

LO+NATURAL



El invierno se acerca y con él uno de los ritos ancestrales que aún hoy día se lleva a cabo en Zamora, la matanza del cerdo



labor, a su regreso degustan vino tinto con azúcar y se calientan en la lumbre.

Este primer día se suele almorzar hígado frito y la famosa chanaína, tradicional elaboración que cuenta con distintas versiones en la provincia. En Aliste se elabora llevando un caldero con pan migado

y distintas partes del cerdo picadas, como hígado, carne y sangre, todo ello empapado en un sabroso caldo elaborado con piezas del cerdo y carne de cordero o gallina. Toda una bomba de calorías, ¡pero de increíble sabor!

Para la cena, un guiso de patatas con cordero para entrar en calor,

tras el cual se suceden juegos, canciones y conversaciones de carácter festivo. El segundo día de la matanza se descuelga el cerdo, se pesa y se procede a su despiece, separando costillas, lomo, jamones y tocino. A continuación se pica la carne con tijeras para hacer los jijos, ocupación que suelen realizar los hombres.

Los jijos, los lomos y otras partes del cerdo se adoban con una mezcla de ajo, agua, sal y pimentón.

Los jamones se cubren con sal gorda para que se curen durante varios días, tras los cuales se colgarán a orear en la cocina de las viviendas, donde se terminarán de curar aprovechando el calor del

fuego. Para curar el tocino también se mantiene varios días en sal.

El manto del cerdo se pica y se calienta en una caldera para que se licite y así poder extraer de él manteca y chicharrones. Con estos últimos se elabora el bollo coscarón o torta de chicharrones, sabroso bizcocho en el que se mezclan con huevos, azúcar y masa de pan. Y los turriyones, deliciosas bolas de chicharrones, miga de pan y azúcar o miel. En algunos pueblos elaboran untaza con el manto, en lugar de manteca.

Este segundo día se cierra cerrando lomo, hebras fritas, un sabroso guiso de huesos adobados y los turriyones recién hechos.

El tercer día de la matanza se elaboran los chorizos y el botillo. Primero se prueban los deliciosos jijos para comprobar si están bien de sal y se introducen a mano en las tripas con la ayuda de un embudo o, más recientemente, con la ayuda de una máquina. ¿Qué cuidado hay que tener para que no se formen burbujas de aire!

En cuanto al tradicional botillo, se rellena con huesos y carne adobados. Un embutido de apariencia poco agraciada, pero que tan buenos guisos proporciona cocinado con berzas y patatas de la huerta.

Del techo de la cocina colgarán los chorizos, morcillas, lomos y botillos, curándose lentamente al calor del fuego.

Hoy día esta tradición está en declive debido a la despoblación y al envejecimiento de la población rural. Pero en algunos pueblos zamoranos todavía se mantiene viva y se conserva el gusto por las delicias caseras de la matanza.



1.-Migando el pan para las morcillas. 2. Preparando las morcillas. 3.- Lavando las tripas del cerdo en el río. 4.- Preparación del relleno de las morcillas. 5.- Los jijos se introducen en las tripas para elaborar los chorizos. 6.- Lavando las tripas del cerdo en el río. | Mariano Cano Gordo.