

Herencia de un cerdo



Familia del Borlas en Almanzora.

Se denomina testamento del 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 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, pero 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 cerrados y se les añadía bastante peso para que la cebolla suelte todo el agua. El segundo día, lo hombres mataban el cerdo, lo pelaban, 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 el cerdo abierto, se empieza a cocer el arroz y a preparar la masa de las morcillas, llenarlas, cocerlas y una vez frías, colgarlas 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 se freían 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 y donde corría el vino del país, y sobre todo, mucha carne asada del cerdo y morcilla.