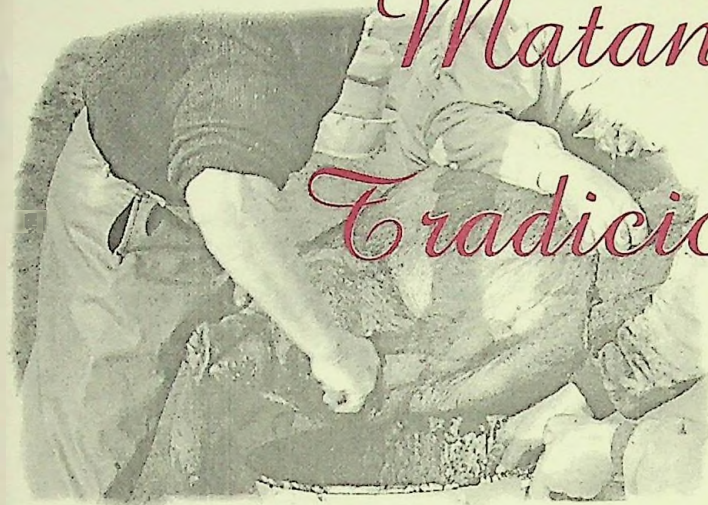
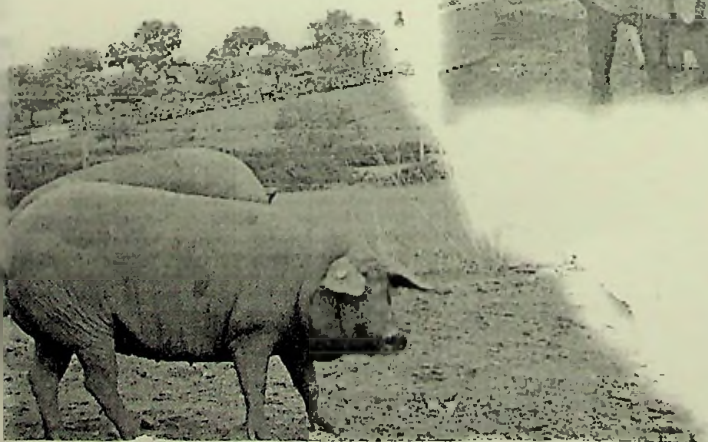


Manual para una

*Matanza
Tradicional*



Barcarrota



*Ana Belén Laso Rivera
Gema M^a. Pinilla Sayago*

Dep. Legal: BA-110-03

EDITA:

Ayuntamiento de Barcarrota
Sociedad Civil La Benéfica

Índice

Presentación.	Pág. 4
1. Introducción	Pág. 5
2. Descripción de las partes del cerdo.....	Pág. 5
3. Los preparativos	Pág. 6
4. El día de la matanza	Pág. 6
4.1. Sacrificio	Pág. 7
4.2. Pelado	Pág. 7
4.3. Despiece	Pág. 8
4.4. Preparación de las tripas	Pág. 9
4.5. Elaboración de los embutidos.....	Pág. 9
5.Evolución de la matanza	Pág. 13

Presentación

Desde que tomó posesión de su cargo, esta Junta Rectora tiene entre sus objetivos ofrecer a los socios algo más que lo habitualmente, por obligatorio cumplimiento, se venía haciendo, respetando siempre la finalidad y esencia de la propia Cooperativa. Así nació la romería de nuestro patrón San Isidro Labrador. Y ahora se ha pensado hacer algo identificativo relacionado con las costumbres tradicionales de nuestra tierra. Y nada más popular que una matanza didáctica a la antigua usanza. Por ser ésta didáctica, diremos que los anfitriones del evento –los cerdos- han sido engordados de forma natural en nuestras dehesas ricas en hierbas y abundantes en bellotas, para culminar ese ecológico proceso en el deguste en armonía de sus nobles piezas. Además, se ha elaborado este manual, con la intención de que sirva como guía práctica a aquellos que no conocen esta tradición.

