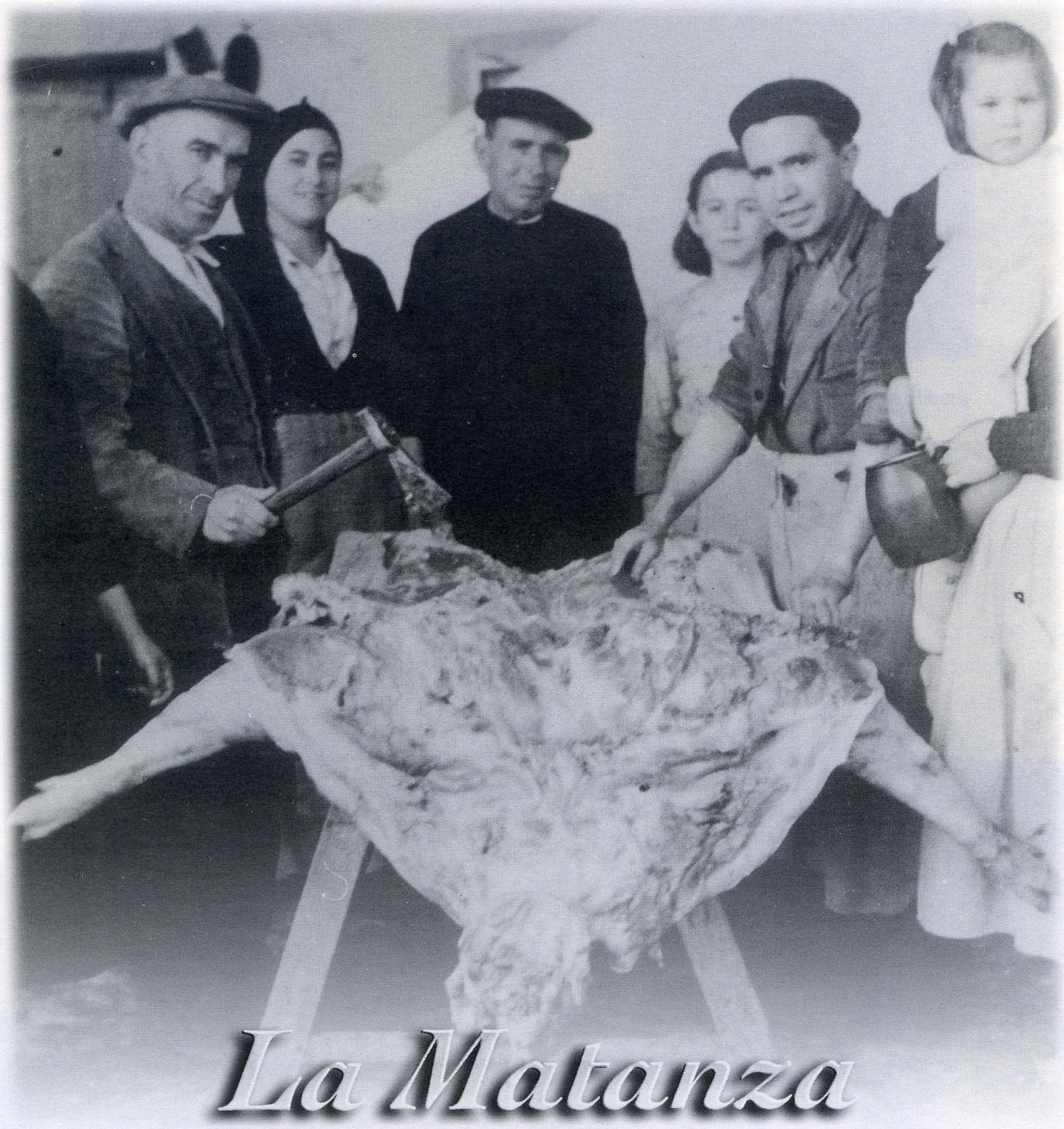
FASCÍCULOS DE HISTORIA LOCAL

Número 5



La Matanza

Foto cedida por Pilar Pozuelo

AYUNTAMIENTO DE VILLARROBLEDO

UNIVERSIDAD POPULAR

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

La Universidad Popular
agradece a los alumnos del Curso de Historia Local
la colaboración que han prestado y que ha hecho posible la
realización de este folleto.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA 4

