

La Matanza

itinerario Etnográfico



LA MATANZA



Hombres chamuscando el cerdo tras sacrificarlo

Aunque la matanza del cerdo era una actividad propia de caseríos y cortijos del campo, también se realizaba en épocas pasadas en muchas casas del pueblo.

La matanza solía hacerse a comienzos del invierno, en diciembre o enero, y era una verdadera fiesta, una actividad social, bastante solidaria, en la que participaban familiares, amigos y vecinos.

Los hombres ayudaban en la tarea de agarrar y atar al cerdo, transportarlo y sacrificarlo. Luego hombres y mujeres, ayudados de calderos de agua hirviendo lo pelaban y, posteriormente, lo colgaban en el interior de la vivienda o cobertizo para que el matarife lo cortara en canal y le sacara los intestinos que posteriormente serían meticulosamente lavados para usarlos luego como envoltorios para las morcillas, longanizas y chorizos.

El cerdo era descuartizado y mientras se realizaba esa actividad, comenzaban a freírse trozos de carne bien rehogados con vino de Chiclana, que eran degustados por todos los que en aquel momento, mujeres y hombres, estaban ocupados, con ánimo siempre festivo, con alguna tarea de preparación de los productos porcinos.

Cuando llegaba la hora del almuerzo se hacían casi siempre unas papas con carne, que se ponían en un lebrillo, y de segundo las asaduras del cochino fritas, que se comían de la misma sartén o perol en que se habían cocinado. De postre, por ejemplo, un rico melón invernal, guardado como oro en paño de las últimas cosechas del verano. Como remate de este texto, queremos transcribir unas palabras de D. Guillermo García Jiménez.

Sirvan como homenaje a su persona y a D. Juan Montedeoca Rosado, verdaderas almas de esta ruta etnográfica y magníficos investigadores que tanto han contribuido a rescatar la historia reciente de nuestro pueblo.

"La tarde se invertía en preparar el resto de productos alimenticios que proporcionaba el cerdo, como el lomo, los chicharrones y la asadura en manteca, que se conservaban en orzas de barro.

Las morcillas y longanizas se colgaban del techo extendidas en largos palos de acebuche y muy cercanas a la chimenea, a fin de que el humo de ésta curase estos deliciosos productos. Los chorizos se colgaban en ristras en otro lateral de la cocina.

Al terminar la jornada los convecinos participantes en la matanza eran obsequiados con "el presente", un pequeño regalo compuesto por un trozo de carne, tocino fresco, morcilla y longaniza".



LA MATANZA



Un grupo de mujeres trabajando en la matanza

Although the pork was a proper activity of hamlets and farms the field, too was done in the past in many homes around town.

The killing was often done in early winter in December or January, and was a true party, a social activity, very supportive, which involved family, friends and neighbors.

The men helped with the task of grasping and tying the pig, transport and slaughter. Then men and women, aided by pots of boiling water and peeled it, then it hung inside the house or shed for the butcher cut it in the channel and will take out the intestines which were later washed thoroughly for use after as wrappers for the blood sausage, and chorizo sausage.

The pig was slaughtered and while performing that activity, began to fry chips While meat sautéed with wine from Chiclana, which were tasted by all those in that time, women and men were busy, with the intention always lively, with a task preparation of pork products. When it was lunch time were almost always some potatoes with meat, which was placed in the basin, and second the fried pig's offal, which were eaten in the same skillet or pot in which they were cooked. For dessert, for example, a rich melon wintry, saved gold cloth as the last crop of summer.

At this end of this text, we want to transcribe some words of D. Guillermo García Jiménez. Serve as a tribute to him and to D. Montedeoca Juan Rosado, true soul of this route and magnificent ethnographic researchers who have contributed so much to rescue the history recent of our people.

"The afternoon was spent on preparing the rest of foodstuffs providing the pig as the back, greaves and offal in lard, which were stored in jars of clay.

The black pudding and sausages were hung from the ceiling on long poles extended and very wild olive near the fireplace, so that it cured smoke these delicious products. The sausages were hung in rows on another side of the kitchen.

At the end of the day, the neighbors participating in the slaughter were treated to "the This "a little gift made by a piece of meat, fresh bacon, sausage and sausage."

Siguiente: Los Arrieros

Next: Los Arrieros

