

## EL ORIGEN

Según dicen, los chinos y los españoles tenemos muchas cosas en común, en lo que se refiere a modos de vida, costumbres y tradiciones. El cerdo, juega un papel preponderante en ambas gastronomías, siendo la base del alimento popular.

Ocho siglos de presencia musulmana, con la estricta prohibición coránica sobre el consumo de su carne, no fueron capaces de eliminar un arraigado hábito que ya habían cultivado con entusiasmo los romanos. Se supone que la primera receta sobre el método para salar el jamón, es de tiempos de Julio César. También las salchichas y morcillas eran confeccionadas por los charcuteros romanos, aunque anteriormente los pueblos mesopotámicos ya rellenaron los intestinos de otros animales, no los del cerdo al cual no eran aficionados. Los íberos también debieron tener la matanza como gesto gastronómico, ya que existen referencias sobre el cerdo negro o ibérico, que pastaba libremente por los encinares, tan abundantes en aquellas remotas épocas.

Por motivos no del todo explicados, desde muy antiguo, la matanza del cerdo ha ido acompañada de un cierto ritual, que va mas allá del mero sacrificio del animal para su consumo, porque los pueblos mediterráneos lo han relacionado con el símbolo de la fecundidad. A esto se le van apegando costumbres a lo largo de la historia, los fenicios relacionaban la matanza con la luna, por lo que se debía realizar en las fases favorables de esta, después se hacía coincidir con festividades, después entraron a formar parte las supersticiones, como la de no dejar que las mujeres con la menstruación aliñen las morcillas, etc. Cualquier precaución se debía tener en cuenta para preservar el buen resultado de una faena que resulta fundamental para el sustento familiar de todo un año.

A pesar de estos retazos de costumbres que singularizan la matanza del cerdo, confiriéndole un carácter especial, lo que parece bastante claro es que esta tarea, impregnada de connotaciones festivas, está vinculada con el período posterior a la guerra de Granada. Los moriscos conversos mataban públicamente los cerdos, para demostrar claramente que habían abandonado sus antiguas prácticas coránicas y, por lo tanto tratar de evitar que se les viera como herejes y ser perseguidos por la terrible inquisición. También es un acontecimiento social, pues se hace participar a los amigos y vecinos, a los que se obsequia con trozos de los animales sacrificados. Es probable que estos “regalos” surgiesen en un principio para probar si en la comunidad aún quedaba algún remiso a convertirse.

La palabra “marrano” con se llama al cerdo, y que también se utiliza como insulto, procede de aquellos tiempos de prohibiciones y conversiones obligadas. Y es que cuando se le ofrecía a un morisco carne de cerdo contestaba, “*hu mahrán*”, que significa “*es cosa prohibida*” y de ahí paso a denominar al animal y convertirse en insulto.

La repercusión del cerdo en nuestra gastronomía, es por lo demás muy amplia y reconocida. Aparece como ingrediente añadido en numerosos platos modificando sus originales sabores. Tal sucede con la “adafina” judía, antecedente de nuestro cocido. Este plato llegó a ser indicador de la conversión de los judíos en cristianos, y para mostrar su nueva religión, añadían al plato original chorizos, tocino y otros productos del cerdo. En tiempos de persecución, previos a su expulsión definitiva, ofrecer morcilla a un personaje sospechoso de ser judaizante era definitiva prueba, ya que su aversión por la sangre de los animales le haría rechazarla, y aceptarla si había dejado ya de mano los preceptos talmúdicos. De ahí vino el dicho despectivo “*que le den morcilla*”

## MATANZA RURAL EN COGOLLOS VEGA

Aparte de ser una costumbre muy arraigada en todos los pueblos tanto de Granada como de la mayoría de España, es evidente que en cada casa se siguen unos cánones distintos tanto a la hora del amarrado, sacrificio, pelado etc., como a la hora del despiece y elaboración de las carnes y embutidos.

