

San Esteban de la Sierra. La tradicional matanza



Tras años sin vivir “la matanza”, llegan a la memoria aquellos días en los que tal acontecimiento era como una fiesta. Quienes vivimos las tradicionales matanzas difícilmente olvidamos el peculiar ambiente, la algarabía juvenil, las multitudinarias reuniones de familia y amigos, las sustanciosas y opulentas comidas, aquellos juegos sin coste y tan divertidos. Porque en aquel pobre y cerrado agro del pasado siglo, nada comparable al globalizado de hoy, la matanza de otoño o invierno rompía con cualquier esquema y molde de la cotidiana vida.

Grandes y chicos esperábamos con ansiedad la matanza de los abuelos, de los tíos o de los amigos con los que era frecuente “juntarse”. Juntarse a la matanza, reunirse varios miembros de una misma familia, era lo más común y en la mente de todos quienes participamos de ello figuran los vocablos juntarse e invitarse a la matanza. Todas las

Ruta de los Lagares Rupestres

casas realizaban el evento y la colaboración para la “mata”, el despiece, el adobo y embutido era necesaria. Podríamos decir que era una tarea en común, acompañada del mejor de los ambientes festivo-gastronómicos, hasta tal punto que en ocasiones hubo música con gaita y tamboril así como baile y las típicas canciones del pueblo eran cantadas en las casas o en las calles.

Las matanzas de antaño, de cada casa, se celebraban durante tres días seguidos: el día de la mata, el día de la matanza y el día de los chorizos. Así reconocíamos las tres distinguidas fechas, cada una de ellas con sus faenas y comida característica.

La temporada de matanza solía empezar en noviembre y se prolongaba hasta febrero, período idóneo climatológicamente para la cura del embutido y de menor actividad en el campo. Según los miembros familiares o las posibilidades, el número de cerdos sacrificados podía variar pero la matanza estaba generalizada en todas las viviendas. Muchas veces se acompañaba la mata del cerdo con la de alguna otra res, cabra, chivo navajeño, oveja...., que servía de alimento durante aquellos días y también para la mezcla en el embutido, preferentemente delgado.

Todo estaba listo para el día de la mata: el banasto donde colocar el cerdo, el gancho para conducirlo, los cuchillos, el chamusco (helechos, escobas y paja), los hombres para maniatar y no dejar mover el cerdo a la hora de clavar el cuchillo. Introducido éste, se colocaba la cazuela con las sopas y un poco de perejil para recoger la sangre que frita era una agradable delicia. Qué sabores tan lejanos... Sangrado el cerdo, cortado el rabo y las orejas, ardían helechos y escobas y era el momento de chamuscar. Un especial olor entre vegetal, piel y pelo quemado impregnaba aquella atmósfera en la que no faltaban los curiosos, preferentemente niños.

El despiece venía a continuación y era labor masculina, realizada con la tranquilidad y precisión que requiere la obra bien hecha. La revisión del cerdo corría a cargo del veterinario y los niños solían ser los encargados de llevar la lengua. Las mujeres cumplían con el cometido de lavar los vientres en el río o el arroyo. Era una tarea tediosa, muy meticulosa y muy sacrificada en los días más fríos del invierno.

Los que habían trabajado y los ociosos esperábamos con anhelo la merienda. No faltaba

Ruta de los Lagares Rupestres

el lomo embuchado, el queso de oveja curado y las castañas cocidas a la lumbre en el puchero de barro, con el sabor de los anises naturales. Horas más tarde era el tiempo de la cena y, qué sencillas pero qué ricas las patatas con bacalao y el hígado de cerdo con el sabor del ajo machado y el pimentón. No escaseaban las aceitunas de la cosecha y el vino de pitarra, ni tampoco las uvas, las manzanas, los higos secos y las nueces para hacer las denominadas “meriendas”. Era noche de serano, de juego de cartas de los mayores, de anisete y perrunillas.....Los más jóvenes recorrían las calles, se unían a otras matanzas, tocaban las tapaderas de hierro o de latón y ocasionalmente hacían alguna trastada con la colocación del fumeiro en otras casas. ¡Qué olor tan fuerte y apestoso despedía!

Llegado el día de la matanza, segunda jornada, el recibimiento en la casa anfitriona era con aguardiente y anisete para los hombres y resoli para las mujeres. Pronto llegaba el consistente y variado desayuno (almuerzo en el lenguaje de la época): potaje (nada que ver con el de otros lugares), más tarde sustituido por chocolate, hígado, lomo fresco frito y añejo conservado en manteca o aceite y, por si fuera poco, chorizo de la olla.

Este día había que descarnar, desuntar, picar y adobar para dejar todo preparado para la siguiente fecha. Haciendo un alto en el camino, se asaba un trozo de magro, tan agradable al paladar que el momento resultaba inolvidable. Las manos femeninas se ocupaban principalmente del adobo, preparación de las tripas y, cómo no, de hacer la comida para el elevado número de comensales.

La comida, como durante todas las jornadas, era copiosa: antiguamente fue el cocido de garbanzos con todos sus componentes, mención especial de la carne de cabra y la morcilla. Más adelante, la paella ocupó su lugar acompañada de un plato de bacalao y otro de carne de cabra guisada. El postre que sobresalía en ésta y en otras horas era el arroz con leche. No faltaban tareas durante la tarde ni tampoco distracción, entre ellas, las partidas masculinas o la sogá de los jóvenes. Este último juego era muy frecuente, sobre todo en época de matanzas. Atada la sogá a ramas de árboles próximos, a vigas de locales o sitios cubiertos, hacía las veces de columpio y nada era tan apreciado por niños y niñas como repicolgarse que este es el término usado al respecto.

Aquella noche se hacían patatas o berzas en ensalada y se repetían platos tales como la

Ruta de los Lagares Rupestres

carne guisada o el bacalao y el socorrido arroz con leche. Qué decir del serano.... Era connatural a las noches de la matanza con todo lo que conllevaba.

El último día, el de los chorizos, se repetía la historia gastronómica matinal del anterior, tal vez exceptuando el lomo. Después se probaban las chichas y comenzaba el proceso de embutir chorizos delgados y gordos, salchichones, porqueros, vejigas, lomos etc...

Novedad en la comida eran las patatas con carne y el guiso de conejo o pollo ya que el bacalao o la morcilla, que formaban parte del menú, eran habituales. Este día se echaban los jamones en sal, salvo que se dejaran para la mañana siguiente; se adobaban los huesos que durante una temporada colgaban en las cocinas y que de forma rutinaria acompañaban los platos diarios.

En la cena tomábamos el arroz con bacalao hecho en las cazuelas de barro, luego la carne guisada, las salchichas, el arroz dulce y como era normal, las aceitunas y el vino casero.

Aquella noche, colgados los excelentes productos del cerdo, un especial olor rezumaba en toda la casa que, mezclado con el permanente fuego de la chimenea, ha permanecido como recuerdo imborrable de aquellas primitivas y siempre gratas fiestas matanceras de nuestro pueblo.

Joaquín Berrocal Rosingana. Enero 2009

www.fuentesdeabajo.com