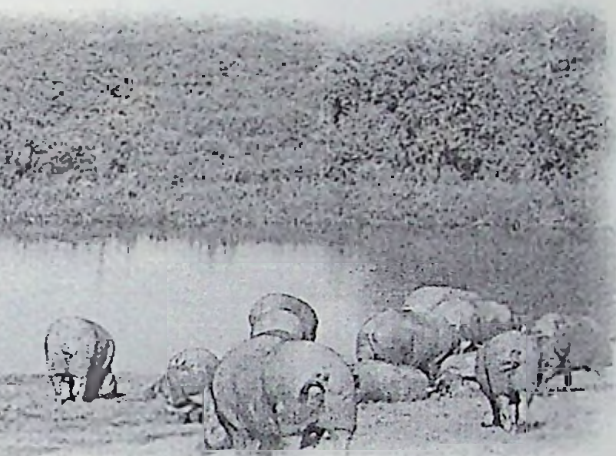
La Benéfica

1. Introducción

Desde la antigüedad, el cerdo ibérico ha formado parte del paisaje de Extremadura. Se trata de un animal perfectamente adaptado al ecosistema de la dehesa, que obra el milagro, gracias a su particular metabolismo, de transformar los pastos y las bellotas, que les sirve de alimento durante la montanera, en uno de los productos naturales más sanos y exquisitos. El secreto de una buena carne de cerdo hay que buscarlo, por lo tanto, en su alimentación, ya que al ser un animal omnívoro —que come de todo— es fácil comprender la influencia decisiva de los alimentos ingeridos sobre las cualidades de sus grasas y carnes.

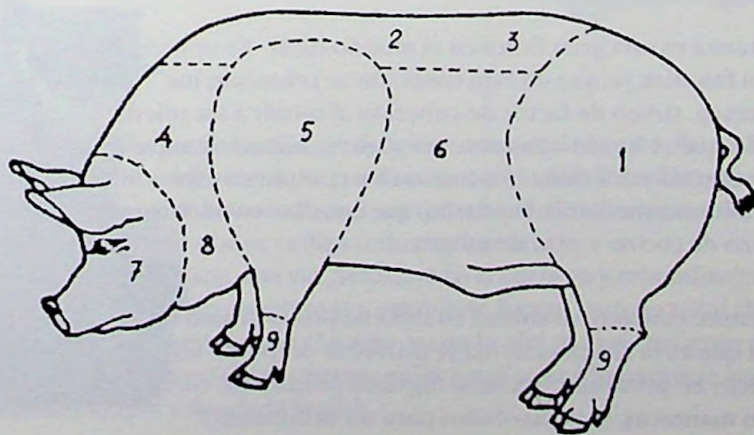
La fecha que se elige para matar este animal tiene que ser en mucho frío porque la baja temperatura prolonga la buena conservación de la carne y se consigue que la carne salga buena, y no se corra el riesgo de que cague la mosca y se estropeen los embutidos. Así las matanzas suelen comenzar a principios de noviembre, de ahí el refrán popular «A cada cerdo le llega su San Martín (3 de noviembre)», hasta finales de febrero.

El periodo de gestación del cerdo dura entre 115 y 120 días. Se suelen criar entre 6 y 9 gorrinillos, que maman durante dos meses; luego se destetan y engordan. Al año o 14 meses ya llegan al peso ideal para ser sacrificados.



2. Descripción de las partes del cerdo.

En el siguiente dibujo se puede observar los cortes más corriente en el despiece del cerdo: 1. pernil (con el que se hacen los jamones); 2 y 3 lomos; 4 pestorejo; 5 brazuelo (con el que se hacen las paletillas); 6 hoja de tocino; 7 cabeza; 8 papada; 9 patas.



