

ASPECTOS COSTUMBRISTAS Y CULTURA ALIMENTARIA EN TORNO A LAS MATANZAS TRADICIONALES

*Jaime Angel Gata Díaz
Inmaculada Cuesta Bertomeu*

Resumen

La matanza tradicional ha tenido una gran importancia como método de abastecimiento de alimentos cárnicos energéticos en los hogares de ámbito rural, todo ello dentro de una sociedad carnivorista centrada en la especie porcina. La actividad del sacrificio y elaboración fue incorporando usos, costumbres e ingredientes típicos de distintas culturas que habitaron en nuestra comarca, resultado de ello fueron las distintas variedades de chacinas que han llegado hasta nuestros días.

Summary

The traditional slaughtering has had a great importance as a way of provisioning meat at rural homes, where pork was mainly preferred. Uses customs and different culture's typical ingredients were used in the slaughters and the production. This is the way the different kind of pork saugages have become popular today.

Introducción

Sin menospreciar el noble arte del matarife y chacinero profesional, ni las indudables ventajas higiénico-sanitarias y de abastecimiento público de la matanza realizada en mataderos públicos e industriales, no podemos sustraernos a la importancia cultural que desempeñó durante una larga época de nuestra historia la tradicional matanza casera o comunal, que a duras penas y con enormes innovaciones tecnológicas aun se puede disfrutar en algunos de nuestros pueblos de manera esporádica.

No dudamos en absoluto de la innegable vocación carnivorista que acompañó al hombre desde incluso antes de que realmente lo fuera, ni pretendemos polemizar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de carne para la salud y la moral del individuo. Creemos firmemente en el valor moral y social que para muchos pueblos tiene el consumo de carne (como indica Marvin Harris), y consideramos que en el caso de España y más concretamente de Andalucía la estrella cárnica es el cerdo y sus derivados, y por tanto que la matanza de este animal ha gozado de unas connotaciones culturales riquísimas.

Aunque lo que se va a relatar podría extrapolarse a numerosas zonas de nuestro país, la recopilación se ha efectuado principalmente sobre usos y costumbre andaluzes y más concretamente de la provincia de Jaén.

Acompañan a este relato algunas coplillas y/o dichos que ilustran la narración y algunas recetas tradicionales (algunas muy antiguas) de la forma de preparar platos típicos del cerdo y las chacinas, por si algún lector con la añoranza se anima a reavivar aquellos exquisitos sabores.

Breve reseña histórica

Si intentamos conocer el origen de la matanza (muerte y despedazamiento de un animal mediante un procedimiento establecido), en España quizá pudiésemos retroceder 300 mil años que es la fecha en que se data el elefante a medio despedazar encontrado en Tornabalda. Aunque si queremos estar seguros de hablar de una verdadera técnica de matarife tendríamos que avanzar hasta hace 8.500 años en Bedda (Jordania) en que se encontró un taller de matarife, con útiles y una enorme cantidad de huesos de cabra y oveja bien desarticulados.

Las técnicas de provocar la muerte y posterior descuartizamiento del animal en su origen debieron estar muy influenciadas por la religión siendo difícil distinguir entre sacrificio y matanza, hasta el punto de que en muchas religiones (incluso actuales) prevalecen normas para la matanza dictadas por las sagradas escrituras o sus posteriores interpretaciones (alimentos Kosher).

En las obras literarias de la Grecia clásica se cita también con frecuencia al jamón, tocino y a los embutidos.

Durante el imperio romano existían mataderos de cerdos (*macella suarii*) y se distinguía perfectamente entre las labores relacionadas con el manejo de las carnes, dando nombre a los oficios de lanio (matarife) *carnifex* o *boari* (carnicero) y *suari* (chacinero). Se institucionalizó la matanza industrial, y era costumbre el consumo de embutidos y jamón salado entre las clases privilegiadas; a este respecto encontramos unas citas referentes a como salar los jamones, en la obra clásica "De Re Agrícola" de Catón el Censor. Incluso se dictaron normas concretas sobre la matanza, como por ejemplo la edad mínima del lechón que según Plinio era de cinco días. Catón el Censor también cita en su obra "De Re Agrícola" determinadas normas a seguir para una correcta salazón de los jamones.

