



CAPITULO PRIMERO

PRACTICA DE LA MATANZA EN EL MEDIO RURAL

La matanza del cerdo es algo más que quitarle la vida: es transformar un animal en materia primera de una industria alimenticia como es la chacinería. Circunscribo el tema a la matanza en el medio rural y, por eso mismo que se hace una vez al año, conviene prestar atención a todas las reglas, tanto de la higiene como de la técnica.

No trato de describir las costumbres de la matanza en una región determinada, mis propósitos son otros: son señalar las reglas de higiene, indicar las normas prácticas que determinan una buena matanza, combatir alguna creencia errónea y aconsejar cuanto estimo de justificada eficacia.

Preparativos de matanza.

Es práctica corriente y conveniente que los cochinos, antes de la matanza, estén reposados, tranquilos, en ayunas durante veinticuatro horas; en cambio, no tiene ninguna explicación respetar las fases de la luna para hacer la matanza. Está justificado elegir una fe-

cha de mucho frío, porque la baja temperatura ayuda a prolongar la buena conservación de la carne.

Como la matanza exige fuerte sujeción del animal, se evitarán los malos tratos y los golpes, siendo también conveniente impedir que haga esfuerzos violentos: los músculos fatigados, cansados, sangran mal y presentan una rápida y defectuosa rigidez. La vida de reposo y tranquilidad de la pocilga debe acompañar al cochino hasta el degolladero, si queremos obtener una buena sangría y una carne de larga conservación.

Degüello y sangría.

Los cochinos se matan por el método llamado del degüello, que consiste en seccionar los grandes vasos sanguíneos (arterias y venas) situados en la entrada del pecho, en la base de la papada.

Para conseguir un buen degüello se requiere cierta habilidad operatoria que determine una copiosa y rápida sangría que da carne exangüe y blanca. Esta condición es consecuencia de la primera; la contraria también es verdad: una mala sangría determina carne hemorrágica, colorada, de mal aspecto y de peor conservación higiénica.

Si una buena matanza requiere un buen degüello, esta operación exige conocer la región anatómica donde se ha de dar el corte; si bien es cierto que hay buenos matarifes que, ignorando completamente la anatomía regional, por práctica empírica saben dónde están situados los órganos que se debe cortar y los que se debe respetar; también creo que una demos-

tración gráfica de la región y de las órganos que se cortan en el acto del degüello facilita mucho el éxito de una buena matanza; eso representa la figura 1.

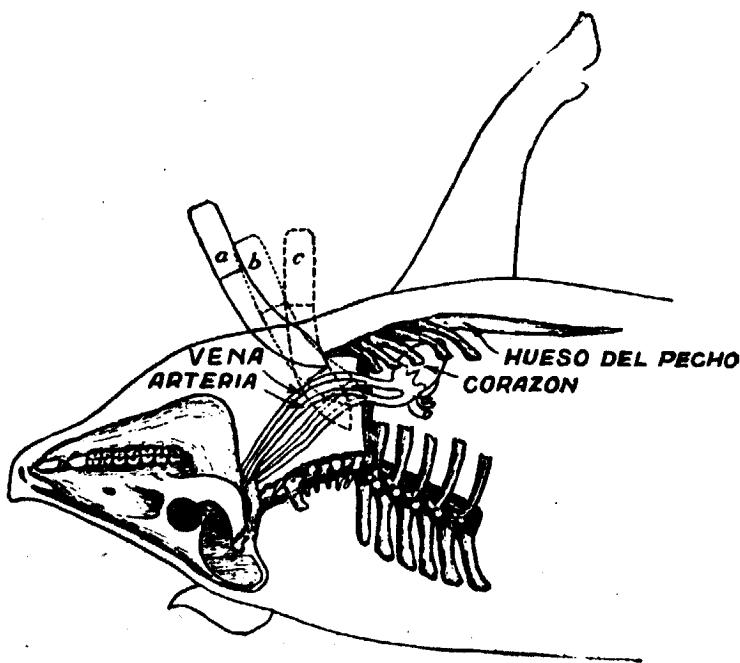


Fig. 1.—Silueta demostrativa del degüello en el cerdo. (Las líneas punteadas señalan la dirección del cuchillo.)