CUADRO DE MULTAS 5

LA CRIANZA DEL CERDO 6

LA MATANZA: EL MATAOR 8

LAS MUJERES: LA MATANCERA 10-11

LA GASTRONOMÍA 12-13

CONCLUSIÓN 14

Foto cedida por Francisca Ribera

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

A través de la Historia, el consumo de cerdo ha ocupado un lugar muy importante en la base alimentaria de los vecinos de Villarrobledo.

En las Ordenanzas Municipales de 1.472 y de 1.623, transcritas por D. Ramón Carrilero, ya se contemplaba una cierta preocupación por la conservación y la repoblación de los montes comunales, sobre todo porque de aquí se obtenía una parte muy importante de la alimentación de la cabaña ganadera. En estos documentos se hace mención de la necesidad de proteger los encinares, al ser la bellota un alimento esencial para el ganado de cerda: *"un forraje apreciado en la cría del ganado de cerda, y uno de los beneficios obtenidos del monte"*, al mismo tiempo que se tomaban las medidas necesarias para que no se sacara del monte este fruto de manera descontrolada estableciéndose penas y multas a quienes no acataban las leyes. En la misma época también se dictan normas para garantizar a los vecinos de Villarrobledo la recolección de bellotas en los campos comunes con Alcaraz: *"desde todos Santos, que se desmontava la vellota, hasta Navidad los puercos, que avía en la dicha çiudad e villa, no comyan otra cosa syno vellota, porque como hera la tierra fria, no nasçia yerva hasta el verano..."*.

Con el paso de los años, el peso de la economía local recayó en la agricultura. La cabaña de Villarrobledo, se fue especializando en el ganado ovino, relegando la crianza del ganado de cerda a un segundo plano, aunque de vital importancia en la economía familiar.

La utilización "del gorrino" como base de la alimentación de nuestros mayores ha sido practicada de forma generalizada tanto en el campo como en Villarrobledo. Históricamente, cuando se produce una buena situación económica, sobre todo al coincidir esta con grandes aumentos en las cosechas de los cereales, aumenta la demanda del ganado de cerda, ya que esta prosperidad da lugar a que las familias puedan comprar y criar "el gorrino", y así garantizan durante gran parte del año el bienestar doméstico. En La Historia de la Provincia de Albacete, Requena Gallego contabiliza el crecimiento del consumo de carne de cerdo en un 375%, en cambio se produce un descenso durante la posguerra. En nuestra provincia el consumo de este animal alcanza un 40% de la media nacional, muy por encima del ganado vacuno y ovino (0'13% y 1'19%).

Los cambios sociales han originado que aparezcan industrias dedicadas a la transformación, a la curación de jamones y empresas artesanales que fabrican charcutería de forma tradicional, muchos de estos productos los realizan y venden los mismos carniceros en el lugar de trabajo. Antes de 1980 la producción se centraba mayoritariamente en procesos primarios de sacrificio y despiece, en cambio desde hace unos años estos sacrificios se realizan en el matadero municipal.

Cuando por el contrario, esta situación no es óptima, nos encontramos con una disminución considerable del número de sacrificios, esto se ve reflejado en los últimos años en los registros del matadero. Ante esta situación, los vecinos no pueden destinar dinero para comprar y criar "gorrinos", quedando en muchas ocasiones en una situación económica bastante precaria.

