



## TRABAJOS DE ANTES “LA MATANZA”

Una costumbre y tradición alimenticia importante de todas las que cuenta nuestro país es sin lugar a dudas La Matanza, en algunos casos este proceso se ha convertido en oficio, y en otros han llegado a transformarse estos conocimientos y habilidades en empresas del importante sector de la alimentación española, empresas de muy reconocido prestigio como pueden ser Revilla, El Pozo, Casa Tarradellas, Argal, Rodríguez, Campofrío, Navidul, etc., de las muy diversas regiones de España como son Jabugo (sierra de Huelva), Guijuelo (Sierra de Salamanca) Teruel, como las más conocidas, aunque toda España está plagada de lugares donde se producen deliciosos embutidos, de todos ellos los chorizos y embutidos de Zamora y Salamanca tienen una fama reconocida por su calidad y exquisito sabor.

El sector de la alimentación en productos derivados del cerdo ha alcanzado cotas insospechadas hace años en que la matanza y consumo de estos productos y derivados del cerdo se limitaba al ámbito familiar, o a negocios y empresas locales.

Actualmente este sector alimenticio se ha volcado de manera espectacular en las exportaciones, haciendo que nuestros embutidos y derivados del cerdo puedan ser encontrados en los lugares más lejanos de nuestro planeta. Las exportaciones están sirviendo para mantener vivo este sector en estos momentos de crisis económica, es un sector muy competitivo, que ha buscado nuevos mercados en el exterior de España, esto le han permitido no verse afectado como otros por los momentos actuales de bajo consumo de productos de calidad.

El cerdo, ese animal que tanta hambre ha quitado, y del que tan buenos productos se obtienen, de su cuerpo es sabido que se aprovecha todo (“...del cerdo me gustan hasta los andares”), durante muchas generaciones y desde tiempos ancestrales ha sido la principal fuente de carne para el ser humano.

La Matanza, por lo general es un momento en el cual se reúne toda la familia y amigos, para ayudar en el proceso y las distintas tareas que tiene la matanza en sí, las cuales llevan a procesar y elaborar cada una de las partes del cerdo de la manera más adecuada a las necesidades de la familia y de forma que el producto se conserve a lo largo de todo el año y permita mantener las necesidades cubiertas hasta la próxima matanza del año próximo. La matanza va perdiendo con el tiempo su carácter particular y familiar, para pasar a ser más industrial, debido al trabajo que supone llevarla a cabo. Antes, las familias y amigos se reunían en torno a la matanza, era un momento de reencuentro en el que se reunía toda la familia, incluso llegaba a ser casi una fiesta familiar, en la que sus muchas tradiciones se llevaban a cabo paralelas a esta reunión, ¡que buenos momentos se han pasado!, actualmente esto está desapareciendo debido al trabajo que supone y el aumento del poder de adquisición de las familias, que ya no hace tan necesario aprovechar todas las partes del cerdo, que unido a las diversas informaciones que van surgiendo respecto de los efectos que tienen para la salud, como es la ingesta de grasas animales, lo perjudicial para el colesterol, las carnes procesadas, etc.

Para la redacción de este artículo nos ha ayudado Basilio Martín (Hnos. Lujuba), quien junto a su familia vienen desde generaciones por parte paterna (algo tendrá que ver el apellido Martín) dedicándose a la chacinería, originarios de Ledrada (Salamanca) donde tenían la chacinería, pueblo muy próximo a Guijuelo (famoso por sus embutidos), sus padres se trasladaron a Corrales en 1965, cuando los tres hermanos aun eran muy pequeños, por entonces los negocios eran florecientes en Corrales (el pueblo contaba con unos dos mil habitantes), desde entonces están entre nosotros implicándose y colaborando en todo cuanto en el pueblo ha acontecido, y para todo lo que se les ha requerido en estos años.

Basilio Martín y su hermano Eleuterio Martín (Basi y Lute), además del trabajo habitual en su negocio de chacinería y charcutería familiar donde también trabaja y suele estar siempre su hermana Juani, vienen durante años ayudando a otras gentes a realizar las matanzas en sus casas, para ello y llegado este tiempo invernal, exactamente desde el 11 de noviembre por San Martín o últimos de noviembre (“...a todo cerdo le llega su San Martín”), hasta mediados de febrero, los interesados se ponen en contacto con ellos y concretan un día para matar y descuartizar al animal o animales.

Se desplazan los dos hermanos a los lugares donde son requeridos, con toda la herramienta y material necesario para el proceso, ellos mismos se encargan prácticamente de todo, desde sacar al animal de la pocilga, hasta limpiar los restos que puedan quedar de la matanza en el lugar del sacrificio.