En la época de la dominación árabe de la península el consumo del puerco estaba prohibido por el Corán. De hecho la palabra marrano parece provenir del vocablo árabe "maharrana" que significa cosa prohibida.

Sin embargo la abstinencia de consumo de cerdo no implica que no existiesen matanzas, e incluso existen algunos escritos que se refieren a las reglas de sacrificio de los animales seguidas por los árabes de Al-Andalus con prescripciones destinadas al consumo de animales sanos, lo cual se podía evidenciar por la ausencia de dientes en mal estado o de perforaciones en el intestino. De igual modo encontramos múltiples referencias en los tratados de Hisba a los vendedores de salchicha, ya que eran objeto de una vigilancia constante sobre la calidad de las carnes picadas, limpieza de los instrumentos de trabajo y de los recipientes.

El sacrificio era una operación de especialistas, al igual que el descuartizamiento y venta, aunque claro está que estas precauciones no se refieren directamente al cerdo. Sin embargo sí pueden extrapolarse al saber popular que servirá de guía en costumbres de sacrificio en posteriores épocas cristianas. También existen escritos que definen a los establecimientos análogos a las charcuterías donde se elaboraban productos cárnicos, pero sin carne de cerdo, tales como las albóndigas y salchichas (*banadiq* y *merguez*). Esto supone una labor de recopilación e incorporación de los saberes y conocimientos populares anteriores sobre el sacrificio y la elaboración de las chacinas transmitiéndose de unos pobladores a otros.

Algunos escritos citan la importancia del cerdo en la dieta, en la época posterior a la reconquista y dominación de nuestras tierras por las tropas castellanas, fechadas en torno a 1462, siendo gobernadas por el Condestable Don Miguel Lucas de Iranzo, y hacen referencia al importante comercio de "marranos" entre la zona de Calatrava y "Jahen", que incluso fijan el precio del animal en 50 maravedíes.

En cualquier caso está claro que las actuales formas de sacrificio y métodos de elaborar los productos cárnicos refunden costumbres y métodos de conservación heredados de anteriores culturas que poblaron Andalucía. Así el ahumado era realizado por la cultura Griega (según Máximo Rodinson), la salazón y el uso de sal-vinagre procede de la cultura Romana, la desecación de las carnes (*Kadid*) es anterior al Islam y se mantiene en el Imperio Musulmán, que incorpora el picado de la carne, la adición de especias, la fermentación de las masas y el embutido de éstas.

Por tanto podemos concluir que las actuales técnicas de matanza y de elaboración de chacinas son fruto de una amplia recopilación de saberes (usos y costumbres) a lo largo de los tiempos, que abarcan desde relaciones humanas, hasta el uso de ingredientes y especias.

El cerdo y su crianza

Al hacer nuestra retrospectiva histórica hemos mencionado algunas especies animales que el hombre a podido matar y descuartizar en diferentes momentos y que aun en la actualidad se siguen consumiendo, pero es indudable que la palabra matanza, como bien recoge el Diccionario de la Lengua Española tiene especial connotación hacia el cerdo, el cual desde ahora será el objeto de deseo y transformación de nuestro relato.

El marrano se criaba en corrales y pocilgas de los labradores y hortelanos, que los mantenían con frutas (peros picados, pepinos duros, higos asolanados) y hortalizas desechadas, maíz, cereales molidos, etc.; aunque existía la costumbre de no echarles desperdicios de comidas que llevaran pescado porque daba mal gusto a la carne y a los tocinos del cerdo.

Sin embargo en otras zonas rurales se preferían los cerdos de sierra o de los cortijos, enjutos y de larga jeta. A veces se adquiría un marranillo, se marcaba y entregaba a los porqueros que en manadas o en pjaras, echábanlos a hozar en los rastrojos o comían bellotas caídas, andurreando por el campo y hacían carnes prietas y no sobrados tocinos. Se les devolvían a sus dueños, hacia finales de septiembre, llegaban los marranos más bien delgados y altos. Entonces era el tiempo de cebarlos con garbanzos negros, higos secos, bellota, maíz, otros granos y patatas cocidas con harina de cebada.