Villarrobledo no ha sido un foco importante en lo que se refiere a la crianza de cerdos de manera intensiva, aquí los lechones sacrificados procedían mayoritariamente de Andalucía y de Murcia, dedicándose la población más a la recría que a la reproducción.

img212

Cuadro de multas y penas por cortas y talas, fuego y sacudir de bellota y entrada en el pinar acotado

Infracción	Multas y penas	Cámara Real	Concejo	Juez	Regimiento	Denunciador	Guardas y C. Sierra	Dueño
Por entrar más de 5 lechones, que no mamen, en la dehesa carnicera.	1 real/cabeza		*	*		*		Abastecedor *
Por sacudir bellota antes del rompimiento de la misma	1.000 m (1ª vez); 2.000 m (2ª vez); multas dobladas más 100 azotes.		1ª vez				1ª y 2ª vez: 600	
Por entrar vacunos y lechones	3 reales/cabeza y vez	*	*	*		*		
Por varear bellotas con instrumentos dentro de los dos primeros años de promulgadas las ordenanzas	1ª vez: 2.000 m.; 2ª vez: 4.000 m; 3ª vez: 6.000 m.; y 4.000 m. si pasados los dos años se usan instrumentos antes del desvedamiento		*	*	*	*		
Por cortar pino, pie de encina, mataparda o rubia	Lo contenido en los capítulos anteriores							
Por cortar carrasca o encina en cualquier tiempo	Si es caudal: 1.500 m. Si es dental-arriba y menor grosor que caudal: 750 m. Si es dental-abajo: 300 m.		*	*	*	*		
Por entrar puercos en pinar acotado	3 reales		*	*		*		
Por cortar para puercos	600 m.		*	*		*		
Por sacudir bellota antes de S. Lucas	300 m. de cada carrasca		*	*	*	*		

Ordenanza Municipales de Villarrobledo

(1472-1623)

D. Ramón Carrilero Martínez. I.E.A.

img213

LA CRIANZA DEL CERDO

La casa tradicional manchega tiene la estructura precisa para poder desarrollar una economía rural de subsistencia. De grandes dimensiones, estas construcciones están formadas por distintas dependencias distribuidas alrededor de un corral, aquí se localizan las cuadras, palomares, gallineros, gorrineras... habitáculos necesarios en una sociedad agraria de autoabastecimiento.

Las "marraneras" o "cochineras", eran los lugares donde las familias criaban los gorrinos. Antiguamente, cuando en las aldeas y en las casas labriegas se practicaba un sistema mixto de crianza, los animales pasaban menos tiempo en estas dependencias, ya que se alternaba el estabulado con la libertad en los montes. Es en esta época cuando las bellotas formaban parte de su alimentación y los dueños del ganado porcino salían al monte para recoger los frutos de las carrascas junto con otras hierbas que mezcladas con los piensos naturales, eran la base de su sustento. Con el paso de los años este sistema desapareció, implantándose de forma generalizada, tanto en el campo como en la ciudad, la crianza en cautividad.

La vida del criador transcurría entre la preparación de las comidas, la limpieza del aposento y la vigilancia de los lechones durante el periodo de lactancia.

A los animales, generalmente se les alimentaba con una mezcla de harina de cebada y harineta, preparada por el dueño del animal en un "tornajo", a veces esta dieta se complementaba con suero, alfalfa, babaoles... dos veces al día echaban la comida en el comedero situado en la gorrinera, por lo que diariamente el lugar debía mantenerse aseado, echando serrín o virutas y sacando la suciedad que se generaba en su interior.

Cuando la gorrina tenía que ser "cubierta", el gorrinero salía con ella por la calle, maniatada, con algo de comida como señuelo y con una vara, la guiaba hasta donde se encontraba el "barraco". Después de dos o tres días, el dueño volvía a por ella con la garantía de estar cubierta y con la esperanza de tener mucha descendencia.

