

La matacía

(2ª parte)

Roberto Pérez

En el número 4 de la revista hablamos sobre la matacía del tocino. Pero es evidente que la matacía no termina así; quedan muchas horas de trabajo para preparar todos los alimentos que han de conformar la despensa de los próximos meses. Es más, ya los días anteriores se ha estado preparando los utensilios que van a ser necesarios en estos menesteres: terrizos, calderos, una madeja de cuerda de algodón, la capoladora, el embutidor, etc y como condimentos: pan cortado en migas, arroz, harina, sal, piñones, anís en grano, canela, pimienta blanca, nuez moscada, almendra, avellana, cebolla.

Hay que señalar que las medidas son muy orientativas, ya que no sólo depende del gusto de cada casa por los diferentes condimentos, sino que la cantidad de estos es aún más especial, ya que “una pizca”, “un zarpau”, “una miaja” o “un señalín” son cantidades muy especiales para cada persona.

Podríamos decir que todo lo que queda por hacer es el mondongo (bolas y morcillas), los chorizos (buenos y triperos), la longaniza, freír el lomo y la costilla y salar los blancos y jamones.

Vamos a intentar contar con claridad los pasos a seguir en cada proceso y para la elaboración de este artículo he cogido como guía la primera jornada de la Matacía que hicimos en la Asociación La Vaquería en 2004 y en la que actuaron como maestros-enseñantes Erber Beamonte, Obdulia Pérez, Celia Pérez, Mª Jesús Biec y Tomasa Biescas.

EL MONDONGO: BOLAS Y MORCILLAS

Las morcillas

El día anterior se pone a cocer el arroz para hacer las morcillas de la siguiente forma: en 1 litro y medio de agua con sal por cada kilo, una naranja partida por la mitad y medio limón y, cuando el agua hierve se añaden los 4 kilos de arroz, se le da vueltas continuamente hasta que está cocido. Se deja en un terrizo grande, se retira la naranja y el limón, y se tapa con un trapo.

Se atan las bocas de los intestinos gruesos (que como contamos en el anterior artículo se lavan nada más sacarlos) y se meten en una cazuela en agua caliente para que luego corran mejor al rellenarlos.

La manteca se corta a daditos (se le quita la piel, si se puede). Si no es mucha se le añade también lo más blanco del entrevivo.

Llenamos el caldero de agua hasta casi un palmo del borde, se le echa sal (3 pizcas), anís en grano (unos 10 gramos), un poco de ensundia, y lo ponemos a hervir.

Mientras tanto, cogemos el terrizo de arroz cocido y le espolvoreamos con 2 zarpaos llenas de almendra picada, otros dos zarpaos de avellanas, unos 10 grs. de anís en grano, 100 grs. de piñones y 3 cucharadas de canela. Añadimos después 4 zarpaos de la ensundia o manteca cortada, y guardamos el resto para apañar las bolas. También ponemos una chispita de pimienta. Quitamos un poco de arroz que se usará después para las bolas. Se echa la sangre colándola hasta que el arroz alcanza la consistencia adecuada, es decir, correoso de sangre, y media nuez moscada. Probamos la mezcla y rectificamos con un señalín de sal, una miaja de canela y una cebolla rallada.

Ya está listo para embutir; se llena el embutidor con un cazo, y se empuja la morcillera apoyándola en el estómago. La madeja de hilo de algodón o hilo morcillero se corta en trozos de unos dos palmos y se van haciendo las morcillas tan largas como se desee. La tripa llena no debe quedar muy tensa, porque se engorda al hervir y se reventarían, también para evitar que se revienten se van pinchando con una aguja, una vez atadas, para que salga el aire.

Cuando el agua del caldero rompe a hervir, se echan las morcillas, se las remueve de vez en cuando con una rasera para que cambien de posición y a la que asoma se le pincha. A los 30 minutos se empiezan a sacar las más delgadas.



Las bolas

Ponemos en el terrizo que ha quedado libre del arroz los 6 kilos de pan cortado. Con el agua de cocer la morcilla se escalda el pan para que se quede mojadito, pero no mucho, y se aprieta. Se le añade el arroz que hemos dejado de las morcillas y se especia como las morcillas. Se echa la sangre sin colar, pero no toda, debe quedar porque se usa después para untarlas.

