

11 de noviembre,

a cada cerdo le llega
su San Martín



LA CASA ENCANTADA

24 DE OCTUBRE DE 2008 A 25 DE ENERO DE 2009

BRIONES

PALACIO DEL MARQUES DE SAN NICOLAS



Museo de La Rioja

Sección de Etnología

Horario:

martes a sábados, de 11 a 14 horas y de 16 a 19

domingos y festivos, de 11 a 14 horas

Lunes cerrado



Gobierno
de La Rioja

Educación, Cultura
y Deporte

a cada CERDO le llega su San Martín

Para el 11 de noviembre, San Martín, ya es frecuente que el frío haya comenzado y con él la época de matanzas, pudiendo prolongarse hasta febrero según los lugares.

La matanza tradicional es un recuerdo en la mente de muchos, porque el propio progreso ha desterrado el sacrificio doméstico del sabroso animal; pero aún se conserva en muchos pueblos de la España rural, aunque el mejor nivel de vida añada a la economía y a la alimentación otros ingredientes y las chacinas no sean la única reserva cárnica.

La matanza constituía todo un acontecimiento familiar en el que intervenían y con el que disfrutaban igualmente vecinos y amigos, y comprendía tres días de faenas: el del sacrificio, el del despiece del cerdo y preparación de carnes, y el de los embutidos.

PRIMER DIA: EL SACRIFICIO

El día elegido para ella comenzaba pronto, incluso con las primeras luces del alba, conduciendo al cerdo –en ayunas desde la víspera– al lugar donde iba a ser sacrificado, que era el propio corral de la casa o la misma calle delante de la puerta. Para entonces ya se habían puesto en funcionamiento todos los miembros de la familia, y hasta los niños tenían su cometido y gozaban del privilegio especial de no asistir a la escuela.

Para entonar el frío de la mañana, la dueña de la casa prepara anís o aguardiente con rosquillas, mantecados o magdalenas, que ofrece a todos cuantos se han prestado a ayudar y que permanecerán cerca para convidar a quienes se van asomando a lo largo del día.

Figura importante del día es el matarife, que puede ser uno de los hombres de la familia o un experto del pueblo, llamado por unos y otros para estos menesteres, quien no cobra dinero alguno por su actuación pero goza del respeto de sus convecinos en esa jornada especial.

Desde el día anterior las grandes calderas de cobre y los barreñones de barro habían de estar limpios y dispuestos, pues a lo largo de la jornada faltaría tiempo para esos esmeros higiénicos, y con todo a punto, el matarife prende al cerdo por la papada con un gancho en forma de S que maneja con certera rapidez y, ayudado por los otros hombres, lo arrastra hasta el banco o la mesa que va a servir para el sacrificio, donde unos y otros luchan por inmovilizar al animal que chilla y se revuelve con horribles alaridos. Entonces el

oficiante, soltando el gancho, que ha pasado a sujetar con su pierna izquierda, clava un largo y afilado cuchillo en el cuello cortando las yugula res, por lo que la sangre brota inmediatamente a borbotones y es recogida en un gran barreñón por una mujer que no dejará de removerla continuamente con la mano, o con una hoja de berza, o una cuchara de palo para evitar su coagulación.

En estos breves momentos el cerdo no ha dejado de chillar y de moverse y quienes le sujetan las patas cuidarán bien de no impedir del todo los movimientos desesperados del pobre animal para que ellos mismos aceleren la desangración y por lo tanto la muerte.

La mesa del sacrificio puede ser muy bien una de cocina, no muy alta y de fuerte madera para resistir el peso y las bruscas sacudidas del cochino. También se usa una banca ancha y baja donde es más fácil tumbar al animal, o el banco o poyo de piedra adosado a la pared de la casa aprovechando entonces la argolla cercana de atar a las caballerías para sujetar una de las patas del bicho. En La Rioja Alta el propio matarife acude con este banco que lo considera un útil más de su oficio, como los cuchillos y el gancho.

