicaciones he tratado de la matanza, siempre queda algo nuevo que de-

cir. Procuraré en esta CARTILLA recoger, en resumen, muchas de las cuestiones que intervienen para conseguir una buena matanza (1).

C. SANZ EGAÑA

(1) Para ampliar estos conocimientos, véase el libro del Sr. Sanz Egaña: *Chacinería moderna: Industrias de la carne (Salazones y conservas)*, 2.ª edición, 307 páginas, 85 figuras. Madrid, 1945 (Editorial Espasa-Calpe, 40 pesetas).—Como obra de consulta puede acudirse a la *Enciclopedia de la carne*, del mismo autor, publicada por la citada Editorial (966 págs., 930 figs. Madrid, 1948).—*Nota de la Sección de Publicaciones del Servicio de Capacitación y Propaganda. Ministerio de Agricultura.*