Fechas y preparativos del Sacrificio

El sacrificio del cerdo "marranillo" constituía todo un ritual, que comenzaba a mediados de otoño (por San Martín - 11 de noviembre) en algunas zonas de Jaén, de ahí el refrán popular que dice "a todo marrano le llega su San Martín", en otros lugares empezaban los sacrificios por "Santa Catalina cuando el frío afina" (25 de noviembre) o bien por "San Andrés que cierra el dichoso mes" o "Por San Andrés mata tu res" (30 de noviembre). Fuese cual fuese la fecha se debía de tener la precaución de evitar siempre los días lluviosos.

Sin embargo en la actualidad por las especiales condiciones climatológicas se desplaza la época de sacrificio en torno al "día de la Purísima" (8 de diciembre), cuando más arreciaba el frío, y como el refranero popular es rico nos fija la fecha tope de sacrificio, "hasta San Antón Pascuas son", es decir hacia los primeros días del mes de enero (17 enero). Las matanzas se ubican en estas fechas por ser necesario el frío para asegurar una buena curación y acabado natural de los productos cármicos obtenidos.

La matanza proveía a la despensa de carnes, embutidos y grasas-tocinos; aseguraba la comida para el invierno y surtía de alimentos energéticos antes de las labores agrícolas invernales como la de recogida de la aceituna. Siendo en aquellas épocas una pieza clave de la economía del hogar y una forma fácil de abastecerse de carne fresca y productos cárnicos.

En vísperas de la matanza se compraba el "testamento" o avíos de aliños graduados según las arrobas del cerdo que se sacrificaba y las costumbres de aliño de las chacinas, entre ellos estaba el pimentón de Castilla, pimienta, cominos orégano, canela, ajos, matalahuva, tomillo, laurel, jengibre y alcaravea. Se adquirían mazos o medios mazos de tripas en sal, se limpiaban las calderas de cobre, la maquina embudidora, los embudillos, el camal, los lebrillos y orzas, la caña horadada para soplar a la lumbre, las tenazas y los paños rodillas y se aferraban los ganchos o vigas. Se afilaban los cuchillos, fregaban las orzas o lebrillos, se compraban las cebollas para la morcilla y se obtenía leña seca de olivo o roble, y se comprometía a los "matarifes y matanceras" para el día de sacrificio. Las matanceras eran unas mujeres especializadas en estos menesteres, que acudían cuando se les llamaba, aunque a veces no era necesario hacerlo pues venían por sí mismas.

Días de Matanza

Ya en el mismo día de la matanza y apenas amanecido comenzaban a llegar los miembros de la familia, ya que existía la costumbre de ayudarse unos a otros entre las familias que vivían en diferentes lugares, se encendían las lumbres en las chimeneas del patio de la vivienda y se empezaba a calentar el agua necesaria para el pelado del animal. Se procedía después al sacrificio previa contención del animal ayudado por los miembros de la familia, vertiendo la sangre en un lebrillo limpio al que se le añadía sal y se movía constantemente para evitar que se coagulara la sangre, ya que ésta luego serviría para elaborar las morcillas. Se pelaba el cerdo con agua hirviendo y cuchillas raedoras.

Después era colgado por "la cuerda de los corvejones" (tendón calcáneo común) repasando el rasurado de la piel y se iniciaba la incisión de la línea media del animal sacando el "mondongo" (tripas) del animal y las "asaduras blancas y negras" (pulmones e hígado). En algunos pueblos se procedían a vaciar y lavar las tripas con vinagre, sal, pedazos de naranjas fuertes y de limón para ser utilizadas en la elaboración de las chacinas. Las tripas del intestino delgado se usaban para el chorizo y las del intestino grueso para el salchichón, costumbre en desuso hoy en día al comprar tripas industriales. Era en este momento en el que se procedía

a avisar al **Veterinario** para que revisara la canal y las vísceras, llevándose consigo 2 pequeñas porciones de carne (20-40 g) de los pilares del diafragma o "telas del diafragma" para investigar la presencia de *Triquinas* en las carnes del animal. Esta práctica es muy importante aun hoy día ya que es una forma fácil de detectar por análisis micrográfico la existencia del parásito sobre los músculos del animal; más aun teniendo en cuenta la aparición de cuatro sucesos de triquinosis en los 2 últimos años en la provincia de Jaén.