A la entrada del pecho, a mediado del cuello, debajo de la capa grasienta que forma la papada, hay unos músculos muy delgados, que semejan cintas muy tenues; en la cara interna de estos músculos se en-

cuentran las venas yugulares superficial y profunda y las arterias carótidas primitivas, vasos que corta el cuchillo del matarife para dar salida a la sangre.

La buena sangría se favorece dejando íntegra la actividad del corazón y no impidiendo el libre juego de los órganos respiratorios; no conviene cortar la tráquea ni herir el corazón. El animal ha de estar sujeto durante el degüello, pero dejando libertad a limitados movimientos musculares que favorecen, con sus contracciones, la salida de la sangre. Con la sangre que sale por la herida hecha por el matarife se va la vida del animal; como la sangre es un valioso producto en salchichería, interesa recoger la mayor cantidad posible y en las condiciones óptimas de limpieza, que explicaré en el capítulo siguiente.

Chamuscado y escaldadura.

Matado el cochino, hay que pelarlo: arrancarle los pelos y las escamas de la epidermis. Toda su piel es comestible, pero limpia de costras y de pelos. En la práctica, la peladura de un cerdo exige un intenso calentamiento de la piel, única forma de reblandecer la capa pilosa y facilitar la depilación. El calor se puede aplicar de dos maneras: húmedo, por agua caliente; o seco, por llama de fuego. Así, en la práctica, se conocen dos métodos para pelar cochinos: el *chamuscado* y la *escaldadura*.

El *chamuscado* tiene mucho aceptación en las matanzas de la ruralería. Desangrado el cerdo, se le tira al suelo y se le envuelve entre paja larga, viruta, aul-

gas u otro material que dé mucha llama, y se prende fuego; las llamas chamuscan las cerdas y reblandecen la epidermis, primero de una mitad y después de la otra mitad del cuerpo; para el buen chamuscado hay que voltear el cochino. Con todo este cuidado siempre quedan regiones mal chamuscadas, que hay que repasar con un puñado de paja, o retama, encendida, que se pasa por estas regiones para conseguir un pelado perfecto; este calentamiento local ha de ser más intenso en las pezuñas, para poder desprender los estuches córneos.

Apagado el fuego, se raspa la piel con un cuchillo, una raedera, etc., y, cuando está bien depilado, se lava con agua fría, para arrastrar las partes carbonizadas, dejando limpia la piel.

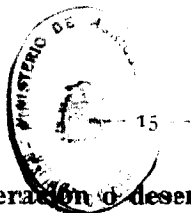
Un procedimiento muy práctico—que he recomendado con frecuencia y a veces lo utilizamos en el Madero de Madrid—es el de chamuscar los cerdos con una lamparilla de soldar. Colgado el animal o tumbado, con unas pasadas de la llama es suficiente para achicharrar el pelo y reblandecer la piel, que, en estas condiciones, se deja raspar con facilidad.

La *escaldadura* consiste en sumergir el cerdo degollado en un gamellón o artesa con agua caliente a 80-90 grados. El baño dura unos minutos, el tiempo preciso para reblandecer la epidermis hasta que suelta el pelo; la peladura puede hacerse dentro del agua o sobre una mesa; la piel se raspa con un cuchillo, o mejor con un cucharón de bordes cortantes que arrancan el pelo y las escamas epidérmicas, dejando la piel lisa y limpia.

Tanto en el chamuscado como en la escaldadura, la operación de pelar el cochino ha de hacerse rápidamente, mientras la piel está caliente, pues cuando se enfría es difícil de pelar y quedan marcadas las señales del raspado, que afean mucho la corteza del tocino.

Se ha discutido y se seguirá discutiendo cuál de los dos procedimientos de pelar es el más conveniente para la mejor conservación de la carne y preparación de chacinas; se aducen razones, se invocan costumbres en defensa de uno y otro método. Las razones, más que de orden científico y resultado de experiencias, son consecuencia de prácticas y costumbres. Mi opinión, ya expuesta varias veces, es muy clara: el método de pelar no influye para nada en la calidad de las carnes; hay que desecher la creencia de que el fuego derrite las grasas y destruye los malos humores, que el agua caliente encharca la piel, etc. Nada de esto tiene justificación práctica ni científica.