3. Los Preparativos

Los días anteriores a la matanza se preparan y limpian los útiles a utilizar: las artesas, los baños, los cuchillos, las máquinas de cortar y sus diferentes cuchillas, las máquinas de embutir, etc.

Las tripas se han de preparar el día anterior al sacrificio. Si son secas se ponen a remojar con agua templada, a 25-30°, cambiando varias veces



el agua siempre templada. Si son saladas de vacuno o frescas de cerdo se introducen en agua templada durante 6 horas. Hasta el momento de embutir las tripas permanecerán en una cuba o baños de aguas con naranjas o limones para que se les quite el olor fuerte que suelen tener. Este remojo sirve para que las paredes de las tripas se reblandezcan. Hay que vigilar que el agua no se entre dentro de la tripa porque esto afectaría la calidad del embutido.

Aparte de limpiar todos los utensilios y de preparar las tripas, se pican los ajos, la cebolla, el perejil y los pimientos, éstos últimos se dejan escurrir en una «talega» colgada de un árbol, para que suelten el agua o caldo. Hay familias que también preparan calabaza molida para embutir la morcilla con sangre.

También se realizan las compras de los condimentos para los diferentes embutidos: pimienta roja dulce, picante o agridulce, pimienta negra molida, comino, condimento especial para salchichón, laurel y sal.

El día antes de la matanza el cerdo tiene que estar tranquilo, reposado y en ayuno durante 24 horas. Únicamente se le dará agua para que durante el proceso de limpiar las tripas se encuentren los mínimos excrementos posibles. Este día es imprescindible, además, picar y preparar las migas que servirán de desayuno el día de la matanza, tarea que recae sobre los mayores de la familia.

4. El día de la Matanza.

La matanza es una gran fiesta en el mundo rural. Se ve como una celebración familiar, ya que en esta tradición se refuerzan los lazos de parentesco, sirven de factor de cohesión al reunir a los miembros de la familia que se hayan ausentes, a cuya presencia suele supeditarse la fecha elegida para matar. Es costumbre cumplir con los asistentes a la matanza mediante la prueba, que consiste en adobo de chorizo, un trozo de tocino y otro de magro.

Es, además, convertir al animal en materia prima de una industria alimenticia que es la chacinería. Así se provee la despensa familiar en alimentos ricos en proteínas y grasas. Algunos productos, como jamones, lomos o mantecas, son guardados para ser utilizados y



consumidos en otras celebraciones familiares, Navidades y bodas, por ejemplo.

Hay que tener en cuenta que antes de empezar la matanza se ha de reclamar la presencia del inspector veterinario que tiene que reconocer el animal, y después de matado, las vísceras y masas musculares, con el fin de que todos los productos que se elaboren ofrezcan la mayor garantía sanitaria.

4.1. *Sacrificio.*

El día de la matanza se madruga. Los primeros que empiezan a reunirse son los que van a intervenir en el sacrificio. Mientras se espera que lleguen las primeras luces del día se toman unas *copitas* de anís y café.

Una vez están todos, se saca el cerdo de la «majá» cogiéndolo unos por las orejas, otros por las patas y otros terceros por el rabo para subirlo en la mesa o banca de unos 80 centímetros de alto. El animal debe apoyar el cuerpo sobre su lado derecho y sobresalirle de la mesa la cabeza y el cuello. Entonces el matachín o matarife le lía una cuerda en el hocico, y finalmente se le degüella clavándole un cuchillo en el cuello cortándole los vasos sanguíneos, arterias y venas situadas en la base de la papada. A la vez una de las mujeres recoge la sangre en un budo dándole vueltas sin cesar para que no cuaje. La sangre una vez recogida se aparta hasta por la tarde, o cuando se haga la morcilla.

Cuando se dispone a degollar al animal hay que sujetarlo con fuerza, evitando golpes y que el cerdo se violente para soltarse. Esto hace que se fatigue y sangre mal, también perjudica a la carne que será de peor conservación.