La preparación de las chacinas era cosa de al menos 2 días, la primera jornada de madrugada tras sacrificar al animal, se hacían las morcillas mezclando la sangre y la cebolla cocida en una caldera de cinc, así como el "gordo" (grasa de los omentos) y la manteca picada y se aliñaba la masa con pimienta, matalahúva, canela, clavo, orégano, ajonjolí, cominos, jengibre y alcaravea, en ocasiones también se le ponía arroz. Una vez las tripas rellenas y atadas se cocían en la caldera, se pinchaban con una aguja, se colgaban en cañas al oreo, quedando luego en el humero de la cocina hasta secarse y adquirir gusto característico.

La canal quedaba colgada del camal esa noche al raso o sereno y cubierta por una sábana limpia o bien se despiezaba y se dejaba oreando en una cámara fresca y ventilada hasta el día siguiente.

En el 2º día se descuartizaba la canal o bien se picaba la carne ya despiezada y se aliñaba, según la costumbre para hacer las chacinas tales como los chorizos, la longaniza, la salchicha, salchichón, queso de cerdo, lomo adobado en aceite o tripa y las costillas adobadas. Los chorizos eran aliñados mezclando la carne picada con pimentón, vino (de Montilla), pimienta y sal, embutiéndose en las tripas más finas y colgándolos de las cañas en las cámaras bien ventiladas.

Los jamones si no se despiezaban y embutían sus carnes, se introducían las piezas en agua muy salada, después se preparaba una bodega fresca para enterrar las piezas entre abundante sal gorda, poniendo capas de sal y por encima las hojas del tocino y a su alrededor los huesos del espinazo y las costillas cubiertas aún por más sal gorda. Por último, encima se ponían unas tablas con losas o piedras pesadas para presionarlas y así quedaban hasta transcurridos unos 40 días. A veces se ponían unas ramas de olivo para evitar el roce con las paredes.

Para sacar la manteca, se echaba en agua el "gordo" para eliminar la sangre contenida, después se ponía en una caldera para derretir la grasa, y a continuación se colaba por un trapo en el que quedaban los chicharrones, la manteca después se solidificaba y se ponía de color blanco y de olor agradable.

Una vez acabada la matanza era común mandar el presente o el "recadico" o regalo de las chacinas obtenidas en la matanza. Esta costumbre tenía una significación especial derivada de la intención de distinguir a los cristianos viejos de los moros o judíos en tiempos del Santo Oficio.

El marranillo de San Antón

Esta costumbre de criar de forma comunal el cerdo de San Antón, era habitual en Jaén y distintos pueblos de la provincia. El cerdo era donado por el Concejo o bien por algún particular y era cuidado por todos los vecinos de tal forma que paseaba libremente por las calles donde se alimentaba con lo que le echaban los vecinos.

Esta costumbre queda reflejada en algunas coplillas populares como la siguiente (coplilla 1):

Coplilla 1

Por la veredica
que lleva al castillo,
tras de su piara
baja el porquerillo.

Eno, eno, eno,
rechoncho, gruñon,
este marranico
es de San Antón.

Dadle las mazorcas
dadle el rubio trigo,
dadle las manzanas
y dadle los higos.

Que nadie lo espante
ni le azuce el can,
al lechón rosado
que es de la Hermandad.

Eno, eno, eno,
rechoncho, gruñon,
este marranico
es de San Antón.

En Cambil era el Hermano Mayor de la Cofradía de San Antón de los Labradores quién debía cuidar al marranillo, éste iba por las distintas calles del pueblo siendo alimentado y mimado por los vecinos. Cuando llegaba el tiempo de las matanzas era subastado y el dinero que se recogía lo dedicaban al culto de San Antón, patrón de los animales.