Nos comenta, que hace tiempo había que pedir permiso al Ayuntamiento para realizar la matanza, en Corrales del Vino, según cuentan en su libro “Corrales desde nuestra Memoria” las alumnas de la Escuela de Adultos, se hacía la matanza en todas las casas y esto daba trabajo a los dos matachines que había entonces, la gente les avisaba dependiendo de las simpatías a cada uno de ellos, para hacer la matanza y según cuentan “los dos trabajaban bien”.

Por entonces y según relatan estas alumnas, se mataba el cerdo y se colgaba de un gancho para su sangrado, con esta sangre por la tarde se hacían las morcillas mezclando todo el preparado rápidamente para que no cuajase la sangre. Después se lavaban las tripas y se llevaba una muestra al veterinario, posteriormente se deshacía el animal y se picaba la carne, se salaba el tocino y los jamones, después se preparaba el adobo, los costillares y el tocino delgado, los lomos, etc. Una de las cosas más ricas de comer en la Matanza eran las chichas, que se preparaban añadiendo sal, pimentón, ajos y algún condimento más dependiendo del gusto de la familia, y aunque en general casi todo el mundo lo hacía igual al resto, cada familia tenía una manera particular de hacerlo, en función de los gustos familiares. Por último, y ya durante la cena, se asaba algo de carne como el hígado, la panceta y se animaba con canticos, chistes y risas. Al día siguiente, se hacían los chorizos, donde unos daban a la maquina, mientras que otro coge la tripa y los demás cerraban las bocas y los atajaban.



Por último y cuando ya todo el trabajo estaba hecho, entonces se colgaban en un sitio apropiado y fresco para que se curasen adecuadamente. Cuentan estas alumnas, que también se hacía “farinato” (muy propio de Salamanca) que se solía comer antes que todo lo demás, pues no necesita tanta cura.

Un producto al que se le daban distintas utilidades era la manteca del cerdo, la cual se derretía en la lumbre dentro de una gran sartén, esta manteca valía además de para freír, para hacer pastas y dulces, jabón de lavar, impermeabilizar como conservante, para suavizar el cuero, para engrasar y proteger los metales, para proteger e hidratar la piel humana, los romanos la utilizaban para mejorar el aspecto de la piel y el pelo.

Nos cuentan los hermanos Martín (Basi y Lute) que el cerdo más grande que han matado, fue un cebón que superó los 420 kg y que mataron en Jambrina, por el contrario los más pequeños que han matado son lechones o tostones de aproximadamente 5 ó 6 kg.

Habitualmente los útiles que emplean para su trabajo son cuerdas para atar por los hocicos a los animales, antes se utilizaba el gancho y el lazo, se dejaron de utilizar por lo peligroso que era para las personas.

En la actualidad utilizan un generador que con las pinzas aturden o duermen al animal, para de esta manera poderlo trasladar al tajo de madera (mesa), donde lo sangran y matan, posteriormente con el chamuscador de butano o propano (antiguamente se utilizaba para esta labor paja de centeno, escobas u otras hierbas similares) le quitan los pelos y chamuscan la piel del animal, posteriormente lo lavan y quitan la piel quemada, después lo abren en canal con el juego de cuchillos y una macheta que habitualmente utilizan para esta tarea, y dependiendo de la parte a trabajar así es la herramienta a utilizar.

Para subirlo al tajo antiguamente se hacía a pulso, pero cuando el animal era grande y pesado, se precisaba de la colaboración de bastantes personas, de esta manera al estar más alto, cuando se acuchillaba y sangraba el animal se aprovechaba la sangre para hacer morcilla, chanfaina, para cocinarla con patatas o simplemente cocida con un poco de sal. **(CONTINUA EN LA PÁGINA SIGUIENTE)**



Nos comentan los Hnos. Martín que el momento más peligro es el de sacarlos de las pocilgas, aunque reconocen y recuerdan con simpatía que también suponía momentos de mucha risa, sobre todo cuando se escapaba y había que inmovilizarlo para subirlo al tajo, se producían situaciones divertidas y casi cómicas, pero no exentas de bastante peligro, actualmente ya no se suele subir a tajo, pues la sangre ya no se aprovecha. **(CONTINUARÁ EN EL PRÓXIMO BOLETÍN)**



PROFESOR  
TOLOSÉ

**La Astenia Primaveral.** la sufre un 2% de la población y sobre todo mujeres, se define como un trastorno de carácter leve que parece deberse a una mala adaptación del organismo a los cambios que tienen lugar con la entrada de la nueva estación. Los cambios de temperatura, de luz, de alimentación... que pueden suponer importantes cambios para el organismo y por ello, el organismo reacciona manifestando una sensación de cansancio, agotamiento, somnolencia, falta de motivación, apatía, insomnio e irritabilidad.