Después de "3 meses, 3 semanas y 3 días" nacían los lechones, había veces que las gorrinas llegaban a tener camadas de 12 crías, el último en nacer era "el guarín", que muchas veces superaba el tamaño de sus hermanos.

Al cumplir las 7 semanas de vida terminaba la lactancia, era entonces cuando venía "el capaor" a castrar a los machos, también había sitios donde esa operación se le hacia a las hembras "sacándole el celo por la ingle".

Cuando los lechones eran amamantados la marranera se vigilaba con gran atención, la hembra podía aplastar alguna cría al tumbarse en el suelo. Pasado este periodo acudían los compradores a elegir el animal que ellos mismos criarían con gran esmero en sus hogares.

En ese momento comenzaba el tiempo "del engorde" que aproximadamente duraba un año. El tamaño y los kilos que el cerdo alcanzará en su madurez, dependerá aparte de la alimentación, de la raza a la que pertenezca, aunque la época a la que nos referimos se apreciaban más "los gorrinos tocineros".

img214

Fotos cedidas por
Julián Martínez
y Vicenta Gómez

LA MATANZA: EL MATAOR

A partir del día de los Santos, con la llegada de los primeros fríos, se iniciaban las matanzas. Es comprensible que se realizaran en estas fechas ya que el frío es necesario para la conservación y curación de las carnes.

A primera hora de la mañana llegaba el "mataor" con las herramientas necesarias para realizar el sacrificio: cuchillos de diferentes formas y tamaños, navajas, cuchillas, ganchos... En la casa le esperaban los dueños del animal y algunos familiares y amigos que le asistían en tan ardua tarea.

Después de tomar una copa de anís con higos, costumbre generalizada en Villarrobledo, se abre la puerta de la gorrinera para sacar al animal. Con la ayuda de varias personas, "sujeto por las orejas y rabo", lo llevan hasta la mesa de matanza, "más sobria y baja que las comunes", donde lo tumban y le ponen "la maniota", soga que ata la pata delantera con la trasera e inmoviliza al gorrino, con la cabeza apoyada en el lado izquierdo, el matarife le clava un cuchillo en la parte de abajo del cuello y le produce la muerte.

El siguiente paso consiste en quemar los pelos del cerdo, para "chuscarrarlos" utilizábamos aliagas secas, aunque con el paso de los años fueron sustituidas por lamparillas de butano "facilitándonos bastante el trabajo". A continuación se raspaban los pelos con las cuchillas, en algunos hogares utilizaban cascos de tinajas o tapas de pucheros viejos para este fin. Más tarde, se ablandaban los pelos con agua caliente terminando el proceso con el afeitado y lavado final.

Para descuartizarlo, el gorrino se colgaba de las patas traseras en una escalera con sus cuchillos bien afilados, el matarife abre el animal en canal, "lo primero que extrae es el hígado, la asadura y el alma", partes que se lavan y se dejan enfriar durante un tiempo. Es a partir de ese momento cuando se hace "un parón para reponer fuerzas", las mujeres preparan en la cocina las gachas de matanza, en las que se utiliza el hígado machacado como principal ingrediente. Tras el descanso, se coloca el cerdo sobre una mesa donde el matarife procederá al despiece, "los jamones en redondo, las paletillas cuadradas, los lomos limpios, la cabeza cortada...". Con el animal descuartizado y con "las muestras llevadas al veterinario para se analizadas" termina el trabajo de este "mataor".

No podemos dejar de hablar en este apartado de "la fiesta" que generaba la matanza, ese día se reunían la familia, vecinos y amigos, que durante unas horas ayudarán en las diversas faenas. El "jaleo" comenzaba, como hemos visto, cuando todos los participantes se reunían a primera hora de la mañana para tomar "el anís con los higos", continuaba con el bullicio que se formaba en el corral para sacar el cerdo de la gorrinera, cuando las mujeres "echaban votos por la boca" mientras cocían las morcillas o cuando alguna pareja "arrancaba algún baile" y se cantaban unas coplas. Tampoco se puede olvidar como los más pequeños esperaban con emoción que "inflarán la vejiga" para jugar con ella a modo de balón o se la daba restos de carne al gato en las aldeas que no visitaba el veterinario.