En Noalejo el marranillo era soltado por las calles con un lazo rojo y un cascabel o campanilla para poder distinguirlo de los demás, éste deambulaba por las calles de la villa buscando su sustento. Cuando se paraba en la puerta de un vecino, éste estaba obligado a darle de comer y cuando anochecía le daban cobijo en la casa donde se recostaba. Una vez estaba bien cebado, hecho que coincidía con la fiesta de San Antón, era rifado entre el vecindario y al que le tocaba en suerte lo sacrificaba o vendía. Con los fondos recaudados en la rifa se compraba

un nuevo lechón que se empezaba a cebar para el año siguiente y el resto del producto se destinaba a obras benéficas de la hermandad.

Productos cárnicos obtenidos de la matanza

Del cerdo ya lo dice el saber popular se aprovecha todo, por lo que se producían una gran variedad de alimentos a base de sus carnes magras, entrañas, mantecas y huesos del espinazo o jamones, entre ellos tenemos:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| * Ajo de morcilla negra | * Morcilla de cebolla |
| * Aliño de chorizo | * Morcilla de calabaza |
| * Butifarra | * Morcilla de carne |
| * Careta salada | * Morcilla de sesos |
| * Chicharrones | * Morcilla negra |
| * Chorizo de matanza | * Morcilla de piñones |
| * Chorizo de patatas | * Morcilla blanca |
| * Espinazo con rabo salado | * Queso de cabeza de cerdo |
| * Huesos salados | * Salchichón |
| * Jamón | * Salchichón blanco |
| * Lomo embuchado | * Salchicha |
| * Lomo en orza con manteca | * Tocinos salados |
| * Longaniza | |

Productos estos tan ricos e inspiradores que han dado lugar versos y cantares con el siguiente popular sobre las bondades de la morcilla:

Coplilla 2

Eres más chica que un huevo,
 más derecha que una hoz,
 más negra que una morcilla,
 ¡ buenas noches nos de Dios!

O a través de las redondillas de Baltasar de Alcázar glosando el manjar:

Coplilla 3

La ensalada y salpicón
 hizo fin. ¿ Qué viene ahora?
 La MORCILLA, gran señora
 digna de veneración.

¡ Qué oronda viene y que bella !
 ¡ qué través y enjundia tiene !
 pareceme, Inés, que viene
 para que demos con ella.

Mas di ¿ No adoras y precias
la morcilla ilustre y rica ?
¡ Cómo la traidora pica !
tal debe tener de especias,

¡ Qué llena está de piñones !
morcilla de cortesanos
y asada por esas manos
hechas a cebar lechones.

Baltasar de Alcázar también elogia el jamón de la forma siguiente:

Coplilla 4

" Tres cosas me tienen preso -de amores- el corazón, la bella Inés, el jamón y las berenjenas con queso ".

Uso de las chacinas en la cocina

Son numerosas las recetas y comidas que se relacionan con los productos obtenidos de la matanza o con el proceso de la matanza. Así hay coplicas populares que nos muestran el uso abundante de las carnes y productos cárnicos porcinos en nuestra cocina tradicional

Coplilla 5

" Hubo seis cosas
en la boda de Antón:
cerdo, cochino
guarro y lechón "

Comidas típicas del día de matanza

En el día de la matanza existen determinados platos típicos empezando por las madrugadas matanceras en las que a primera hora se tomaba unos ochós dulces (azúcar gruesa) o salados (pimentón y sal gorda), unas copillas de aguardiente o de resol o coñac y unos higos secos, al calor de la lumbre de olivo, que ayudaban a espabilar a los matarifes y matanceras

De igual forma a media mañana se ofrecían unas bandejas de pestiños o roscos de anís.

Tras la matanza del animal se comen algunos de los productos obtenidos del cerdo como las patatas fritas con asadura, las asaduras fritas con tomate y cebolla, los sesos fritos, las migas con chicharrones, las pajarillas (bazos) con tomate, patas de cerdo preparadas con hierbabuena y mejorana, huevos fritos con torreznos, platos de riñones fritos, sesos fritos, criadillas fritas y rosetas hechas en la caldera con los residuos de la extracción de la manteca.