Hay un doble interés porque salga bien la sangre:

1. dejar vacía la canal del animal, ya que hace mejor la carne.
2. recoger la mayor cantidad de sangre limpia para la elaboración de algunos embutidos.



4.2. *Pelado.*

Se debe de raspar los pelos del cerdo y las escamas de la piel. Esto exige un intenso calentamiento para facilitar esta tarea. Se puede calentar el animal de dos maneras: 1. un calor seco, por llama de fuego —el chamuscado—; y 2. un calor húmedo, con agua caliente —el escaldado—. Éste último es el método que se utiliza industrialmente.

El chamuscado consiste, una vez desangrado el cochino y relajados todos los músculos, tirarlo al suelo y envolverlo en retamas y prenderle fuego. Para un total chamuscado hay que voltear el cerdo. Una vez apagado el fuego, y con la piel todavía caliente del animal, se le empieza a raspar, y cuando está bien raspado se lava con agua fría para que arrastre las partes calcinadas, dejando limpia y depilada la piel.

Hay quien, como procedimiento práctico, chamusca la piel del cerdo con un soplete, pasando la llama por todas las partes del cuerpo del animal.

El escaldado, por su parte, consiste en sumergir el cerdo degollado en unas calderas con agua muy caliente, a 80-90°, unos pocos minutos, hasta que se reblandece la piel y se suelta el pelo y las escamas. La peladura se puede hacer dentro del agua o colocando el cochino sobre la mesa. Se raspa la piel bien con un cuchillo, bien con un cucharón de bordes cortantes que arranca el pelo y las escamas dejando la piel limpia y lisa.



4.3 Despiece.

Una vez pelado el cerdo hay que extraerle las visceras, para lo que tiene que estar todavía caliente. Esta operación se hace en dos tiempos. En el primero, con el cerdo tumbado en la mesa, se abre desde la degolladura hasta el ano. En el segundo se vacían las cavidades abdominal, vientre o tripas, torácica y pecho (cuando se le parte el pecho se extraen las asaduras: pulmón, corazón e hígado). Así, el animal queda hueco transformado en un canal que hay que lavar muy bien tanto por dentro como por fuera.

Las partes en que ha quedado reducido el animal son:

1. La canal.
2. Las asaduras y la sangre.
3. El vientre o tripas.



La canal se despieza cortando en primer lugar la cabeza al nivel de la articulación con el cuello siguiendo los bordes de la quijada. Luego se abre bien la canal con un hacha extrayendo los lomos entraños y separando el espinazo de las costillas. Posteriormente se cortan los lomos que quedan.

Se extraen los perniles para preparar los jamones y se separan las hojas de tocino de la parte magra. Las mantecas se recogen al desenredar las tripas y partir la canal. Cuando se extraen del cerdo se meten en agua para que se desangren, después se cuelgan para que se enfríen y escurran. Una vez frías se colocan sobre una banca con la manteca hacia abajo, y se frotan para así despegarlas de las telas a las que están pegadas. Estas telas se guardan para embutir los lomos al día siguiente. Las mantecas se han de picar a máquina o a cuchillo según el gusto, y se fríen hasta que queden líquidas, aunque siempre quedarán los chicharrones, que se reservarán para hacer los típicos bollos de chicharrones.

Conforme se ha ido despiezando el cerdo las carnes se han ido apartando en:

1. trozos para el consumo en fresco e inmediatamente;
2. carnes magras destinada al embutido;
3. perniles, para la salazón;
4. hojas de tocino, para la salazón;
5. pellas de manteca;

6. huesos: espinazo, cabeza, y patas, para la salazón;
7. recortes, sesos, lengua...

4.4 Preparación de la tripas.

Las tripas y asaduras hay que tratarlas inmediatamente después de haberlas extraído del cerdo porque son órganos de difícil conservación.

Las asaduras hay que lavarlas con agua fría y pura para arrastrar los coágulos de sangre. Al hígado, además, se le arranca con cuidado la vejiga de la hiel o vesícula.