Ni que decir tiene que la matanza ha formado parte del folklore rural en toda la península, y que ahora cada día se está perdiendo más esta costumbre debido a muchos factores, pasando desde la comercialización industrial de productos cárnicos, a los que antes era más difícil el acceso, debido principalmente a problemas económicos, hasta el acondicionamiento de las casas familiares, donde a la vez que se ha perdido espacio, se ha anulado la existencia de la cuadra. Ya casi nadie tiene tiempo para dedicar a los animales en todas sus necesidades, aparte de que no se quiere renunciar a las comodidades que nos ofrece la sociedad de consumo en la cual estamos inmersos, y que por supuesto nos hace parecer más atractivo, por ejemplo, un garaje con herramientas para hacer bricolaje que la cuadra con sus malos olores y con las herramientas para la limpieza y cuidados del animal. Irremediablemente los valores han cambiado

No obstante todavía son algunos los que siguen manteniendo la costumbre, aprovechándose de cortijillos, o casas en el campo, donde crían a sus cerdos, verracos o marranas, para después disfrutar de la fiesta de la matanza, en este día se suelen juntar familiares y amigos a ayudar en las faenas y a degustar las especialidades gastronómicas que nos ofrecen el anfitrión de la casa y el difunto cerdo, todo regado, desde el amanecer con copas de licor, café, y vinos, mosto, dulce etc.

Para algunos es todavía una costumbre “bajar” a la capital para hacer los “mandaos” para el día de la matanza. Bajando por el mercado de San Agustín hasta el pie de la Torre, debajo de la catedral, donde llevan los cuchillos y otras herramientas a afilar, para tenerlas listas para el día en concreto, de vuelta se pasa por la plaza de La Romanilla donde nos encontramos una tienda especializada en el tema, y hasta su nombre lo dice; “La casa de las matanzas”, aquí encontramos desde las tripas de todos los tipos hasta todas las especias y aliños que necesitamos. Tenemos que pedir un “testamento” por cada cerdo que queramos apañar, pero cuidado a la hora de poner el aliño porque ellos suelen ser bastante generosos y es bueno que nos sobren una parte de las especias, si no queremos que sufra demasiado el estomago.

### **El día anterior.**

El cerdo se huele que le llega la hora cuando todo el mundo llora cerca de la cuadra, pelando cebollas, ajos, y pimientos choriceros, a los cuales se les quitan las briznas y el rabo y se ponen en remojo para rehidratarlos, ahora dejamos aquí los pimientos, pero ya volveremos a ellos. Después, el condenado, huele esas cebollas cocidas, pero nadie se las da a probar.

-- ¿Qué pasa, nadie se acuerda de mí esta noche? ¿Es que no me van a dar de cenar?



--Como no nos vamos a acordar, ¿pero pa que quieres comer?, ¡¡pa lo que te queda!!.

Ojo, cuando se van a utilizar tripas sintéticas o de otros animales, este es el día de lavarlas y apañarlas ya que mañana todo será muy rápido. También dejamos cortados los hilos que nos servirán para atarlas, incluso hoy ataremos uno de los extremos.

Las cebollas escrupulosamente limpias, que hemos cocido hasta que estén bien tiernas, se pican por la máquina con el avispero de agujeros grandes, dejamos escurriendo durante toda la noche; cuanta menos agua tengan será más fácil el oreo de la morcilla.

Pasamos por la máquina, con el avispero de agujeros pequeños, los ajos y los pimientos que habíamos dejado en remojo, cada cosa por separado, con lo cual conseguimos una pasta fina que nos servirá para los adobos y aliños.

No nos podemos olvidar, por estar donde estamos del picante, un ingrediente que le da un punto especial en cada casa según la cantidad en que se usa.