Todos, después de tan "acelerado día" volvían a sus hogares contentos con el presente (una morcilla, un trozo de tocino y algunos huesos para caldos) y pensando cuanto faltaba para su propia matanza.

img216

Foto cedida por Victoria González

Foto cedida por Francisca Rivera

img217

LAS MUJERES: LA MATANCERA

Antes de celebrar la matanza, las mujeres sacaban de las cámaras, o pedían a vecinos y amigos los utensilios que iban a utilizar en la misma: lebrillos para recoger la sangre, calderas de cobre para cocer las morcillas, sartenes para freír los chorizos, máquinas para picar y embutir..., preparativos que requerían de una buena organización. Durante estos días también acudían al mercado para abastecerse de los productos que se necesitaban para hacer los embutidos y los adobos: cebollas, ajos, especias, sal, aceite...

La actividad comenzaba la víspera, las mujeres se reunían en la cocina a pelar y cocer las cebollas en las calderas de cobre para tenerlas preparadas el día de la matanza y poder hacer las morcillas. Una vez cocidas en agua con sal y bicarbonato "las echábamos en un zaquil de musolina para que escurrieran, después les poníamos peso para que soltaran el agua y las picábamos en la máquina".

El día de la matanza, junto al matarife acudía la matancera, mujer especializada en hacer los embutidos y los adobos. Cuando el "mataor" clavaba el cuchillo en el cuello del gorrino, era la encargada de preparar la sangre de las morcillas, embutido que se hacía el mismo día de la matanza: "colocábamos un lebrillo para recoger la sangre, con la mano metida hasta el codo le dábamos vueltas sin parar para que no se cuajara, al mismo tiempo que se iba haciendo la madeja...".

Muerto el gorrino comienza un duro y laborioso trabajo para las mujeres, actividades distribuidas según las habilidades particulares de ellas. Unas se encargarán de ayudar a los hombres en el corral durante la preparación y despiece del gorrino, otras participarán en la preparación de las tripas y masas de los variados embutidos.

Con las tripas sacadas del gorrino y echadas sobre una mesa, comenzaba la ardua tarea de su limpieza. Empezaban "quitándoles la porquería, raspándolas con un cuchillo" y dándoles la vuelta , se lavaban primero en agua templada con jabón casero, después se enjuagaban en agua fría. En las últimas manos "las estrujábamos con un poco de harina, tomates maduros, uvas...", para terminar en los jarrones con agua de cortezas de limón y bolas de anís. Una vez limpias se les soplaba para comprobar si estaban rotas, cuando esto pasaba las arreglaban "haciéndoles un empeque". Las más gordas se dedicaban para hacer las morcillas y las sobrasadas, las finas para el resto (chorizos, guarras, salchichas...). Como las tripas que sacaban del gorrino no eran suficientes para hacer todos los embutidos, en los comercios compraban las de ternera "que venían arregladas y limpias".

Durante el despiece el matarife va separando las partes del cerdo según su utilidad. Mientras que las carnes "se enfrían", las mujeres preparan en los lebrillos distintos adobos para que las masas se impregnen de los aromas de las variadas especies. Estos adobos los preparaba la matancera o alguna de las mujeres de la casa y variaban según el gusto de cada familia.

img218

Solían ser ellas las que preparaban la comida para todos los que participaban en este acontecimiento, ese día cocinaban las gachas de matanza utilizando el hígado de gorrino recién matado.