El vientre o las tripas exigen también una rápida limpieza. El estómago se abre, se sacan los restos de comida y se enjuaga con agua fría. El intestino se desenreda hasta quedar convertido en tubo. Entonces se corta en 4 trozos: intestino delgado (cordilla), intestino ciego (morcón), intestino colon (rosca) e intestino recto (cular).



Una vez troceado el intestino se vacía su contenido y se lava con agua pura, sal y vinagre para que se arrastre toda la suciedad y queden solamente las paredes del intestino. La limpieza ha de hacerse por fuera y por dentro, por ello se vuelve la tripa.

Lo único que queda es atarlas guardándolas en un recipiente junto con naranjas o limones troceados como están las se prepararon los días anteriores, hasta la hora de llenar los embutidos.

4.5 Elaboración de los Embutidos.

Además de los típicos embutidos, del cerdo se aprovecha todo como queda reflejado en el refrán popular «Del cerdo se aprovechan hasta los andares». Así conforme se va despiezando el animal se van preparando las partes comestibles y que necesitan prepararse inmediatamente. Así, se escalda la lengua una vez arrancada del cerdo, junto con el bofe y el buche, raspándolos después. Esto junto al corazón formarán el *chorizo de sábado* y refrito.

Por otra parte, las orejas, patas y rabo extraídos del animal se meten en agua hirviendo y se les raspan los pelos hasta quedarlos limpios, para utilizarlos como ingredientes en los típicos platos del almuerzo como el cocido y las coles.

Entre los embutidos más típicos que se elaboran en las matanzas familiares encontramos:

CHORIZOS. Para la formación de la pasta de estos embutidos se aprovecha la carne magra pura del lardeo o *entreverá* del pecho, la de las paletillas, y la de la cabeza, entre otras. Es una pasta

que se compone de carne, un poco de tocino, pimentón, ajo, sal y pimienta fresca.

El picado de la carne tiene que ser grueso, al igual que el del tocino. Si se utiliza una máquina de picar se usará la placa de 12 milímetros (la más grande).

Los condimentos sí se muelen, y se pulverizan sobre la carne y tocino picados mientras se van amasando. La tripa que se utiliza es delgada y ancha de vacuno o cerdo.

El chorizo se embute en una tripa de 40 a 55 milímetros, formando piezas de 8 a 10 centímetros de longitud. Hay que pinchar la tripa para darle salida al aire. Este embutido se ata con la masa muy apretada. También a dos lazos. En los chorizos se acostumbra a juntar los dos cabos, dándole así la forma de herradura o arco.

Una vez embutidos, se cuelgan en una habitación fresca de 8º a 12º para que consiga un buen sazonado.

Para conservar bien jugosa esta chacina una vez sazonada existe la costumbre de meterla en aceite o entre manteca derretida, y guardarla después dentro de una tinaja, donde se conserva sabrosa durante mucho tiempo.



En nuestra localidad es típica la modalidad de chorizo de sábado que se compone del bofe, buche o estómago, corazón y lengua, además de las especias que se utilizan en el chorizo normal, a excepción del pimienta fresca. Este embutido tiene una conservación y uso similar al de la morcilla.

Fórmula o receta para el chorizo rojo especial:

- carne magra limpia de grasa y de jamón o paletilla de cerdo ibérico picada por la plancha más gruesa,
- mezclar con el 10% de tocino de papada o barriguera picada por la plancha mediana.
- CONDIMENTOS:
 - § Ajo..... 8 g. por Kg de carne.
 - § Sal..... 23 g. por Kg de carne.
 - § Pimienta agri dulce de la Vera..... 25 g. por Kg de carne.
 - § Pimiento rojo fresco, picado y escurrido..... 5 g. por Kg de carne.

Todos estos ingredientes se amasan bien hasta conseguir una pasta homogénea.