También es equivocada la interpretación de que el aroma, el sabor, la tonalidad de la carne, etc., de algunos tipos de embutidos, jamones, etc., sean debidos al modo de pelar seguido en la región. La verdad es que la carne, la grasa del cerdo, debe todas sus cualidades a las características de la raza, aunque también influye mucho la naturaleza de los alimentos y régimen de vida del cerdo; algo los métodos de preparación y conservación a que se someten los productos chacinados y nada, absolutamente nada, el sistema de peladura. El escoger uno u otro método es cuestión de costumbre, de comodidad y de capricho.



Evisceración o desentrañamiento.

Pelado el cochino, se procede inmediatamente a extraer las vísceras o entrañas, operación que se puede hacer apoyando el animal, sobre el espinazo, en una mesa o poyo; pero que es más fácil y cómodo hacerla colgando la res por los tendones de las patas (las *pihueltas*), en un palo o camal y suspendido todo de una escalera, o de una viga del techo.

Para eviscerar hay que abrir en canal el cochino mediante un corte a todo lo largo del cuerpo, operación sencilla que reclama, sin embargo, cuidados y alguna práctica. La precaución más importante consiste en abrir el cochino inmediatamente de pelado y lavado; esta rapidez se justifica para evitar que del contenido de los intestinos, de la vejiga de la orina, etcétera, pasen microbios, productos de mal olor y sabor a las carnes y grasas. Así, cuando se retarda la evisceración, los magros y las mantecas toman un olor estercoráceo u orinoso francamente desagradable. No se debe retrasar la evisceración para conseguir carnes y grasas comestibles.

El cochino se abre siguiendo una línea que se traza desde la *curcusa* o *punte* (huesos coxales) a lo largo del vientre y del pecho, hasta terminar en la degolladura. Conviene no ahondar mucho con el cuchillo en el vientre, para no correr el peligro de cortar o pinchar las tripas, pues además del daño directo, manchan la carne con el contenido estercoráceo. En algunas regiones de Cataluña se abre el cerdo por el lomo, haciendo una raya desde el nacimiento

de la cola hasta la nuca; así el riesgo de pinchar una tripa es muy remoto. Cualquiera que sea el método de abrir el cochino, el propósito es el mismo, quitar



Fig. 2.—Evisceración de un cochino colgado de una escalera.

todos los órganos del pecho y del vientre para formar la canal.

Las sujeciones o inserciones de las vísceras con las paredes del pecho y del vientre son muy laxas, y ceden a un ligero arrancamiento. En algunos casos exigen cortes, siendo el corte mayor el del esfínter del ano, para sacar entera la *tripa cular*. Si la evisceración se hace estando colgada la res, la operación del vaciado se empieza por el intestino recto, por el final del vientre; la masa intestinal (las *tripas*) y sus envolturas serosas (*redaños, entresijo*) y el estómago salen juntos; el esófago se corta por detrás del diafragma (la *entraña*) y, con ligeras tracciones y algunos cortes en el espinazo, se desprende todo el vientre; los riñones quedan pegados al lomo.

Para sacar las asaduras, hay necesidad de partir el pecho con un cuchillo fuerte. El cuerpo cartilaginoso del esternón se corta con facilidad; un corte en redondo al diafragma, en una de cuyas caras se insertan los ligamentos que sujetan el hígado, otro corte a lo largo de las vértebras dorsales y las vísceras torácicas, las *asaduras* quedan pendientes de la tráquea o *garganchón*, que se corta a la altura de la cabeza; con la tráquea va unido el esófago (*traga-palstos*).

Con un poco de habilidad, la operación de extraer las vísceras o entrañas dura menos tiempo que el invertido en describirla.