Cuando ya el cerdo ha dado su último gruñido y ha muerto, se le baja al suelo y se apila a su alrededor ramas de arbustos, leña menuda, paja de centeno, o helechos para quemarle la piel. En La Rioja Alta se amontona gran cantidad de helechos, y vencejos de centeno en la Baja, y llaman chumarrado a esta operación que ha de hacerse concienzudamente para facilitar la limpieza de la piel, de modo que incluso orejas y pezuñas queden bien chamuscadas. El fuego crepita durante varios minutos, no sólo por la sequedad del combustible sino por el característico sonido del pelo y la piel al quemarse, y una vez apagado se comienza a lavar con agua al animal e inmediatamente se procede a rasparlo con un cuchillo o cualquier objeto con filo que cumpla igualmente su función, como un trozo de guadaña rota, un viejo cazo de bordes cortantes o una teja.

Con el cerdo limpio, el matarife interviene de nuevo abriendo de un corte limpio y rápido el vientre del cerdo que deja caer todo el paquete visceral –intestinos y asaduras– y es colgado boca abajo y con el hueco atravesado por un palo para terminar de sangrar y empezar el oreo. Así permanecerá hasta el día siguiente pendiente de una viga del portal de la casa o apoyado en una escalera de mano, mientras las mujeres comienzan la larga tarea de limpiar las tripas.

Tras la culminación del sacrificio, los hombres daban por terminada la faena y empezaba la actividad de las mujeres que se habían retirado a la cocina con el barreñón de la sangre para dedicarse a la preparación de las morcillas, o deshacían el nudo de intestinos e iban sacando y vaciando las tripas. Los chicos, dispuestos a cualquier encargo, corrían también ahora al veterinario a llevarle la muestra de la carne y por el camino irán disputándose el primer presente del cerdo: su rabo.

Las mujeres, en tanto, empiezan la limpieza de las tripas, para lo cual y con objeto de facilitar la operación, se había dejado en ayunas al animal durante el día anterior. Antes el primer lavado se hacía en el río, que con las lluvias del otoño bajará crecido y rápido, pero ahora se hace al grifo y con abundante agua caliente que pasa por el interior del tubo intestinal y arrastra los últimos restos de suciedad. Cuando se consideran bien limpias de este lado, se les da la vuelta y se sigue la operación de la misma forma. A continuación se dejan reposar durante una o dos horas en un barreñón con vinagre, sal, limón o ajos para adquirir consistencia y antes de utilizarlas se aclaran de nuevo varias veces.

Con todos estos trajines ha llegado la hora de comer y en esta primera comida se consume la asadura del cerdo además de guiso de patatas con manteca, o parte de la sangre cocida o frita con cebolla. También hemos visto en Castilla preparar migas con la manteca nueva, aliñadas con ajos y pimentón y acompañadas de uvas que se han conservado en racimos en el altillo o desván.

Después de comer, si no había habido tiempo antes, se preparan las morcillas mezclando los distintos ingredientes –arroz cocido, pan, manteca, cebolla y especias, según las costumbres de cada sitio– con la sangre, hasta formar una pasta homogénea y ligera que se embute en las tripas anchas del cerdo, y se ata a tramos de diez centímetros aproximadamente con cordón de algodón. Seguidamente se pinchan con una aguja para que salga el aire de su interior y se cuecen en una gran caldera de cobre sin dejar de remover con una cuchara para evitar que la cocción sea demasiado rápida y pueda reventar alguna. Se dejaban enfriar y se colgaban. Pero el caldo resultante de su cocción servía para hacer una sopa con tropezones, asadura y otras partes del cerdo, ajo y pimentón, que se cenaba ese día o se comía al día siguiente, y que la dueña de la casa repartía también en pucheros de barro junto con

alguna morcilla y otra tajada entre sus vecinos para que probaran las primicias de la matanza.

SEGUNDO DIA: ADOBOS, PICADILLOS Y JAMONES

Al día siguiente vuelve el matarife con sus herramientas –un cuchillo de buen corte y un hacha– para destazar el cerdo que ha permanecido en oreo 24 horas más o menos. Con el cuchillo va sacando los jamones, las paletillas, los lomos, los solomillos y las pellas de manteca, y con el hacha abre el espinazo y corta el resto del animal.