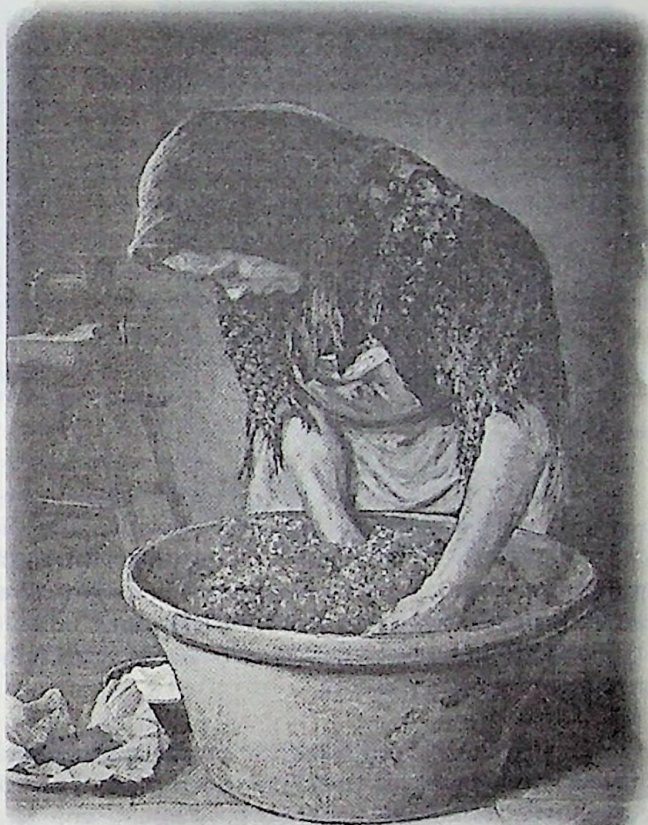
MORCÓN. Se utiliza la carne procedente de la cabezada o *cabezá* del lomo y de los perniles no destinados a jamón. Esta carne se trocea y se sumerge en un adobo similar al del chorizo. Se embute en la máquina adobadora y se utiliza la tripa ciego (morcón) de cerdo. Se rellenan las tripas sin dejar aire y se cuelgan en el secadero para su sazonado. Se deben colgar en un lugar seco, si hay humedad hay que darle un poco de humo caliente, habitualmente de brasero de picón o candela.

Fórmula o receta para el morcón especial:

- Los mismos ingredientes que se utilizan para el chorizo pero usando exclusivamente la carne magra limpia de la cabezada de lomo y la lengua.

SALCHICHONES. La carne más magra y el tocino son los ingredientes que se utilizan para hacer este embutido. Han de picarse muy finos, usando las placas de 4 o 6 milímetros (las más pequeñas). La pasta se forma mezclando en artesas lo antes picado con las especias (pimienta negra, sal y nuez moscada) y con un poco de vino o coñac, y se deja reposar en lugar fresco, tapadas con un paño, durante varias horas a temperatura ambiente. Se embuten en tripa cular y delgada de cerdo dándole forma de herradura, que es la presentación más conveniente para su buena y larga conservación. Este embutido se sazona despacio, en ocasiones necesita varios meses de oreo en una habitación entorno a 15°.

El salchichón forma piezas largas de 30 a 40 centímetros. Los cabos han de estar bien atados, con doble nudo y moño. En uno de los extremos se deja una larga lazada con la que colgarlo en el secadero. Una vez allí el embutido empieza a deshidratarse y a florecer—pelusilla blanca de moho que lo enriquece en cuanto a gusto—. Una vez seco el salchichón se debe procurar que siga envuelto en esa pelusilla ya que contribuye a una buena y larga conservación.



Fórmula o receta para el salchichón especial:

- carne de jamón magra de cerdo ibérico limpia de grasas picada con la placa más fina,
- mezclar con el 5% de tocino de papada o barriguera picada por la misma placa.

