



# La matanza

*¡Qué raro!. Desde que nos trajeron no nos habían sacado a pasear. ¡Qué calor hacía!, y hoy que frío, está todo blanco. Además ayer no nos dieron de comer, será porque hemos engordado mucho en estos meses. ¿Por qué chilla tanto mi hermano?, desde aquí no lo veo bien, parece que está sangrando y ha doblado la rodilla. ¡130 Kg. al suelo!. Parece que le toca a mi otro hermano, lo mismo, ¡si está sangrando también!. Nos están castigando porque el otro día no nos comimos toda la comida, el próximo día me lo como todo a cierraos. Bueno, ya me toca a mí.*

La matanza del cerdo ha constituido el sustento fundamental de las familias en el medio rural y un motivo de celebración, una fiesta en la que familiares y amigos participan en las diversas tareas y degustan las primeras viandas que el generoso animal ofrece. La moraga comienza temprano, los cerdos que han estado engordando en la teña unos seis meses se sacrifican por medio de una incisión a la altura del cuello, tradicionalmente se mantiene vivo al animal hasta que vierte toda la sangre, hoy en día se emplean técnicas que hacen sufrir menos al cerdo como son las descargas eléctricas.

Hombres y mujeres tienen sus tareas asignadas. Mientras ellos matan al cerdo, cortan las patas, orejas y rabos, chomarran a los animales, los limpian, vacían o descuartizan; ellas lavan las tripas para los embutidos, cuecen los apéndices cortados o preparan las morcillas. Posteriormente llenarán chorizos y salchichones.

Hoy día, han cambiado algunas cosas, las familias ya no tienen al cerdo como principal fuente alimenticia, no se suelen criar los lechones sino que se compran en verano con unos días de vida y hay que registrarlos para su control por el gobierno autonómico. Además para uso doméstico no se pueden tener más de cuatro pues habría que tener licencia de actividad. Sin embargo otras cosas no han cambiado, se siguen empleando los

helechos para chomarrar ya que se trata de una planta que, según algunas creencias, deja mejor gusto en el tocino y jamones o se mantienen tradiciones como la de santiguarse antes de hincarle el cuchillo o pasar un trapo antes de abrirlo en canal.



Hay otras muchas cosas que contar sobre la matanza pero ya existen obras en las que se trata ampliamente el tema, incluso una dedicada exclusivamente a Villanueva que editamos hace algunos años. Aquí sólo queremos recordar una actividad ancestral y que aún hoy realizan algunas familias en Villanueva.