Con destino a la comida se reserva algún solomillo, y el resto de la carne magra se distribuye en barreñones o artesas según su calidad para ser picada a cuchillo por los hombres, aunque esta operación se ha simplificado con máquinas picadoras manuales. Entre tanto las mujeres preparan el aliño a base de sal, ajos, agua y pimentón nuevo o del año, pues el viejo enranciaría el chorizo, y alguna que otra especia según los usos y costumbres de cada lugar –cominos, orégano, anís, clavo–. Por lo general, la experiencia de las mujeres de la casa bastaba para dar con el punto exacto en las proporciones y medidas de los ingredientes, pero también era frecuente llamar a la mondonguera, mujer de habilidad especial para la preparación de aliños y adobos y que, al igual que el matarife, era requerida por sus vecinos y prestaba gratuitamente sus sabrosos servicios.

Con los ajos majados en el mortero y el resto bien mezclado se echaba sobre la carne picada amasándolo para que cogiera el adobo con uniformidad, hasta conseguir una pasta espesa y homogénea de color rojo.

La misma receta de adobo servía para los lomos si querían conservarse enteros y las costillas, que permanecían introducidos en una orza grande con esa mezcla antes de ponerlos a curar en el alto.

También se especiaba la carne para salchichón del mismo modo, aunque se suprimía el pimentón y se añadía pimienta. Pero unas y otras carnes debían reposar hasta el día siguiente antes de ser embutidos en las tripas para absorber bien el sabor.

Mientras las mujeres de dedican a los picadillos, los hombres salan los jamones en el altillo ventilado donde habrán de curarse, cubriéndolos con abundante sal hasta dejarlos totalmente ocultos bajo ella, y así tapados se prensan para que suelten el resto de sangre retenida en

los tejidos. Bastaba colocar peso encima –unas piedras por ejemplo– sobre una superficie inclinada, pero en casas donde las matanzas eran de más de un cerdo o los que mataban para comercializar los jamones tenían una prensa exclusivamente para este fin provista de dos tornillos o torniquetes para regular la presión. En esta operación se dejaban transcurrir entre quince y veinte días según el tamaño de las piezas, reponiendo continuamente la sal a medida que se va deshaciendo. Transcurrido el salado se colgaban para su curación al frío seco del sobrado.

La comida y cena de ese día, además del caldo de las morcillas, si no se había cenado el día anterior, contaba con tocino fresco, oreja, careta y cortezas para acompañar guisos de patatas o legumbres, y desde luego en la cena se probaba el picadillo en reposo de los futuros embutidos.

TERCER DIA: LOS EMBUTIDOS

Con ello legamos al tercer y último día de matanza dedicado a embutir en las tripas los chorizos, salchichones, longanizas, etcétera..., sirviéndose de un embudo para poder presionar con el dedo, o una choricera, instrumento consistente en un largo embudo de hojalata a cuyo extremo se aplicaba la tripa y por su boca se introducía el picadillo con ayuda de un aprieto de madera, y todo ello sujeto a una estructura de cuatro patas como si fuera una pequeña mesa. Con los embutidos hechos y atados se cuelgan de las vigas del altillo donde se ha de curar toda la matanza.

Queda aún por aprovechar las mantecas, que son troceadas y echadas a una caldera de cobre donde se derretirán a fuego lento removidas con una cuchara de palo. Cuando ya se ha licuado se cuela y vierte en orzas donde se conservará para guisar, hacer dulces –mantecados, pastas– o guardar en ella tajadas de lomo o rstras de chorizo. En el colador han quedado pequeñas partículas o residuos duros, los chicharrones o chinchorras que se emplearán para condimentar un nuevo plato de migas o para hacer unas tortas muy características con harina y azúcar. Estas servían de regalo al maestro en compensación por haber permitido a los niños faltar a clase.

De esta manera el cerdo de hace dos días ha quedado transformado en carne adobada y distintos productos que habrán de conservarse y consumirse durante un año hasta la próxima matanza.