CONDIMENTOS:

- § Sal machada o fina..... 23 g. por Kg de carne.
- § Sal nitro..... 50 cg por Kg de carne.
- § Nuez moscada..... 10 cg por Kg de carne.
- § Pimienta negra en polvo..... 3 g. por Kg de carne.
- § Pimienta negra en gramo..... 3 g. por Kg de carne.
- § Un poco de vino al gusto o coñac.

Todos estos ingredientes serán bien amasados hasta tener una pasta homogénea.

MORCILLAS LUSTRE. El mismo día de la matanza se hace este embutido. La pasta de la morcilla se prepara echando en un baño los componentes: los *entresijos*, la sangre, la cebolla, el perejil, la pimienta roja, la sal, el ajo y el comino. Se amasa hasta conseguir una composición homogénea.

Luego se llenan las tripas anchas del cerdo, para lo que se utiliza un embudo que se coloca en uno de los cabos de las tripas y por el que, con un cazo, se va vertiendo la masa.

También se puede utilizar una máquina embutidora.

La morcilla se ata de trecho en trecho de distintos tamaños, de 25 a 30 centímetros, con una doble lazada, cogiendo en el segundo nudo un pliegue o *moño* de la tripa.

Después de hechas pasan a la caldera colgadas de unas cañas atravesadas en la boca de la caldera, sumergidas en agua caliente a 100°, aunque no se mantendrá a esta temperatura durante todo el tiempo de cocción, que terminará cuando se pinchan las morcillas con una aguja fina y no sale ni grasa ni sangre. Luego pasan a una habitación fresca para que se endurezcan y oreen.

Este embutido solía colgarse en las chimeneas para mejor conservación.

Otros tipos de morcillas que se elaboran son:

MORCILLA NEGRA O CON SANGRE: cuyos ingredientes son la carne *entreverá* (con un poquito de grasa) del cerdo, ajo, sal y pimienta, también hay quien le echa calabaza molida. Una vez amasados todos estos componentes se les va añadiendo poco a poco la sangre hasta que de nuevo quede homogénea la pasta. La sangre sobrante sería la que se utiliza para hacer la morcilla lustre o *mondonga* antes señalada.

MORCILLA SIN SANGRE: que contaría con los mismos ingredientes que la anterior, pero no se le añadiría sangre.

EMBUCHADO DE LOMO. Se emplea únicamente los músculos de los lomos del cerdo, a los que se le ha quitado toda la partícula grasa. La carne no se pica y los lomos se adoban y embuten enteros. El aliño consiste básicamente en salar y adobar el lomo. Para conseguir esta preparación se frota la carne con sal —la cantidad se calcula a ojo— y se deja reposar un día. Después de este tiempo se desala y se deja orear hasta que se seque, ya en este estado se reboza la carne con un barrillo hecho con manteca templada, aceite de oliva y ajo picado. Una vez untado el barrillo se espolvorea pimienta negra molida al gusto. Con este adobo se impregna bien el lomo, frotando con fuerza para que penetre en las fibras musculares, y se envuelve en las telillas de las mantecas o en las tripas cularas.

Una vez forrado se lleva al secadero para que se cure.

CALDILLO. Para elaborar este producto se pican las pellas de manteca con la misma placa que el chorizo. Una vez picada se fríen y cuando están diluidas, a una temperatura alta, se le añade el hígado triturado, y cuando de nuevo está cociendo se prueba. Si el hígado está cocido se aparta y deja enfriar un poco, entonces se condimenta con ajo, sal, pimentón y hojas de laurel enteras. Una vez templado, pero aún diluido, se pasa a los recipientes donde se conservará y se dejará reposar hasta que cuaje.

JAMONES. El jamón consiste en sazonar muy bien la carne del pernil del cerdo y dejarla orear al aire libre. Si se deja un solo jamón, será el izquierdo porque sobre el derecho recae toda la carga del cerdo al matarlo y puede estar *porraceado*.