Después del breve descanso continuaban picando las carnes a las que añadían distintos condimentos según el embutido que fueran a realizar. Con "la máquina de embutir" rellenaban las tripas, adaptando las boquillas al grosor de estas, mientras una mujer introducía la masa poco a poco, otra las iba apretando y atándolas con una cuerda fina de cáñamo o algodón. Las distintas masas y adobos que se realizaban en Villarrobledo para conservar la carne del gorrino las veremos detenidamente en el capítulo de la gastronomía.

El día de la matanza, el trabajo de las mujeres terminaba con la limpieza del patio y de los cacharros utilizados en la elaboración culinaria, si bien antes habían dejado las cámaras listas para almacenar las carnes arregladas y dejar el espacio suficiente para los embutidos cuando estos estuviesen hechos. La actividad en el hogar volvía a repetirse a los pocos días, ya que tenían que preparar y freír el resto de las chacinas.

Foto cedida por Francisca Rivera

img219

LA GASTRONOMIA

Dentro de las tradiciones populares, la gastronomía ocupa un lugar muy importante. Los preparativos que se organizaban los días de matanza y los alimentos que se elaboraban durante y después "de la fiesta", forman parte de nuestras señas de identidad, los olores, los colores... forman parte de nuestras raíces y de nuestra propia cultura.

En estas líneas no pretendemos hacer un recetario culinario, entre otras cosas porque "cocinar es un trabajo creativo y en cada casa se guisa de una manera propia".

Como hemos visto anteriormente, la finalidad de la crianza del cerdo es exclusivamente la de producir carne para la alimentación humana. Nuestros antepasados descubrieron el modo de poder conservar, el máximo tiempo posible, la carne obtenida tras la muerte de los animales. Utilizando la sal, los adobos y el aceite consiguieron preservar del deterioro unos alimentos necesarios para el consumo del hogar.

La elaboración de los productos derivados de la matanza, son el resultado de la tradición y de la historia. Este hecho ha dado lugar a que encontremos distintas versiones de una misma receta, aunque la base gastronómica utilizada sea la misma.

A continuación exponemos algunos de los alimentos elaborados en la matanza.

Las morcillas y sobrasadas se realizan el mismo día de la matanza. Las morcillas se hacen con una mezcla de cebolla picada, manteca de cerdo y sangre, a esto le añaden distintos condimentos (alcaravea, canela, orégano, pimienta); "la masa tenía que estar algo correosa para echarla bien con el cazo a la morcillera". En una caldera con abundante agua caliente se introducían de 1 a 2 horas, "si se cocían poco avinagraban, y si llevaban mucha pimienta reventaban". Para saber el punto las pinchaban con un alfiler y "si salía la grasa clara" se apartaban. Una vez cocidas se colocaban enroscadas sobre un tablero, al día siguiente se colgaban en la cocina para que se secaran poco a poco con el sogato.

La sobrasada se hacia con el tocino gordo, pimentón y sal, "se pasaba muchas veces por la máquina de picar con cuchillas finas", se introducía esta masa en las tripas más gordas. Se colocaban junto a las morcillas, listas para secar.

Los jamones, paletillas y tocinos se conservaban en sal. Se salaban en cajones de madera o medias tinajas de barro, "se ponían primero los jamones, encima las paletillas y por ultimo el tocino, y se tapaban con la sal gorda, a los 8 días se les daba la vuelta". Aproximadamente al mes se sacaban del cajón y les sacudían la sal, luego se colocaban sobre un tablero en el suelo, poniéndoles mucho peso encima para que soltaran el agua. Por último, se colgaban con los ganchos de hierro para que se secaran.

img220

El día de la matanza, las mujeres preparaban distintos adobos para dar sabor a las carnes. Los lomos y las costillas los introducían durante 15 días en un lebrillo con agua, orégano en rama y molido, ajos picados, corteza de limón, pimienta y sal. En algunas casas se preparaban los tocinos, después de sacarlos de la sal, con agua de pimientos, pimienta, pimentón y vinagre. Con todo eso se hacia una masa y se untaba el tocino listo para secar.

