



MUÑOZ GARCÍA, Azahara. “El ritual de la matanza del cerdo en Valdecaballeros (Badajoz)”. *Culturas Populares. Revista Electrónica* 5 (julio-diciembre 2007), 28pp.

<http://www.culturaspopulares.org/textos5/articulos/munoz.pdf>

ISSN: 1886-5623

Recibido: 01/02/07 Aceptado: 07/03/08

EL RITUAL DE LA MATANZA DEL CERDO EN VALDECABALLEROS (BADAJOZ)

AZAHARA MUÑOZ GARCÍA

Universidad de Alcalá

Resumen

Descripción de una matanza del cerdo realizada en Valdecaballeros (Badajoz) el 5 enero de 2008. Reportaje fotográfico, paso por paso, de todo el proceso, incluida la preparación de los alimentos derivados del cerdo.

Palabras clave: cerdo, valdecaballeros, Badajoz, Extremadura, fotografía, gastronomía.

Abstract

Description of a pig's slaughter taken place in Valdecaballeros (Badajoz) January 5, 2008. Photographical report that includes food preparation made out of pork.

Keywords. *Pig, pork Valdecaballeros, Badajoz, Extremadura, photography, gastronomy.*

El pequeño pueblo de Valdecaballeros se encuentra situado en el ángulo noroeste de la provincia de Badajoz, en la ladera de la Sierra Barbas de Oro, a orillas del Embalse García Sola, entre montañas por un lado y pendientes suaves y amplios valles por otro.

Su modo de vida ha estado basado eminentemente en labores agrícolas (olivo, cereales de secano) y ganaderas (ovejas, cabras y, sobre todo, cerdo ibérico).

Llegué a Valdecaballeros, en el año 2003 como “forastera”, tal y como se denomina en el pueblo a los que no han nacido allí. En realidad, los lazos que me unen a este pequeño pueblo son escasos, ya que mi familia tiene, únicamente, una casa en las afueras del pueblo. Pero me interesa la vida tradicional que se hace en él, y por ello he sentido interés por el proceso, totalmente arraigado en las costumbres del pueblo, de la matanza del cerdo.

Las matanzas suelen hacerse en una cocinilla en la que se reúne toda la familia, normalmente desde el desayuno, en el cual se traen churros y chocolate para entrar un

poco en calor, ya que las matanzas se suelen hacer preferiblemente en épocas de frío, como en diciembre o en enero, para que la carne aguante más tiempo y no se ponga mala.

Durante este ritual, suelen salir a relucir “hazañas” de matanzas antiguas, y curiosidades e historias del pueblo.

En estas cocinillas se suele reunir mucha gente, vecinos y allegados que vienen a ayudar. Más tarde, en la comida del mediodía, se les convidará a migas, sardinas, pimientos, y a algunas pruebas de la matanza realizada durante la mañana.

La gente que acude a la matanza normalmente suelen traer herramientas de trabajo, como cuchillos afilados, aparatos para picar la carne, etc...

Por lo general, los cerdos los suelen comprar en otros pueblos extremeños. Se compran dos o tres cerdos por familia, aunque antiguamente se criaban muchos más. Les son quitados a la madre, para criarlos desde que son lechones. Los suelen criar las familias del pueblo, al igual que crían gallinas, conejos y otros animales para aprovechamiento doméstico.

Por lo general, no venden los productos que obtienen. Los suelen destinar para el consumo propio, a lo largo de todo el año. Solo en raras ocasiones se comercia con los excedentes.

Antiguamente, las matanzas se realizaban de acuerdo con un ritual algo distinto. Por ejemplo, a la hora de quemarle los pelos al cerdo, se operaba con una retama ardiente. Para embutir se hacía con un embudo de metal, aplastando la carne con el dedo gordo hacia dentro de la envoltura de los embutidos. Antes, también mataban al cerdo, y le preparaban y cortaban al día siguiente, ya que la carne fría se cortaba mejor que la carne caliente.

En una matanza primeramente se realiza una serie de preparativos, como picar ajos, cortar las patatas y las calabazas para después cocerlas, y posteriormente hacer las morcillas.

Además, hay que afilar todos los cuchillos muy bien, y preparar leña para hacer una lumbre.

Al amanecer del día de la matanza se reúnen unos cuantos hombres (que suelen ser de la misma familia) para agarrar al “guarro”, y unas cuantas mujeres para que vayan preparando la lumbre y las proporciones en los guisos que hay que echar a la carne.

Listos ya los hombres, van todos juntos al corral de los cerdos, y el dueño, que es la persona a la que los animales más conocen, es el encargado de entrar a por ellos y sacarlos.



Cuando se encuentran en un lugar en el que es fácil operar, uno coge el *zetero* (un gancho de hierro) y se lo clava al cerdo en la parte baja de la cara, para tirar de él y llevarle hacia la mesa.



Los demás hombres sujetan al cerdo y lo colocan sobre la mesa, donde se le atan las piernas.