El pernil a curar se escurre bien de sangre y se pasa por sal dejándolo colgado un día. Al día siguiente se les quitan todos las telas y se mete de nuevo en sal cubriéndolo totalmente



durante 21 días. La salazón se hace restregando fuertemente la sal —de cocina y gorda— sobre la carne y algo sobre la corteza. Durante la salazón se le da una «vuelta», se frota y se vuelve a cubrir. Después se saca, se lava para quitarle la salina y se cuelga durante año y medio aproximadamente.

Del brazuelo sale la *paletilla*, que tiene una salazón y conservación igual a la del jamón.

Antiguamente era raro dejar los perniles para hacer jamón ya que suponían grandes cantidades de carne y las economías familiares no permitían elaborar productos que tardasen un año en estar a punto para su consumo. De ahí el dicho popular «*Cuando el pobre come jamón o está malo el pobre o está malo el jamón*».

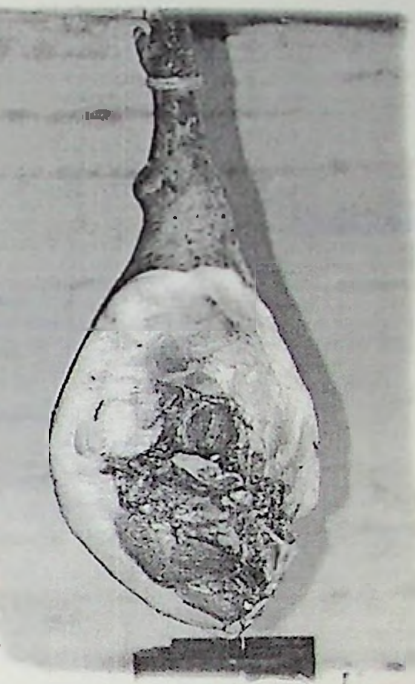
TOCINO. Es el alimento más fácil de preparar; representa la piel y la parte más grasa del cerdo. En las matanzas domésticas se lardea el cerdo para obtener el tocino, es decir, se separa el tocino de las capas musculares con el cuidado de no quitar nada de magro, y no dejar tocino en los músculos. La salazón del tocino se hace únicamente con sal gorda. Así, se restriega la sal por la hoja de tocino. Luego se apilan en el saladero de madera —debe estar en un lugar oscuro, limpio y fresco— bien recubiertas de sal, y apretadas con peso en la última capa. Según el espesor de la hoja la salazón termina en unos 8 o 10 días, se conservará siempre en sal para que se mantenga fresco.

5. *Evolución de la Matanza.*

Los cambios sociales han originado que aparezcan industrias dedicadas a la transformación y curación de jamones, así como fábricas artesanales de charcutería de forma tradicional. Además, han ido surgiendo nuevas maquinarias para embutir y nuevas formas para salar los embutidos. A pesar de estos avances, en las matanzas familiares se siguen elaborando los productos de manera tradicional, con métodos sencillos, y con los ingredientes básicos como la pimienta, el ajo y la sal, que siempre dan a los productos ese toque *a gusto* de cada matancera.

Ana Belén Laso Rivera
María Gema Pinilla Sayago

Marzo de 2003



BIBLIOGRAFÍA

- Sanz Egaña, C. *La matanza familiar*. Publicaciones del Ministerio de Agricultura. 2ª Ed. Madrid. 1952
- *Fascículo de historia local. La matanza*. Publican ayuntamiento de Villarrobledo, Universidad Popular y Diputación de Albacete.
- *Programa de Cultura Extremeña. Tradiciones de Extremadura*. Publica Junta de Extremadura.
- *Revista Eurocarne*. Año VIII, nº 63. Enero-Febrero 1998.
- *Gran Enciclopedia Extremeña*. Ediciones Extremeñas. 1992.

EDITA:



Ayuntamiento de Barcarrota



Universidad Popular de Barcarrota



La Benéfica