### Y llegado el día.

Bien temprano antes de ser de día toca el despertador, "A quien madruga Dios le ayuda" inmediatamente nos ponemos manos a la obra; ¡Que frío hace!, encendemos la chimenea en la cual tenemos colocada la caldera llena de agua limpia, ésta deberá estar a punto de hervir cuando llega el matarife, que educadamente, después de comprobar que todos sus



cómplices están preparados para agarrar al susodicho cerdo, entra y lo saluda con su gancho en la mandíbula inferior, con lo que el cerdo lo mira con mala cara y hasta protesta, la adrenalina sube y todos los allegados ayudan a recostar al cerdo en la mesa, no porque descanse, ni tampoco con la intención de comérselo todavía. El animalico, viendo que su vida ya no tiene remedio, cosa que él ya se estaba oliendo, intenta avisar a sus compañeros de cuadra, en el caso de que los hubiera, diciéndoles, gritando con todas sus fuerzas,

"huiiiir, huir, huiiiir".

Mientras, para que se calle lo antes posible y no asuste a los niños, ayudándonos de cuerdas lo sujetamos dejándolo lo mas inmovilizado posible, y la anfitriona se dispone en su sitio, cerca de la cara del animal pero con cuidado, ¡cuidado!, que no es para una foto, es porque cuando el matarife apuñala al bicho con su cuchillo de doble filo, ella colocará con la intención de que no se pierda ni una gota de sangre, un barreño, y la moverá con la mano abierta y haciendo movimientos circulares, en un momento dado se le añade a la sangre un chorreón de agua fría y se reserva para la elaboración de las morcillas.

Ahora todos más tranquilos brindan con la copa de licor e incluso se pueden beber un café mientras, sin dejar que pase ni un minuto, se procede al escaldado y pelado del animal, que



debe quedar limpio en todas sus partes incluidas orejas y morros, ¡y como no!, despezñado, ya que ahora al bicho no le hacen falta uñas.



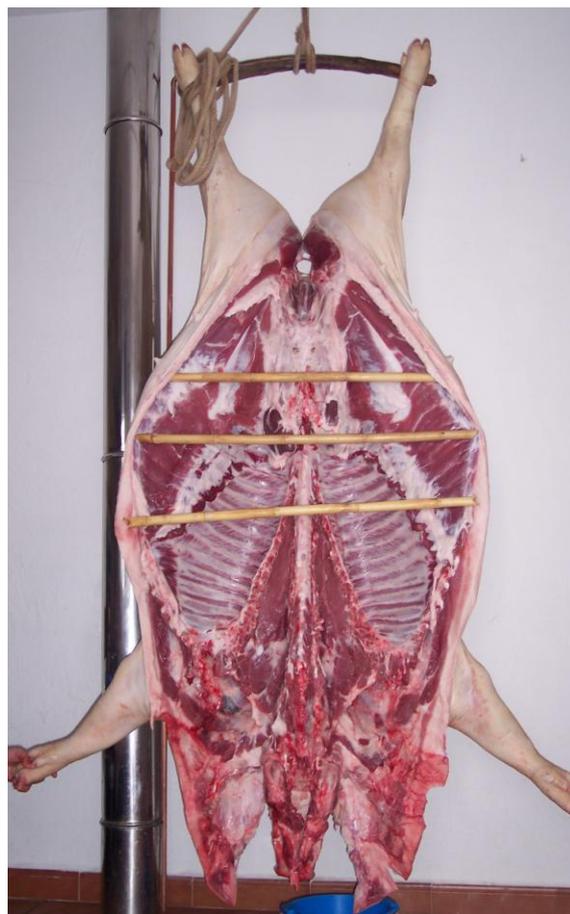
Para abrir la canal, se coloca un camal; esto es como si fuese una percha de madera para colgar un traje de mas de 10 arrobas, los extremos del camal se enganchan en ambos tendones de las patas traseras, y por entre los jamones y desplazando el cuchillo hacia abajo con cuidado de no romper las tripas y que no se caigan al suelo se abre toda la barriga, se destripa, se le quita el hueso del pecho o esternón, y se

sacan las asaduras ( la pajarilla, hígado, pulmón mollejas y corazón), que tras enjuagarlas se cuelgan y olean un rato, antes de proceder a cortarlas en trozos para su cocinado, este será el primer guiso que se haga con el cerdo. La asadura, que se puede hacer con cebolla, con tomate, frita con ajos y como aquí es más clásica, al ajillo. Se despegan las mantecas y se deja el cerdo abierto sosteniéndolo con cañas, el sitio donde debe estar colgado ha de ser aquel donde se oree lo más posible para que mañana la carne esté atiesada.