Terminada la evisceración, se lava y enjuaga muy bien la canal por dentro y por fuera para arrastrar los coágulos de sangre, la suciedad eventual, et-

cétera; el co hino queda convertido en tres grandes porciones: 1, la *canal*; 2, las *asaduras*, y 3, el *ventre*. Cada una de estas porciones reclama un tratamiento distinto para su buen aprovechamiento.

Oreo de la canal.

La canal conviene se oreo antes del despiezo; es decir, que pierda un poco de humedad y adquiera dureza, para lo cual se lleva a una habitación muy fresca y ventilada, durante veinticuatro horas por lo menos. Durante el oreo, la canal ha de estar colgada de la curcusa, o de la quijada, y mejor de las pihuelas, de forma que el aire frío la rodee por todas partes. Hay que despreciar la superstición vulgar de que no debe darle la luz de la luna a la canal (“que no se *alunare*”), por el supuesto peligro de que la carne se corrompa. La canal se oreo y endurece en un ambiente frío y seco, lo demás carece de importancia.

Limpieza de *asaduras* y *ventre*.

Dejando orear la canal, hay necesidad de atender a las *asaduras* y al *ventre*.

La *asadura* se integra del pulmón (*bofe*, *liviano*), corazón e hígado; ninguna de estas tres vísceras exige más que un cuidado: lavarlas con agua pura y fría que arrastre los coágulos de sangre; al hígado se le arrancará, con cuidado, la vejiga de la hiel. Como estos órganos son de muy escasa duración (el que más pronto se descompone es el hígado), son los elegidos para la comida en el día de la matanza; excepcional-



mente se preparan *chorizos dofeños* con el pulmón y *morteruclos* con el hígado. Conviene indicar que todas las asaduras son material apropiado para elaborar embutidos.

El vientre reclama una rápida limpieza. El primer tiempo es dividirlo en dos partes: estómago y tripas. El estómago se parte, se saca el resto de comida y se enjuaga con agua fría. El intestino se estira o desenreda del entresijo hasta quedar convertido en un tubo; entonces se corta en tres trozos: intestino delgado (*cordilla*), intestino ciego (*morcón*) e intestino colon (*rizo* y *cular*). Y, una vez tronzado, se vacía su contenido y se enjuaga con mucha agua, para que arrastre toda la inmundicia y queden únicamente las paredes del intestino. La limpieza se hace por fuera y por dentro; para ello hay necesidad de *volver la tripa*, operación sencilla invaginando una punta y echando un poco de agua; el peso del agua da la vuelta a la tripa.

Las operaciones de limpieza de las asaduras y del vientre se han de hacer en el mismo día de la matanza, para evitar adquieran malos olores y mala presentación.

Despiezo de la canal.

En cambio, el despiezo de la canal se hace al día siguiente, cuando presenta los músculos rígidos y duros. Para partir la canal se apoya el cerdo sobre una mesa o tarima, y se empieza cortando la cabeza al nivel de su articulación con el cuello, siguiendo los bordes de la quijada; después, con una cuchilla o hachue-

la, se parte el tronco por la mitad, sacando entero el espinazo. El corte se inicia en el solomillo, rayando los músculos en su inserción con los cuerpos de las vértebras; a golpes de cuchilla, siguiendo las rayas, se van cortando las inserciones de las costillas sobre las vértebras; rotas las ligaduras óseas, con un cuchillo se cortan los *lomos*, partes musculares que se apoyan en las apófisis de las vértebras; por último, un corte a todo lo largo del espinazo parte la capa de *tocino*, y queda la canal dividida en dos mitades.

En la generalidad de los casos, se cortan los *pernils* para preparar jamones, y sigue el lardeo de los pechos y brazuelos para separar del tocino toda la parte magra. Las *mantecas* se han recogido, en parte al desenredar las tripas y otra parte al partir la canal.

El *tocino* forma dos hojas, cuyo tamaño y grosor varía con la raza del cerdo y estado de cebamiento del animal. El tocino está formado por la piel o corteza y la correspondiente capa lardosa.

Con las partes magras y magrosas, mezcla de músculo y grasa, se preparan los *embutidos*.