Es comida típica del día de San Antón, las rosetas, el vino, aguardiente y resol o rosolí (compuesto de azúcar, canela y pétalos de rosas de procedencia árabe y que en época cristiana se le añadiría aguardiente y otras hierbas olorosas),

las castañas, batatas y calabazas asadas al aroma de las lumbres encendidas en las plazas y calles por los labradores en honor al Abad. De ahí el dicho popular que dice:

Coplilla 6
 Acercaos mozuelas,
 que por San Antón,
 calabaza y melenchón.

En Noalejo la cocina propia del día consistía en guisar la olla de San Antón, a base de habichuelas blancas, habas secas, patatas, espinazo, rabo, careta, morcilla, hueso de jamón añejo, etc., de ahí quedó el dicho de " por San Antón, habas con jamón".

Comidas típicas desarrolladas a partir de productos de la matanza:

Estas recetas que procedían del siglo pasado y del actual han pasado a través de manuscritos familiares en el mejor de los casos o transmitidas de madres a hijas, por lo que en la mayoría el modo exacto de prepararlas no está muy claro. Aunque en cualquier caso los utensilios para elaborarlas (cazuelas de barro o perolas de metal) y el sistema de calentamiento de lumbre tradicional, más lento y que le aportaba un cierto aroma a leña del cual carecemos hoy día, dificulta aún más que podamos saber con exactitud como eran aquellos sabores que por sus nombre se nos antojan exquisitos.

- * Ajopringue
- * Aliñillo de torreznos
- * Albóndigas en caldo
- * Asadura en aceite
- * Butifarra
- * Cachorreñas: es como un gazpacho frío que se elaboraba con pimiento, ajo, cominos, aceite, vinagre, sal, pan y chorizo.
- * Cacerolilla
- * Cachorreñas del tío chaval
- * Cazuela: garbanzos, habas, berenjenas, calabacines, tomate, pimentón picante, morcilla, piñones y ajonjolí.
- * Cocido con morcilla y hocico de marrano
- * Costillas aliñadas
- * Chicharras
- * Chorizo hervido con vino blanco

- * Habas legas con oreja y morcilla
- * Habichuelas de Pontones con chorizo
- * Lomo de cerdo en adobo
- * Lomo al horno con niscalos
- * Lomo frito con patatas
- * Lomo en leche
- * Manos de cerdo en salsa
- * Masa de chorizo frita
- * Masa de morcilla con piñones frita
- * Migas con chorizo y torreznos
- * Morcilla en caldereta
- * Olla de San Antón
- * Pajarilla de cerdo en salsa
- * Picadillo de chorizo
- * Pies de puerco
- * Pimientos fritos con tomate y carne
- * Potaje de habichuelas con oreja
- * Potaje de habas de San Antón
- * Relleno de carnaval: embutido compuesto de carne, jamón, sesadas, queso rallado, huevos, harina de galleta, especias, etc; todo se introducía en un morcón de cerdo.

Repostería de matanza.

No solamente se obtenían las propias chacinias y carnes del cerdo o los platos salados antes mencionados de una buena matanza, también los excedentes grasos daban lugar al disfrute de los golosos con la elaboración de los dulces típicos de invierno o de Navidad:

- * Hojaldres
- * Mantecados: dulces de navidad de origen cristiano elaborados con harinas, especias aromáticas sobre la base de la manteca del cerdo.
- * Papuecas con caldo cocido
- * Polvorones
- * Roscos de manteca
- * Roscos de San Antonio
- * Tortas de chicharrones.

- * Tortas de manteca blanca.
- * Tortas de manteca de hoja
- * Tortas de manteca de chorizo
- * Tortas de manteca de morcilla

Algunas recetas con tradición

Receta de origen árabe.

SALCHICHAS (Mirkas). Su valor nutritivo es el mismo que el de las albóndigas, son fáciles de hacer, porque el picado equivale a una cocción, facilita una digestión rápida. Están buenas para comerlas desde el día siguiente a aquel en que se han hecho. Uso de la carne de cordero que se pica, amasa con aceite, pimienta, cilantro seco, espliego y canela.

(Receta Anónima Árabe)

Recetas familiares del siglo pasado.

