

La matanza del cerdo, una tradición muy sabrosa

E.Gómez / Ciudad Real

El pueblo engancha y participa de sus costumbres y tradiciones más arraigadas, esas que van pasando de padres a hijos, generación tras generación, más. Este fin de semana la familia García Bravo, como todos los años por estas fechas, hizo su tradicional matanza, dos cerdos ibéricos de 170 kilos cada uno, que provisionará de buenos y nutritivos alimentos a esta familia hasta el próximo año.

Pablo García y M^a Luisa Bravo llevan haciendo matanza toda la vida. Ellos aprendieron de sus padres siendo muy pequeños y ahora son sus hijos, Pablo, Daimián y Luis, quienes han tomado el relevo generacional para continuar manteniendo con vida una de las tradiciones más nutritivas que aún se mantienen en los núcleos rurales de la Mancha.



Antiguamente, las fechas de la matanza se disponían de tal forma que vinieran bien a todos los vecinos para que pudieran ayudarse unos a otros en la laboriosa faena que lleva la elaboración de todos los productos que salen del cerdo, del cual se aprovecha absolutamente todo.

Ahora, en la vida moderna, las tradicionales matanzas se hacen en núcleos familiares más reducidos y, ahora, en el siglo XXI, son quienes viven en la ciudad, los que piden permisos en sus trabajos para volver a sus pueblos de origen a alimentarse del privilegiado ambiente, la magnífica compañía, el humor y las risas, que hay en torno a una de las costumbres más sabrosas que aún se conservan en el interior de estos núcleos rurales de la Mancha.

La matanza madruga

A las 9.30 horas, en una típica mañana de invierno manchego, fría y de niebla cerrada, los dos gorrinos esperan en los chiqueros la llamada de los hombres que esperan en el patio para echarles el lazo y conducirlos a la mesa del matarife, donde le espera éste con cuchillo en mano para hincarle la hoja por el gznate que dará muerte al animal. Una herida a través de la cual el cerdo mana la sangre que las mujeres recogen en un barreño sin parar de dar vueltas para que no se coagule, ya que la sangre será el principal ingrediente para la elaboración de las morcillas.

Una vez que el cochino está muerto y la sangre ha sido recogida en el barreño, el cerdo se traslada al

patio de la casa y se introduce en la artesa, donde con la misma técnica que se tenía antiguamente se procede al afeitado del cerdo. Una tarea de la que se ocupan los hombres de la casa.

Con el cerdo en la artesa se le vacían cubos de agua hirviendo sobre el cuerpo del animal para proceder al afeitado con una teja bien afilada. Y se rematará la faena con un soplete, con el que se repasará todo el cuerpo del cochino por si hubiese quedado algún resto. "De este animal se aprovecha todo, así que tiene que ser un trabajo muy limpio", remarcaba Luis, el más pequeño de los tres hermanos, encargado este año de abrir al cerdo en canal para proceder al vaciado de toda la casquería, intestinos, asaduras, pulmones y demás partes internas que serán aprovechadas para la elaboración de las distintas clases de chorizos, morcillas y embutidos que las mujeres se encargarán de entripar al día siguiente de la matanza.

Con el cerdo bien limpio se cuelga de una viga para que la carne se enfríe durante algunas horas para después, proceder a su cuarteado.

Reparto de tareas

Y mientras los hombres se afanan en los trabajos que requieren una mayor fuerza física, las mujeres en otro equipo no se dan tregua cocinando el arroz (5 kilos), picando cebolla (90 kilos), la calabaza (150 kilos), y cocinando también las patatas (40 kilos), que junto a la sangre del guarro serán los ingredientes básicos para la elaboración de los embutidos de los que darán buena cuenta durante todo el año.

Y todo esto, mientras en otro caldero, en la típica lumbre de pueblo, las mujeres más veteranas de la casa, expertas cocineras de pucheros, preparan la comida para el gran equipo humano que desde primeras horas de la mañana no han parado.

Con la bota de vino colgada al hombro, los botellines en la mano y el plato de torreznillos y chorizos paseando entre los grupos de trabajo, hombres y mujeres comparten los momentos más divertidos del día, mientras se cuecen las tripas, los menudos y los estómagos que se utilizarán al día siguiente para embutir.

Dos días intensos de matanza en uno de esos ambientes privilegiados que ya sólo se pueden vivir en los núcleos rurales donde los lazos humanos se hacen todavía más fuertes y donde todos los que van llegando son uno más de la familia. La matanza, una tradición de padres a hijos de las que enganchan.

M^a Luisa Bravo: "Lo que más me gusta de la matanza es hacer las migas y comérmelas"

M^a Luisa Bravo es la madre de la familia y su matanza empieza en la cabeza algunos días antes de la matanza física del cerdo, con la preparación de la cebolla y la calabaza que se deja cocida para el amasado de los embutidos. A pesar del disfrute de ver a tanta gente a su alrededor y con una sonrisa en la cara, M^a Luisa reconoce que el trabajo de una matanza es muy cansado para las mujeres, pese a que el trabajo físico más duro sea una tarea de los hombres, las mujeres no paran para tenerlo todo a punto. "A mí me gusta la matanza, no me da asco lavar tripas y hacer todo lo que tenga que hacer, pero cuando acaba el día estas tan cansada que casi se te saltan las lágrimas", confiesa M^a Luisa, quien asegura que lo que más le gusta de toda esta tradición es: "hacer las migas y comérmelas", explica entre risas la matriarca de la familia. Y es que M^a Luisa no para, es una de las principales almas de esta matanza.

Pablo García: "Disfruto y me llena de orgullo ver como les reluce el bigote a mis hijos"

Pablo García es el patriarca de la familia. Él aprendió la técnica de la matanza observando durante años como lo hacían sus padres y ahora supervisa a sus hijos, los encargados de continuar con una tradición, que Pablo cree durará años. "No sé por cuántos años más mis hijos continuarán con esta tradición. A todos les gusta el campo, sobre todo al pequeño y yo creo que al menos éste seguirá con la tradición", explicaba Pablo, al que todavía le toca supervisar el trabajo de sus chicos, que dentro de unos años harán a la perfección.

"Trabajar en una matanza es algo muy faenoso, una odisea porque estás enredado tres días enteros, pero me encanta todo este ambiente. Disfruto y me llena de orgullo ver como les reluce el bigote a mis hijos en estos días", asegura Pablo, quien recalca el carácter de unión familiar que tienen esta serie de costumbres rurales. De la matanza de este fin de semana, la familia García Bravo tendrá cuatro jamones listos para degustar después de 18-20 meses de curación. Lo que no esperará tanto tiempo serán las paletillas. "Hay una costumbre que yo aprendí de mis abuelos y que aunque no la he visto en ninguna otra casa, yo la mantengo para la mía y es que el primer domingo de Carnaval, mi abuelo nos freía un par de huevos con una loncha de paletilla asada en la lumbre y tenías un almuerzo de maravilla, mi padre lo hacía y yo lo he continuado. Ese día nos reunimos todos en casa, con mis nueras y damos fin a la paletilla", sentencia Pablo. Pero sólo se acaba la paletilla, el resto de la matanza dura para todo el año y si se gasta, la familia García Bravo no escatima, se hace otra matanza más pequeña de ciervo o de jabalí.