

Cuarto de La Matanza



Por el lado derecho del segundo patio de mi casa de Lucena, frente de la cochinería que estaba a la izquierda, hizo mi padre, a la vieja usanza como el conocía de su experiencia del joven que fue a principios de siglo en la centuria pasada, un cuarto amplio sin ventanas con, al fondo, una cocina grande para fuego de leña. Por fuera un cabrestante con una polea. Nada más.

... En aquel cuarto siempre cerrado, dormidos durante un año entero dentro de un arca, toda clase de pertrechos y utensilios apropiados para su función: La Matanza. Dice el refrán que "A todo cochino le llega su San Martín" y es bien cierto, que tarde o temprano a todos nos llega la hora. Coincidiendo con los meses más fríos del invierno, todos los años desde que me alcanza la razón y hasta que cumplí los 15 en 1960 se mataban dos cochinos en mi casa.

Tenía la matanza un lado festivo y otro de celebración, además del económico toda vez que proveía a la familia de embutidos para el año. Lástima que ya no se hagan. ¡Con la cantidad de cosas que aprendíamos las criaturas matando un cochino!

Semanas antes ya se venía anunciando cuándo sería. Ese día los niños dormíamos nerviosos y nos levantábamos temprano sin necesidad de que nadie nos despertara para no perdernos la fiesta. Porque eso era aquello, una fiesta por todo lo alto. Pero por mucho que madrugamos mas lo hacían mi mamá y la

Rosario que, antes de rayar el alba ya estaba el fuego puesto con un enorme caldero de agua hirviendo y el personal desayunando en la cocina, para la ocasión, aseada y limpia. Todos a la espera de que llegara el matarife con su herramienta... Breves saludos entre quienes ya se conocen bien aunque se vean solo una vez al año, una copa de aguardiente al caletre que baja quemando el gazzate para ponerse en marcha, y empieza la fiesta.

Primera lección: "Para vivir hay que matar...la muerte es vida". Así se justificaba que le cortaran la yugular al cochino, chillando como un demonio, cogido el pobre animal con aquel gancho por debajo del hocico para que no se escapara. Una especie de herramienta entre anzuelo gigante y palanca que diestramente sujetaba el matarife con la pierna derecha y tener así libres las manos, cortarle la yugular, y sacarle la sangre con la que elaboran las morcillas mientras los niños le dábamos vueltas al rabo para que soltara hasta la última gota.

Acto seguido cuando el bicho recién acababa de morir y ya en silencio lo soltaban,

respiraban, se brindaban así mismos con otra copa de aguardiente y antes de que se enfriara lo volvían a agarrar para meterlo en la artesa. Ahí se le escamondaba tirando cubos de agua hirviente sobre el marrano sucio y lleno de mierda y, con presteza dos hombres, uno por cada lado, con una especie de cuchillas planas que empujaban con la palma de su mano, literalmente, lo pelaban sacándole casi a golpes el pelo la piel y... Cosa de maravilla (Mayra), no le cortaban las uñas como yo pensaba: ¡se las sacaban una a una como quien se quita los calcetines!. Y quedaban a la vista unos deditos limpios limpios que daba gusto verlos. En media hora el maloliente cochino quedaba listo, limpio, y mas mas sonrosado que el culito de un niño recién lavado. Un último esfuerzo de los hombres hasta situarlo bajo la polea colgándolo cabeza abajo por las patas traseras le abrían en canal, le sacaban las entrañas y el mondongo y allí quedaba “oreándose”, porque si no la manteca no se podía trabajar. Con esto habían terminado su trabajo para que empezara la faena de las mujeres.

Y empezaba la movida: Mientras mi mamá sacaba cuchillos, tijeras, y bramante y preparaba la maquinilla, la Rosario lloraba picando cebolla como en un funeral. Y las otras que venían de fuera, maestras en el arte del chorizo y la morcilla, limpiaban las tripas que más tarde servirían para embuchar una vez bien enjuagadas con limón y salmuera.

No solo mujeres, los niños también. Todos, grandes y chicos, “Manos a la obra”: El cochino se cortaba en mil pedazos y se picaba su carne para el chorizo ya la maquinilla atornillada a la mesa. La grasa mantecosa, con cebolla y sangre para las morcillas. La carne para el chorizo. El lomo a la orza... A la sangre, primero, había que agitarla en un lebrillo bajo y grande metiendo la mano hasta el corvejón, dándole vueltas en caliente para que no se cuajara. (Curiosa forma de aprender para un niño con el espectáculo de ver unas manos ensangrentadas sin sentir pánico ni extrañeza). Se freía el lomo con el que llenaban orzas cubiertas después con el mismo aceite que de tanto freír ya era manteca. En otra parte de la cocina el tocino, con gruesas capas de sal, dentro

de arcón de madera del que sacaron antes pertrechos y herramientas. Los jamones también se salaban para, pasado un tiempo, colgarlos de la pared del patio donde nunca daba el sol al frío raso del invierno hasta que se curaran. Y todavía con las partes menores que quedaban, sacábamos chicharrones, y menudillo que comíamos durante una semana.

La morcilla, para curarla y que durara, había que ahumarla. De ahí la necesidad de una cocina para la matanza, porque esto no podía hacerse en la otra sin que la gente se asfixiara. Colgaban las morcillas casi a la altura del techo sobre cañas atravesadas que daban a la cocina, oscura y sin ventana, el aspecto como de un cielo enmarañado y tenebroso. Luego se prendía mucha leña hasta que quedaba en brasas poniéndole a continuación, encima, paja mojada que hacía un humo terrible. Cerraban la puerta para que el humo no se saliera quedando dentro solamente morcillas, humo y candela. Y se esperaba. Repetían la operación varias veces al día para mantener la humasera y, en menos de una semana, la morcilla antes color de la tripa en

que estaba embuchada quedaba negra como un pecado y buena como la gloria.

El chorizo era otra cosa. Su secreto estaba en la carne, que fuera buena sin tendones ni durezas, y su ciencia en el condimento de la mezclaba, tradición y mano experta. Luego, ya cuestión de tiempo, dejarlo que se oreara. Si se quería conservar varios meses -lo mismo que para el lomo- había que freírlo y guardarlo en orzas con el aceite de donde se había frito que después sería manteca colorá para comer a cual hora y lugar untando tostadas... Chorizo, morcilla, lomo, panceta, tocino, chicharrones y manteca. ¡Y dos jamones!. Poco a poco para todo el año hasta la siguiente matanza.

Esta costumbre de la matanza, en cuyo festejo participábamos todos se celebró siempre en mi casa y nunca faltaron en ella, lo mucho y bueno que tiene un cerdo. (Como bien dice el refrán "hasta los andares"). Más tarde, cuando nos fuimos marchando para montar casa propia, solo mi hermano Joaquín siguió con la tradición durante otros pocos años en la suya de Priego. Nunca me he olvidado de aquella vieja tradición

de “La Matanza” que, desde que la democracia, ya no se hace porque estamos civilizados. Cosa de pueblos salvajes. Prohibidas las matanzas,...

Ya no hace falta. Ahora tenemos: Correfur (Francia), Alcampo (Francia), Mercadona (España), y Lidle (Alemania) para repartirse la pasta.