

LA HERENCIA DEL CERDO

Se denomina herencia o testamento de un cerdo a la cantidad de ingredientes, en la gran mayoría especias, que se necesitan para hacer todos los embutidos de la matanza.

Tradicionalmente la matanza se hacía en las casas o cortijos y la economía familiar dependía para muchos en la cría de uno o varios cerdos dependiendo del número de integrantes de la unidad familiar, era un medio de proveer la despensa para todo el año e incluso una fuente de ingresos porque no era raro que la familia vendiera parte de la matanza para obtener un dinerillo extra tan necesario en esa época.

Las tiendas de comestibles o los puestos del mercadillo tradicional se encargaban de suministrar los ingredientes, tanto tripas de cordero saladas, especias y otros elementos para hacer posible la matanza. Esta era básicamente familiar aunque acudían otros parientes y vecinos de confianza, aunque eran las mujeres la que soportaban la mayor parte del proceso de elaboración de

embutidos.

En Cantoria la matanza duraba tres días, el primer día las mujeres partían y cocían la cebolla. Una vez cocida, se pasa a unos sacos bien cerrados y se les añadía bastante peso para que la cebolla suelte todo el agua. El segundo día, los hombres mataban el cerdo, lo pelaban y lo habrían. Entre tanto una de las mujeres recogía en un barreño o lebrillo la sangre que soltaba el cerdo y las otras mujeres partían la cebolla cocida del día anterior y lavaban las tripas del cerdo.

Una vez que el cerdo está abierto, se empieza a cocer el arroz y a preparar la masa de las morcillas, llenarlas, cocerlas y una vez frías, colgarlas para que se secasen en cañas en las cámaras de las casas o cortijos dispuestas para tal fin.

El tercer y último día se deshacía el cerdo, los jamones y las paletillas se preparaban y se enterraban en sal gruesa, un día por kilo de carne. Los espinazos, las orejas, el rabo y los huesos también se salaban pero



menos días. Las costillas y parte del lomo se freían con aceite (también se le puede añadir un poco de manteca de cerdo para que le de mas sabor) y se conservaban en orzas de barro con ese aceite actuando de conservante (parte de la asadura también se podía freír). Con la carne que queda se elaboran los embutidos como el chorizo, el blanquillo, el perro, butifarra y salchichón.

Como hemos dicho, las mujeres eran las grandes protagonistas de la matanza, la labor del hombre era básicamente la de matar el cerdo y despedazar la carne. el resto de tiempo era una fiesta para ellos con juegos de cartas unido a grandes dosis de vino del país, y sobre todo, mucha carne asada del cerdo y morcilla.

Entre los embutidos que tradicionalmente se hacían en Cantoria se encuentran:

Morcilla

Es el primer de los embutidos que se hace en una matanza, porque se puede elaborar el mismo día que se mata al cerdo. Se pica la manteca del cerdo y se fríe, una vez frito se pasa a un gran barreño que es donde se va a preparar la masa. Se cuece el arroz con pimentón sin que se pase, se pasa al barreño, se añade pimentón, sal, la cebolla cocida y bien picada del día anterior, sangre del cerdo. Añadimos pimientos rojos fritos y picados y las siguientes especias: Pimienta, clavillo, canela, matalahúva, pimentón dulce y picante, orégano.

Todo lo mezclamos bien y se llenan las tripas. Las cocemos en una caldera, se echan al agua cuando esté a punto de hervir, una vez que el agua empieza a hervir, las cocemos durante un cuarto de hora, procurando que el fuego no esté muy fuerte.

Chorizo

Se tritura o corta en pedazitos pequeños la carne, y se le añade pimienta, canela, pimentón dulce o picante o ambos a la vez según gustos, vino blanco, matalahuva, clavillo, pimienta, canela carne de pimiento rojo cocido, ajo

picado. Una vez bien mezclada la masa, se llenan las tripas y se cuelgan para que se sequen.

Butifarra

Se cuecen todos los pellejos del cerdo (cabeza del cerdo y otros pellejos mas, un poco de carne y tocino todo ello bien picado. a esto se le añade un poco de sangre y desperdicios del hígado, lo mezclamos todo y añadimos nuez moscada, pimienta, canela, matalahuva, clavillo, sal y almendras tostadas y molidas (esto último sólo se hacía en algunas casas). Esto lo metemos en tripas. Lo cocemos una media hora si son finas las tripas y unos cuarenta y cinco minutos si son gruesas. Se sacan y se les pone peso encima, y al día siguiente, ya secas, las colgamos hasta que estén bien secas.

Salchichón

Para diez kilos de carne de cerdo mezclada con tocino, un sobre de salchichonal, un cuarto de litro de vino blanco, 100 gramos de pimienta negra. Movemos toda la masa y la dejamos reposar de un día para otro. Se llenan las tripas y se ponen a secar el salchichón sin luz y sin aire. Se recoge antes de que se ponga muy duro

Blanquillo

Se pone la carne como la de la butifarra pero sin hígado, le agregamos 4 huevos batidos, canela, pimienta, un poco de perejil picado, clavillo, pimiento molido. Todo se le incorpora a la masa, se pone en tripas gruesas, y se cuecen durante cuarenta y cinco minutos aproximadamente. Una vez cocidas se le pone peso encima durante un día para que suelte la pringue y la masa se quede mas compacta.

Lomo en Especies

En un trozo de lomo lo empapamos bien de vino blanco, añadimos pimentón restregándolo por todo el trozo, y de la misma manera le vamos añadiendo pimienta, canela, sal, ajo picado, por toda la pieza.

Pilar Miras Pedrosa