



Yayo ...

¿Sabías que ...?

NORA FERNÁNDEZ ÁLVAREZ

PREMIO CATEGORÍA A

Nieta - Hola yayo, ¿sabías que pone en internet, que antaño se hacían los chorizos, con las tripas de los cerdos?

Abuelo - Ay cariño, de internet yo no sé nada, pero de cómo se hacían los chorizos, te puedo enseñar un poquito.

N - Pero yayo, ¿cómo sabestú hacer chorizos?

A - Hay cariño, no solo sé hacer chorizos, te voy a contar todo un proceso que emperaba con la matanza.

N - ¿Matarra? Pero yayo, ¿Qué es la matanza?

A - Esta historia empieza con un regrán: a cada cerdo le llega su San Martín.

El 11 de noviembre es San Martín, y como hace muchos años en noviembre, ya hacía frío, se aprovechaba para empezar la matanza en los pueblos.

La matanza era todo un evento, y como del cerdo se aprovechaba todo, y por desgracia comíamos menos, con dos cerdos, teníamos reservas para todo un año. La matanza se hacía en invierno, porque como no había neveras, se conservaba mejor la carne.

En mi casa, lo más grande que se mataba, siempre era una cerda, que... ¡llegaba a pesar 15 arrobas!

N - ¿Arrobas? Pero, yayo, ¿qué es un arroba?

A - Cariño, una arroba son 11 kilos y medio. Así que calcula.

N - Uno, dos, tres... ¡ay yayo, calcula tú! Para mí es mucho.

A - Pues solían pesar... unos 170 kilos. También matábamos un cerdo más pequeño, que le llamábamos celón, y este pesaba unos 75 kilos. El celón era un cerdo de unos siete meses, pero la cerda solía tener 3 ó 4 años, ya había criado.

N- Criado alveolo, criado.

A - Bueno, bueno, pues criado.

Y llamáramos al capador, para quitarte los ovarios, y así la cerda engordaba más.

A - Bueno, bueno, voy a contarte ya lo que era la matanza.

Ese día madrugábamos mucho, preparábamos un lecho en el corral de la casa, en ese lecho se tumblaba el cerdo, y el que hacia de matarile, le clavalea un cuchillo en la garganta, así el cerdo emperalaba a desangrarse.

N- ¡Ay qué dolor! eso le dolería.

A - Pues, aunque no te lo creas, se quejaba más cuando lo tumblabas en el lecho, que cuando le clavabas el cuchillo.

Luego se chumarralea.

N- ¿Chumarralea?

A - Se le quemaban los pelos, con paja de centeno sin trillar. Luego se raspaba la piel, con un trozo de teja y agua. ¡Qué rico salía el pellejo!

Después colgábamos los cerdos cabeza abajo, y les quitábamos los menudos.

N- ¿Los menudos? Pero, ipujo ¿qué son los menudos?

A - Los menudos son...: riñones, pulmones, corazón, intestinos y todas las partes sangurientas.

Los cerdos se quedaban colgados hasta el otro día, así se escurrían bien. Al día siguiente, se descuartizaban.

N- Descuartizaban. ipujo, descuartizaban.

A - Bueno, bueno, pues descuartizaban.

Primero se cortaban las costillas con un hacha,

a ras del sartón.

N- ¿El sartón?

A - Sí, cariño, eso está bien dicho! El sartón se llamaba la columna vertebral.

Y entonces el cerdo se quedaba abierto como un libro.

Se sacaban las costillas, se quitaba el sartón con cuidado de no estropear los lomos, se sacaban las cintas de lomo, y todo el magro que quedaba, se usaba para hacer los chorizos.

Lo que quedaba eran el tocino y la panceta, que se ponían en sal durante unos días, después se lavaban y en frascos bien grandes se colgaban a secar.

Y ahora viene lo de las tripas.

N- Eso, eso, cuéntamelo ya.

A - Los intestinos se limpian muy bien, mi madre los raspaba con una horquilla del pelo. Luego se metían en vinagre y se lavaban bien.

En los más gordos se hacían las morcillas. Se mezclaba la sangre del cerdo, pan picado, que mi padre lo picaba con una gardupa, que era como un cepillo grande de carpintero.

También le poníamos arroz, piñones y azúcar. Se rellenaban los intestinos y luego se cocían bien.

En los intestinos más finos, se llenaban los chorizos, que había de dos clases. Los saladeros, que se hacían con los riñones, pulmones, las partes sangurientas, tocino y magra. Eran sabrosísimos, pero había que comérselos muy pronto, porque sino, se echaban a perder.

Luego estalean los normales, estos se hacían con todo el magro, pimiento malido, ajo y sal. Estos los dejábamos colgando de unas cañas.

N- Yayo ¿no hacía jamones?

A- Si cariño, también hacíamos jamones. Se dejaban muchos diastapados con sal.

como te he dicho antes, la matanza era un evento, se aprovechaba el picadillo que salivales y se hacían migas para celebrarlo, y se recompensaba a los ayudantes con una buena chocolatada.

N- Muuu, toma un beso a cambio de esta historia tan carita.