

LA MATANZA.

Me resisto a tenerla solamente en el recuerdo, tener unos vagos recuerdos de mi infancia, allá cuando mataba mi padre, tío o algún vecino.



La matanza hay que vivirla siempre, esta tradición con el tiempo terminara desapareciendo, no sé por cuánto tiempo más seguirá presente. Pienso que no por causa de las trabas administrativas, sino por causa del cambio climático; digo bien, porque yo he vivido como poco a poco se dejó de hacer matanza, mi padre, mi tío, los vecinos, mi suegro que mataba a 950 metros de altura y así sucesivamente. Cual fue el motivo: que ya no hace el frío de antaño, el cambio climático ya está aquí y viene para quedarse. Al no hacer frio, ya no se curan los perniles y las paletas, los chorizos y salchichones se empapelan y la final hasta lo comprado en las carnicerías (la carne) se echa a perder y tenemos que comprar un producto terminado.

A todo esto se le juntan los precios que tienen estos productos tan exquisitos por la exportación a países americanos o del sudoeste asiático con mayor poder adquisitivo que nosotros.

En un intento de aguzar el ingenio y no perder esta tradición está la opción de criar tú el cochino y hacer la fiesta tradicional que se hacía en todas las matanzas, pero el problema viene cuando tienes que secar los chorizos, salchichones, lomos, paletas y perniles; en las casas de hoy se

pierden porque ya no las hacemos para estos menesteres. Ya no hay casas con tejados de teja vana, las temperaturas en invierno van desde 1 o 0 grados por las mañanas hasta 13 o 15 por el día. Con estas temperaturas es imposible curar nada.



Otra opción, la que yo he elegido, es comprar el cerdo ibérico (135Kg x 2'50€ = 337'5€, redondeando 340€), matarlo (gratis), chamuscarlo (gratis), despiezarlo (gratis), reconocerlo la veterinaria (10€), y llevar los perniles y paletas (40 x 1'95€ = 78€), los lomos (3'50kg x 3'5€ = 12'25€); todo a un secadero. Ya vamos por 440'95€.

A estos números hay que hacerles una salvedad. Yo me quedé con los dos solomillos, la barrigada por tener un poco de tocino y una costilla para celebrarlo con los amigos, lo demás se lo llevo quien me ayudo a chamuscarlo y descuartizarlo.

Otra alternativa a los 440'95€ le podíamos añadir unos 50€ que cobran por matarlo y descuartizarlo y todo para mí, total 495'95€.

Ahora me queda por saber cuánto me cobrará mi carnicero de confianza por estas piezas pertenecientes a un cerdo ibérico de bellota. Vosotros podéis hacer lo mismo y así salir de dudas y ver si esta opción os puede entesar o no (a mí me salen 880€). Dejar de hacer este desembolso inicial no justifica dejar de comer estos manjares pensando, que un jamón de bellota lo puedo comprar cuando quiera, pero dos no porque me escuece.

Ahora cuando lo tengo todo hecho, hablando con unos y con otros me doy cuenta que podía haber abaratado mi factura de un cerdo ibérico de bellota.

Continúo con mi matanza. Se lo dije a unos amigos, que había matado y lo podíamos celebrar comiendo unas costillas y unas pancetas. Dicho y hecho. Maté el martes y el domingo estábamos celebrando la mini-matanza.

Como resumen decir que hacía tiempo no comía una carne tan rica, el cerdo blanco se acabó. Recuerdo que no me dieron ganas de cenar de lo lleno que había quedado.

Mis recuerdos de niñez.

Recuerdo que todo comenzaba dos días antes al ver el caldero cociendo lleno de calabaza. Después se cogía el cochino, guarro, gocho, chancho, etcétera; con un gancho largo, se lo clavaban debajo de la mandíbula inferior y lo llevaban a la mesa matanchina, lo subían encima de ella a la vez que el cerdo comenzaba a gritar, cuando sentía el cuchillo entrar por su piel y hasta que llegaba a su corazón los gritos eran más agudos. Cuando el cuchillo tocaba el corazón se acababa todo, y todo esto acompañado de una mujer agachada recogiendo la sangre a la vez que la movía para que no se cortara y hacer buenas morcillas de sangre o mocillas turras.

Se hacía un alto en el festejo para llevar la lengua al veterinario y así saber si tenía o no triquinosis. Cuando se venía con la buena nueva comenzaba el despiece. Le verdad es que los cerdos que yo vi todos fueron negativos en triquinosis.

Despiezando el cerdo se separaban los trozos a distintas artesas y también los que iban a ser consumidos por los intervinientes. Recuerdo que a los chavales nos daban la "carrilla" que dependiendo de los sitios tenía más o menos carne y también las pezuñas. A los más pequeños nos hacían un columpio o "rescolumpio" con una soga y una tabla como asiento.

Separadas las carnes en las artesas se cogía la que tenían las tripas y las mujeres iban al arroyo a lavarlas y meter en ellas los chorizos y salchichones.

Ese día corría el vino (para los mayores) y la carne asada por doquier.

Al día siguiente se guisaban los chorizos y los salchichones... volvía a correr el vino dándole a la máquina de manivela por la que salía la carne picada. Se preparaban los jamones para ser metidos en sal y los lomos en adobo para meterlos en tripa del cerdo previamente lavada.

Groso modo en esto consistía la matanza. Yo espero hacer alguna con el paso de los años en la majhá de tío Juan Cambero, pero sin llegar a comernos el cerdo, porque todo hay que decirlo. Recuerdo que asistí a una que si no se comieron el cerdo entre los hombres y mujeres le faltó poco; las barricas de vino parecían que no tener fondo.

En la mía de este año allí quedó la cuerda y el asiento sin que nadie preguntara por el "rescolumpio". ¡Es que ya nos hemos hecho mayores!

Anotación o apuntes añadidos.

Hablando hablando va aprendiendo el personal. Hoy mismo he hablado con un carnicero que solía secar para el público. Me dice que ya no porque se metían los veterinarios en el secadero y veían las carnes que tenían o no tenían el sello del matadero, Ellos tuvieron que vender todas esas máquinas necesarias para curar.

Ahora yo pongo un ejemplo real como la vida misma. Yo crío un cochino y le digo a él que me cure las partes nobles. Todo ello con la documentación de un particular.

A mí lo único que me exigen es reconocer el cochino, ni más ni menos. Poner vosotros la contestación a mi caso, porque a mí me da vergüenza.

Ya dije que el culpable es el cambio climático pero *donde dije digo digo diego*, añado la Administración. Esta Administración es la culpable de que muchas de las tradiciones se pierdan.

Que yo no dispongo de matadero en mi pueblo... En fin, todo en lo tocante a la Administración a parte de darme repelús, me encorajina y se me hinchan las carótidas.

¿Quiénes van a poder hacer matanza en un futuro o ya la han hecho? Los Ayuntamientos, que en el festejo matan dos o más cochinos y el público nada más están pendientes de cuando le dan su ración de carne GRATIS, previo paso por la cola de no se cuantos apretones y empujones, para terminar con una charanga. Ya tenemos la diversión, como decía aquel: *pan y circo*.

Saludos y aguantar hasta donde podáis.