MORCILLAS. Se pica la arandela de las tripas del cerdo, la madeja de la sangre, el bazo y alguna injudía (sebo). Con esta manteca se pone la cebolla rallada y se marea. Para cada cerdo tres cabezas de ajos a medio asar, que se majan con el orégano y el pimienta molido. También se le echa matalauva tostada en grano, ajenjibre, y la alcaravea y pimienta, para cada cochino un puñado de cada especia, pero del ajenjibre y la alcaravea, más chiquito el puñado. Estas especias se las echaban molidas, menos el ajonjolí (si es que se le ponía). Otra variante dice que a tres tazas de sangre que se echa en la morcilla, se le gradúan tres cebollas.

CHORIZOS. Por cada arroba de carne, una libra de pimentón de Castilla "legítimo" un poco picante, media libra de sal molida y una cucharada grande de ajo crudo molido sin sal. Se pica la carne y se amasa con los aliños; se llenan las tripas bien apretadas y se dejan secar.

Variantes sobre el pimentón:

"se le echaba pimientos en rama cocidos, que se raen y se les mezclan muy deshechos"

"pimientos molidos dulces, pimientos de cornicabra, y que se amasaban con agua".

SALCHICHAS. La carne bien picada se aliña con pimienta, matalaúva tostada, madreclavo -o clavo de especia que ha estado dos años en el árbol- canela, azafrán, pimienta molido, pimienta en rama, cocido y rallado, ajonjolí y

agrio de naranja, o en lugar de este zumo vinagre, o se amasaba con vino blanco. Algunos le añadían nuez moscada. La masa de las salchichas se tenía tres días en adobo.

LOMO EN LECHE. El solomillo o un trozo de lomo, se pone en una perola. Si no tiene gordo, se le vierte un poco de aceite frito. Se le echa una hoja de laurel, sal, un palito de canela y si gusta, unos granos de pimienta. Todo ello se cubre de leche y se deja cocer hasta que esté tierno. Si se consume la leche antes, se le añade un poco de agua, hasta que se reduzca a una salsita dorada. Una vez bien frío, se trincha y luego se calienta en la salsa de leche que quedó y se sirve, debiendo consumirse en seguida porque se enfría con gran rapidez.

PIES DE PUERCO. Se cuecen y se les quita el agua, se tuesta aceite y se fríen ajos y tomates y se marean con ellos. Luego se echan en el puchero -de barro entonces- se les muele ajos, especias y pan y se deslíen dando un hervor.

... y buen provecho.

BIBLIOGRAFÍA.

- AMEZCUA, M. *El Mayorazgo de Noalejo. Historia y etnografía de la comunidad rural*. Editorial Ayuntamiento de Noalejo, 1992.
- BOLENS, L. *La cocina andaluza un arte de vivir*. Siglos XI-XII. Editorial Edaf. 1992.
- CUESTA BERTOMEU, I; GATA DIAZ, J.A.. *Las tradicionales matanzas y su regulación sanitaria*. Diario Jaén. 24.12.1993.
- GARCIA ORTEGA, M et al. *La cocina de Jaén y otras cosas*. Editorial El Alcázar S.A. 1983.
- GONZALEZ CANO, J et al. *Cárcheles, Puerta de Sierra Mágina*. Editorial Ayuntamiento de Cárcheles. 1995.
- HARRIS, M. *Bueno para comer*. Alianza ediciones del Prado. 1985.
- JURADO GOMEZ, B; LIRANZO CANOVACA, M.A.. *La cocina tradicional de Alcalá la Real*. Editorial Proyecto Sur de Ediciones. 1994.
- ORTEGA Y SAGRISTA, R. *Escenas y costumbres de Jaén*, 1ª parte. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L.. 1994.
- ORTEGA Y SAGRISTA, R. *Escenas y costumbres de Jaén*, 2ª parte. Editorial Instituto de Estudios Jiennenses. 1988.
- TORAL PEÑARANDA, E. *Jaén y el Condestable Miguel Lucas de Iranzo*. Editorial Instituto de Estudios Jiennenses. 1988.

- TOUSSINT-SAMAT M. *Historia natural y moral de los alimentos. 2. La carne, los productos lácteos y los cereales*. Alianza Editorial. 1987.
- VALENZUELA RAYA, M. *La cocina tradicional de Pegalajar*. Edita Excmo. Ayuntamiento de Pegalajar. 1996.