Se sala y se amasa, pero es preferible que parezca que están sosas, porque “el mondongo salau es de cochinas”. Mientras se amasa se va añadiendo harina, la que entra (hemos usado unos dos kilos entre amasarlas y hacerlas redondas).

Se coge una cantidad para hacer una barra y se pone en una tabla con harina, se van cortando trocitos y se moldean las bolas, se pasan por sangre cuando se van a echar al caldero para que queden más finas y negras. Se van añadiendo al caldero poco a poco sin que deje de hervir. En unos $\frac{3}{4}$ de hora están hechas, se sacan con la rasera y se ponen a enfriar sobre un paño limpio.

EMBUTIR, SALAR Y FREIR

Chorizos triperos

Se pone a cocer en agua con sal la lengua, los riñones, el estómago, la asadura y el corazón. Aparte se pone también a cocer la cabeza sin sesos ni orejas. Una vez cocida se deshuesa. Cuando ya se ha enfriado se capola toda la carne y se apaña con un preparado para chorizos a base de pimentón, que ya se compra así, y se añade un sobre cada cinco kilos de carne. Se pone a cocer entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ litro de agua con media naranja, un manojo de tomillo, unos palos de cenajo (hinojo), tres ajos y una chorrada de vinagre. Con éste caldo se remoja el preparado y se añade toda la carne capolada.

Lo normal es dejarlo en reposo, en un terrizo y en sitio fresco, para embutirlo al día siguiente.

Chorizos buenos

Todos los blancos se trocean quitándoles la piel. Asimismo, toda la carne que “no se va a usar para otra cosa” es troceada, además de una de las espaldas del tocino. Hay que hacerlos un poco manteniendo la proporción tocino-carne-especias.

Se ponen las carnes en el terrizo y se amasan mezclándolo con un preparado de chorizos de un sobre por cada 5 kilos de carne, un diente de ajo sin grillón por kilo de carne y un vaso de $\frac{1}{4}$ de vino tinto o brandy por cada 5 kilos. Se deja hasta el día siguiente, para que vaya macerando y para embutirlos.

Longanizas

La carne que se trocea para las longanizas es de carne magra, panceta, espalda y trozos de chinchorra, que se mezclan con un preparado para longanizas y con la proporción de un sobre cada 5 kg de carne, disuelto en agua con un vaso pequeño de moscatel, un diente de ajo sin grillón por kilo y sal. Con la sal hay que ir probando la mezcla para no pasarse. Se amasa en el terrizo hasta que está bien ligado, y también debe dejarse hasta el día siguiente.

Salazones

Se parte el lomo y la costilla, se salan y se dejan escurriendo hasta el día siguiente que se freirán. Se salan los jamones, y también las orejas y las patas, que aunque vayan a estar menos tiempo, aparte de conservarse mejor, toman más sabor.

Freír lomo y costilla

El lomo y la costilla que ya han sido salados con anterioridad, se fríen con manteca y aceite, a fuego no muy fuerte para que no se queden secos, y espumando continuamente. Hay que cambiar el aceite porque se va quemando.

Los filetes de lomo y costilla se van colocando en cazuelas de barro de forma perpendicular para que al cubrirlos de aceite, ésta se vaya filtrando entre los trozos sin que queden bolsas de aire. El aceite se echa templado, mezclado con manteca, si hubiese, hasta que queden completamente cubiertos. Al día siguiente hay que volver a echarles aceite para terminar de cubrirlos, porque los trozos que no queden cubiertos se echan a perder.



La matacía propiamente dicha ha finalizado, pero realmente el final todavía está por llegar. Todo el trabajo realizado tendrá su buen colofón cuando a lo largo del año se vaya consumiendo todo este alimento: bolas, morcillas, chorizos, longanizas, costillas, lomo y jamones. Durante muchos años y en especial en las épocas de dificultad, era el alimento indispensable y salvador de la economía familiar.