No conviene que nos queramos nosotros poner ha hacer lo que no sabemos; si digo esto es porque hay quien queriendo ahorrarse el dinerillo que hay que darle al matarife, se mete en “*camisas de once varas*” y decide enganchar y apuñalar el mismo al cerdo. Para eso, como en todas las cosas, es conveniente haber aprendido antes por manos de un buen maestro. Si no se engancha bien el animal, se puede cabrear y escaparse, haciéndonos si puede algún daño, estropeando el buen día que teníamos previsto, hay que tener en cuenta que la caldera del agua hirviendo puede estar cerca y no es conveniente que el marrano se acerque a ella y la tire pudiendo quemarnos a alguno de nosotros.

Luego al pincharlo hay que saber muy bien donde y como para no pinchar el corazón, porque se puede “*guajerrar*” y entonces no echaría bien la sangre, o al menos todo lo bien que debiera. Bien mirado ellos ya tienen mas práctica y el dinerillo se lo ganan bien, si son apaños, también a la hora del pelado y el lavado del animal, y por supuesto a la hora del despiece, sacando enteros, sin cortes y bien formados los jamones, lomos, paletas, papadas, solomillos etc.

Tras el esfuerzo, los hombres deciden bautizar la matanza con unos vasillos de mosto, que es otro de los protagonistas de esta fiesta, y que sigue haciendo su aparición a cada momento, manteniéndonos contentos y en algunos casos ayudando a alguno menos acostumbrado a irse a la cama temprano. El



vino viene siempre acompañado de tapas de jamón, queso, tostadas de pan casero en las ascuas, aparecen las aceitunas aliñadas, los primeros mantecados y dulces navideños y empezamos a probar las chicharras, morros y careta.

Mientras, las mujeres se dedican a la limpieza de las tripas, empezando por separarlas y vaciarlas, después se raen con una hebra de esparto, esta se puede sustituir por una horquilla de moño. Después del raído se pasa al lavado de las mismas y se vacía el estómago (morcón) al cual se le quita la piel interior y se lava, este nos servirá para la elaboración del embutido con el mismo nombre, morcón, que unos rellenan con la masa del chorizo, otros con salchichón y otros lo utilizan para embuchar el lomo.

Al separar las tripas se extrae la toquilla, a la cual se le recorta la tripa que la rodea y suelen llamar la tripa del milagro porque es un milagro que salga entera.

Procedemos a la limpieza de las mantecas a las que se les quita una telilla que prácticamente las envuelve, para lo cual las sumergimos un momento en agua muy fría, esta nos ayudará a que la telilla se despegue mejor y les dará rigidez y textura a las mantecas que inmediatamente pasaremos por la máquina de picar utilizando el avispero de agujeros grandes.

Ya no necesitamos nada más para comenzar con la elaboración de la morcilla, a la vez que por otro lado alguien se dedica a guisar las asaduras que en este caso va a ser como explicamos a continuación, y que como dijimos antes será la primera comida elaborada con el cerdo; **ASADURA AL AJILLO.**

### **Herramientas y utillaje utilizados en la matanza:**

- Gancho
- Cuerdas con lazadas
- Cuchillo de matarife con doble filo
- Cuchillos peladores
- Cucharas de matarife.
- Deshuesador
- Cuchillo para sacar el hueso de pecho
- Hacha
- Piedra pómez para lavar al cochino
- Máquina picadora y embutidora
- Puntillas y cuchillos para el corte de carnes.
- Tinas
- Barreños
- Calderas
- Cañas
- Cubos de chapa