A medida que se va despieizando el cerdo, se apiñan los trozos de carne y de grasas en la mesa, o en recipientes limpios. En la práctica se hacen varios apartados, según el destino de las carnes. Los grupos más corrientes son:

1. Trozos para consumo en fresco, o inmediato.
2. Carnes magras: lomos, lardeo, etc., que se destinan al embutido.
3. Los pernils, para la salazón.

4. Las hojas de tocino, para la salazón.
5. Las pellas de manteca.
6. Los huesos: espinazo, cabeza, patas, para la salazón.
7. Los recortes, sesos, lengua, etc.

Todas las faenas de despiezo y troceo se han de hacer con limpieza, la recogida de trozos en recipientes

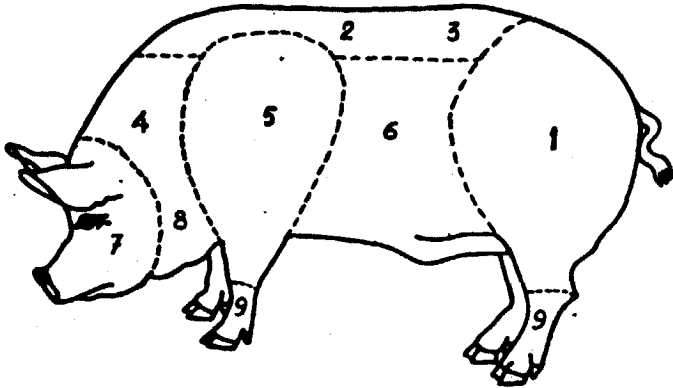


Fig. 3.—Silueta demostrativa de los cortes más corrientes en el despiezo del cerdo: 1, pernil; 2 y 3, lomos; 4, pestorejo; 5, brazuelo o paletilla; 6, hoja de tocino; 7, cabeza; 8, papada; 9, patas.

tes muy limpios, paños igualmente limpios, etc. Todas las carnes frescas y grasas de cerdo captan fácilmente las olores que hay a su alrededor.

Se escogerán para estas operaciones locales ventilados y limpios, alejados de cuadras, cochiqueras, etc.

Las carnes que inician su descomposición o corrupción no se corrigen con la salazón ni con el adobo; para conseguir buenos jamones, buenos chori-

zos..., emplear siempre carnes sanas y limpias; es una exigencia elemental, pero necesaria.

La matanza en su primera fase: quitar la vida al cochino y despiezar su cuerpo, ha de llevarse con cierto orden con celeridad, pero sin atropellar. Llevando orden, todas las operaciones se hacen mejor y más descansadamente.

Es corriente en la práctica reunir mucha gente para la matanza, pero todos han de obedecer las órdenes e indicaciones de la matancera que dirige las operaciones, única manera de sacar buenos productos.

Inspección veterinaria.

Antes de empezar el despiezo del cochino se ha de reclamar la presencia del Inspector Veterinario, que ha de reconocer las vísceras y las masas musculares.

El cochino, por su gran voracidad y sus hábitos omnívoros—come todo y con todo engorda—, es un animal muy propenso a padecer enfermedades, algunas muy graves, que causan trastornos a las personas que consumen sus carnes.

El reconocimiento por parte del Veterinario evita los posibles trastornos consecutivos al consumo de carnes de cochino infestadas.

Por otra parte, una de las enfermedades frecuente en los cerdos criados alrededor del hogar es la *triquinosis*; enfermedad benigna para el cerdo, que no acusa síntomas ninguno durante la vida y no presenta lesión aparente después de la matanza; únicamente el examen micrográfico, a cargo del Inspector Vete-

rinario, puede descubrir el mortífero parásito de la “triquina”—llamada modernamente *Trichinella spiralis*—, cuya ingestión por el hombre es causa de grave enfermedad, seguida en muchas ocasiones por la muerte.

La historia de las epidemias de “triquina” ha comprobado que todos los casos de esta parasitosis tienen su origen en el consumo de carne de cerdo matado de oculto, sin dar conocimiento a la Inspección Veterinaria para reconocer las carnes.

Un consejo que puede evitar desgracias y víctimas: no consumir carne de cerdo sin que preceda el examen del Inspector Veterinario y haya autorizado su consumo.