Para elaborar los chorizos "usábamos la carne choricera y bien de tocino". Con esa carne muy picada se amasaba con agua de pimientos, vino, zumo de limón, ajos asados y machacados, pimienta, pimentón y sal. Cuando habían macerado el tiempo suficiente se embuchaban y a continuación, sobre una mesa, se ataban, "había que saber utilizar bien la cuerda". Igual que las morcillas se colgaban delante del fuego para que se secaran lentamente.

En algunas casas dejaban apartada un poco de sangre para la butifarra, esta se mezclaba con carne de la cabeza cocida y tocino. Una vez atada la cocían igual que las morcillas.

Cuando los embutidos estaban secos, se freían en grandes sartenes, luego se introducían en las orzas y se recubrían con el aceite, "si los chorizos zurrían estaban listos para freír".

Terminadas las faenas culinarias las despensas y las cámaras de las casas de Villarrobledo estaban "repletas", de exquisitos manjares, listos para ser consumidos. En algunas ocasiones, y para no llevarse sorpresas "se cubrían las orzas con un paño, sellando el recipiente con yeso", una forma de preservar durante más tiempo los alimentos.

img221

CONCLUSIÓN

A partir de la década de los 50, coincidiendo con la emigración y con el progresivo abandono del espacio rural como lugar de asentamiento, se producen importantes cambios en la forma de vida tradicional de Villarrobledo.

Con el paso de los años, algunas de las prácticas que eran habituales en nuestra sociedad han sufrido grandes transformaciones, otras ha desaparecido y solamente quedan en la memoria de sus protagonistas. La realización de la matanza tradicional es un claro ejemplo de esas costumbres que han dejado de practicarse.

Entre los factores que más han contribuido al abandono de esta actividad destacamos: la desaparición de la casa tradicional manchega, la aparición en el mercado de piensos compuestos para alimentar el ganado, los cambios surgidos en la forma de vida de la mujer, y la aparición de empresas que fabrican y comercializan los productos derivados del cerdo.

La casa manchega, construcción de la que hemos hablado en un anterior capítulo, ha sido sustituida, sobre todo en el centro de la ciudad, por nuevos edificios adaptados a las necesidades de la vida moderna, donde el tamaño y la estancia de antaño no tienen sentido hoy en día. Esto ha dado lugar a que aquellas personas que todavía realizan las matanzas, compren el cerdo muerto, entero o por partes, ante la imposibilidad de criarlo y matarlo en su hogar por carecer de un lugar indicado donde poder hacerlo. Quienes todavía pueden criar a este animal, lo hacen en un periodo más corto, ya que la utilización de piensos compuestos ha reducido la duración de engorde del gorrino.

La abundancia de establecimientos donde poder comprar con garantía la carne fresca, la amplia gama de productos derivados que ofrece el mercado y la posibilidad de conservarlos sin manipularlos, durante mas tiempo, también han contribuido a la desaparición de esta tradición.

Por ultimo añadiremos a los factores anteriores, que hoy en día, el ritmo de vida de muchos de los vecinos de Villarrobledo hace incompatible esta actividad.

A través de este trabajo, la Universidad Popular ha querido recuperar el carácter social del proceso de la matanza. De esta forma algunos vecinos podrán recordar una parte muy importante de su vida, con sus recuerdos y vivencias, otros, los más jóvenes, aprenderán a valorar una tradición desconocida por muchos de ellos.

Este folleto se ha podido realizar gracias a la información que han prestado desinteresadamente un grupo de personas mayores de Villarrobledo, y que la matanza ha formado parte de sus vidas, especialmente damos las gracias a Vicenta Gómez, Ramón Chillerón, Cari de la Cruz, Pilar Jiménez y Francisca Rivera.

Realizado por: **María José Terrés**
Monitora de Historia Local

img222

Foto cedida por Francisca Rivera

Foto cedida por Pilar Jiménez

img223

img224