No es necesario tratamiento, la astenia primaveral cede conforme el organismo se adapta, puede durar días o semanas. Es bueno tener un estilo de vida saludable, una dieta equilibrada, respetar los horarios de las comidas, dormir las horas necesarias y hacer ejercicio físico de forma regular.

Otros consejos útiles son: Cuidar la alimentación y aumenta los cereales, legumbres, frutas y verduras de temporada. Toma un buen desayuno, una comida fuerte al día y una cena ligera una hora antes de dormir, evita los azúcares rápidos (bollería, repostería, pastelería) y cámbialos por los hidratos de carbono complejos, presentes en cereales, fruta y verdura, ayudan a mantener los niveles de glucosa en sangre. Ingiera productos integrales (pan integral, cereales integrales). Evita las grasas saturadas y colesterol, y aumenta la presencia en la dieta de ácidos grasos, como los omega-3, abundantes en el pescado azul y en productos enriquecidos. Aprovecha los alimentos de la temporada. Evita los fritos y comidas muy elaboradas. Reduce las bebidas excitantes como el café (no más de una taza al día), no abuses del té, del alcohol, o de las especias. Un buen aliado, en estos casos, puede ser complementar la dieta con levadura de cerveza por su riqueza en estos nutrientes. Bebe al menos de litro y medio a dos litros de líquido al día, preferiblemente agua mineral. Respira aire puro Haz ejercicio moderado Respeta tus horas de sueño. Duerme al menos 7 horas. Ríete mucho Mantén una actitud positiva y ríete siempre que quieras.



Imagen cedida por Jesús Casaseca Delgado

Imagen antigua de la iglesia de Fuente el Carnero, vista desde el lado suroeste, se aprecia su torre cuadrada situada a los pies del edificio, su techumbre derruida y sus contrafuertes tocados por la ruina, solamente la parte delantera conserva su techado, que según el autor **Manuel Gómez-Moreno** describía la existencia de un artesonado mudéjar, policromado con zarcillos y leones, de cronología gótica. En el interior aun se conservan diez capiteles, siempre sobre semicolumnas, rematados generalmente por cimacios de profusa molduración y ornamentados habitualmente con motivos de marcado relieve, aunque también con alguna excepción. Sus decoraciones son: sencillos tallos que se enrollan en la parte superior para acoger una especie de piñas, con collarino sogueado y cimacio con decoración de laceria geométrica (se encuentra en el lado oriental del arco que separa el absidiolo norte de la nave central), hojas trilobuladas, puntiagudas, con tallos biselados (arco triunfal del absidiolo, lado norte), anchas hojas palmeadas, a bisel, con frutos en las esquinas, similar a uno de la portada (pilar anterior de la nave, lado este), el siguiente aparece roto por el pulpito, mostrando un mascarón angular con policromía roja. De su boca y laterales de la nariz parten hojas de tres lóbulos, de variado tamaño, de las que a su vez nacen flores de adormidera y un gusano (pilar anterior, lado oeste) está muy mutilado, mostrando en el frente dos dragones afrontados que entrelazan sus cuellos, mientras que uno de los lados presenta una cabeza monstruosa de la que nacen dos extraños animales plumíferos, conservando restos de color en azul y rojo, la basa de esta semicolumna tiene un plinto decorado con inequívoco motivo gótico, formado por un friso de arquillos apuntados y lobulados que remiten a la portada de La Hiniesta, con cabecita angular. Continuando con la descripción de los capiteles, el siguiente se decora con un monstruo antropoide que devora una serpiente y con una figura humana de enorme cabeza, que muestra un libro abierto, todo entre hojas de vid y racimos (pilara anterior, lado norte), motivos vegetales, con hojas de varias puntas, dotadas de gran movimiento, que nacen de una cabeza monstruosa (pilara posterior, lado este), composición que comparte motivos de los dos últimos capiteles descritos: hojas de varias puntas y personaje, peinado a cerquillo, mostrando libro abierto (pilar posterior, lado oeste), hojas de vid que surgen de dos cabezas monstruosas, situadas en los extremos y sobre las que aparecen sendas cabezas humanas que son picoteadas por pájaros (hastial de poniente). Finalmente se encuentra el único capitel que se adosa al actual muro sur, en lo que debió ser el arco triunfal de la primitiva nave central y que presenta algunas diferencias con los anteriores, el cimacio es de listel y chaflán y la cesta es muy sencilla, ocupada en el centro por una hoja de cáñamo, incisa, flanqueada por motivos geométricos y cuádrupétalos y cruces dentro de círculos, mientras que las esquinas superiores penden dos florecillas (Texto J.N.G. [www.romanicodigital.com](http://www.romanicodigital.com)).