Cuando el animal se encuentra ya inmovilizado, se tira de la cabeza para arriba, con el objetivo de clavarle el cuchillo por la garganta y luego de llegar al corazón, para que muera.



Tras introducir el cuchillo en el animal, hay que poner en un recipiente la sangre mezclada con sal gorda. Se mueve hasta que quede bien disuelta en la sangre, que se reserva para la elaboración de las morcillas.

Cuando ya está muerto el *guarro*, se le lleva a una cocinilla. Allí se utilizan los cuchillos viejos y con poco filo para arrancar el pelo del animal previamente quemado mediante un soplete alimentado por una bombona de butano.



Cuando ya hemos quemado y raspado todo el pelo al animal, hay que lavar su cuerpo con agua, para quitarle las manchas de sangre.



Una vez lavado el animal, cogemos los cuchillos de despiece.



Con ellos, se le hacen al animal dos rajas desde el cuello hasta el ano.





Entonces hay que quitar la capa de piel y grasa que cubre la barriga, y de ese modo queda al descubierto la manteca (que protege las tripas para que no se salgan) y el esternón.





Ahora retiraremos la manteca (que será usada para hacer dulces) con el fin de sacar las tripas.

La manteca se cuelga de un palo, y en cuestión de minutos se queda muy dura.



Antes de las tripas habrá que retirar con sumo cuidado el aparato urinario.





Las tripas son limpiadas. Luego serán utilizadas para embutir los chorizos, los salchichones y las morcillas.

Cuando ya están sacadas las tripas, quitamos el pestorejo, que es la parte de esternón que cubre y protege el corazón.

Después ya se quita la cabeza.



Entonces llega una de las partes mas difíciles y complicadas, que es la de quitar la vesícula (una bolsita que está en el hígado), que desprende un olor muy malo, y que, si se cae, puede hacer que la carne se ponga mala.

A continuación, se sacan los pulmones y el corazón, con lo que queda al descubierto la traquea. Se hace una raja y se cuelga de un gancho.



Ahora se separan las costillas de la columna vertebral, y se van cortando los huesos en la unión con esta.



Una vez hecho esto, quitamos las costillas, cortando con el cuchillo entre sus juntas y su grasa. Y también sacamos la columna con la cola.

Ya tenemos al animal abierto, y podemos ahora avanzar y quitar otras partes, como los lomos y los solomillos.







Tras sacar los lomos y los solomillos, hay que quitar los trozos de grasa que nos hayamos podido llevar con el cuchillo.

Después quitamos las patas del animal. Las de atrás (los jamones), las colgamos; pero antes hay que estrujarlas con la mano, para sacarles toda la sangre que tengan sus venas.

En las de adelante (las paletillas) sacamos toda la carne, dejando el hueso solo.

Esa carne se mezcla con la que queda encima de la grasa del animal, para picarla con el fin de hacer embutidos.







La grasa que queda se trocea y se echa en sal gorda, al igual que se hace con los jamones, hasta que cojan la sal que necesitan. De ahí se sacan los torreznos.





A continuación hay que separar la carne de la grasa, en todas las piezas de carne.





Cuando se tiene toda la carne ya cortada y separada, se pican los condimentos: la patata, la calabaza, el ajo, etc.







Cuando se tiene todo preparado, se pesan las cantidades de carne, y se separan de acuerdo con las cantidades (por ejemplo, de salchichón) que se prefiere preparar. Después se pica la carne.

Calibrar bien las medidas es muy importante para saber la cantidad de pimentón que hay que echar para los chorizos, cuánta pimienta en grano y *molía* hay que echar a los salchichones, qué proporción de sangre hay que poner en las morcillas negras, cuánta calabaza para las morcillas de calabaza, etc.







Tras hacer todos estos preparativos, hay que proceder a hacer el embutido.

Una parte de los embutidos se mete en la tripa del propio animal, y otra parte en tripas compradas de vaca.

Se preparan unas cuerdas y unas tijeras para ir cortando, y un punzón para quitar el aire a la tripa.





Por último, todo este embutido quedará colgado en unos palos cerca de una lumbre, para que se sequen.

En la matanza del cerdo que he descrito, como se realizó un día cinco de enero, se consumió el típico roscón de reyes (con café) en la merienda con la que dimos por terminadas las labores del día.

Tras la merienda, los familiares y allegados se retiran a sus casas, llevándose un pellizco de la matanza, en agradecimiento por su ayuda y participación.

Por los mismos días se realizan más matanzas en el pueblo, y muchas personas acuden a unas y otras, si se trata de las de sus familiares y amigos.

Cuando ya se pueden consumir, las morcillas y los chorizos forman parte de la alimentación cotidiana de la familia, y además son objetos de regalo a familiares y amigos, pues la cantidad que se produce de ellos es grande. La carne fresca ha de consumirse rápidamente, a veces en comidas en las que se reúne bastante gente de la familia.

Los jamones, una vez salados, tardan veinticuatro meses en curarse. Son las piezas más escasas y apreciadas de la matanza, y no se regalan, sino que quedan para consumo de la familia.

