

«A todo cerdo le llega su San Martín»

En Ribatajada se 'recrea' una matanza a la vieja usanza

En la localidad conquense de Ribatajada gentes llegadas de Cuenca y otros lugares de la comarca, participaron en la realización de una 'matanza del cerdo' de modo tradicional. Fue hecha por los propios lugareños. Y aunque no había luna llena todo salió normalmente.

«EL GÜITERO»

Aunque el día propio de comienzo de la temporada de matanza es San Martín, (11 de noviembre), según indica el refranero popular: «A todo cerdo le llega su San Martín», este fin de semana pasado en la localidad conquense de Ribatajada, se ofreció a los asistentes y, dentro del programa «Campicultura 2002» en el Campichuelo, una recreación de la 'matanza del cerdo', según la costumbre, a la antigua usanza.

La temporada, en todo caso, no se abrirá, así me lo aseguraban algunos de los presentes, hasta que la luna llena no comience a menguar, «entonces, cualquier sábado a partir de entonces, con frío o helando, se matarán los gorrinos; ahora es delicado, porque llenándose la luna, los jamones cogen 'cosas'...», me pareció entender.

A las puertas de la casa de Vicente y sus padres

Basi y Gonzalo, lugar donde se va a realizar esta faena están congregados vecinos, amigos y familiares, también curiosos atraídos por la Jornada anunciada. Todo preparado con esmero por Juan Ramón, el agente de desarrollo rural de la zona.

Aunque en el pueblo ya no tienen gorrineras, «seguimos realizando la matanza del cerdo como siempre, creando ese 'despensero familiar' que dura todo el año, que nos solucione de manera opcional la comida, tanto en casa como en el campo en el lugar de trabajo», me cuenta Vicente, que camina entre los presentes llevando aguardiente casero a degustar y los rosquillos hechos en la noche anterior.

El encargado de matar al cerdo es el matarife o matachín, que si queréis que os diga a mí no me gusta nada su trabajo, porque debe imponer esa sensación de la sangre caliente del cerdo corriendo por su

El quehacer de la matanza realizado de forma tradicional, con el pinchazo inicial, la limpieza del interior del cerdo y la primera degustación de los presentes para aquellos que participan en la recreación en Ribatajada.



Las aliagas encendidas quemarán la piel del cerdo, para después raurársela. Abajo, la vejiga del animal y unos niños jugando con ella.





mano. Sé, que en algunos lugares se practica una muerte del cerdo con un previo 'atontamiento'...

A la hora fijada, un grupo de personas ha sacado al animal de su cuadra. Los chillidos de éste presagiaban en el ambiente su trágico final. Obligado también por un gancho, le han colocado en el tajo, en la mesa de sacrificio, agarrado fuertemente por sus patas.

Julio, el matarife, ha tocado la garganta del cerdo para situar el pinchazo fatal, y en un 'abrir y cerrar de ojos' ha hecho una incisión con un cuchillo especial, largo y afilado para la ocasión, muy cerca de la nuez.

Ha caído la sangre del cerdo a un barreño, removido constantemente por una señora, para que ésta no se coagule, mientras que algunos de los asistentes nos hemos alejado unos pasos, sin poder soportar el momento. Las cámaras de televisión estaban pendientes de estos detalles de especial tensión.

A partir de este momento la actividad en la calle junto al animal es incesante. Aliagas quemadas y más tarde agua hirviendo, son utilizadas sobre el cerdo por los participantes en la 'recreación'. La limpieza de pelos y pezuñas del animal hecha con rascadores y otros utensilios, se hace necesaria y medida. Y los rosquillos alegran el paladar de los presentes, jóvenes de Bellas Artes alojados en la casa rural de la zona, un grupo de adultos de la Residencia Sagrado Corazón de Cuenca, otros particulares...

Con habilidad, producto de la dedicación, Julio ha

abierto el vientre del animal para cortar 'el alma' y también el resto de la panza, que servirá para comer gustosos torreznos, 'panceta', «teniendo cuidado de no cortar los intestinos, pues bien lavados y preparados se convertirán en las tripas para hacer las morcillas y los chorizos...», me dicen.

Sin demora alguna, han introducido un gancho por el hueco dejado al quitar el 'meano' y el culo, colgándolo boca abajo en el interior de la planta baja de la casa, «en esta postura no tengo apenas trabajo para sacarle el vientre sin dificultad, una vez se haya enfriado...», me afirma Julio

Con unos trozos de carne de las mollejas y de los pilares del diafragma, han ido hasta la localidad de Villalba de la Sierra para que el Veterinario los analice y si están en buenas condiciones, se pueda empezar a degustarlos con tranquilidad. Cosa que felizmente así ocurre.

El ambiente se anima con la presencia y sonido de dulzaineros llegados desde Sotos para la ocasión. En la lumbre se preparan las degustaciones del cerdo

Juliete mientras, sin decir palabra, da los primeros cortes y van saliendo el hígado, la hiel... Las mujeres recogen las tripas y se ponen a lavarlas.

La cocina, poco a poco, va recibiendo lomos, patas, costillas, cuartos delanteros, son las primicias de un rito, que se pierde en las sombras de la historia. Todo ha transcurrido en menos de una hora.

«Tres días hay en el año que se llena bien la panza: Nochebuena, Nochevieja y el día de la matanza»



Las mujeres tiene una participación fundamental, Basi, Amada, Esperanza, Araceli, Petra y Asun, aquí las vemos enseñando el proceso de fabricación de las morcillas.



a vejiga