

miniscencia de lo que fue ofrecimiento a los dioses. Muchas de estas prácticas, que tienen origen precristiano, hoy se siguen haciendo transformadas en homenaje a diferentes figuras de vírgenes o santos del calendario y especialmente a San Antón, San Blas y la Virgen Candelaria, aunque el elenco es larguísimo y como muestra transcribo un párrafo de Xosé Ramón Mariño Ferro: *"A San Sebastián del Pico Sacro y a San Tirso de Castrofeito (Coruña) les ofrecen patas de cerdo que luego se subastan. Patas y cabezas de cerdo, jamones, etc., son entregados a San Jorge de Cereixo como ofrendas de lo mejor de la casa. A San Benito de Fefiñans le ofrecen carne de cerdo y a San Antonio de Herbón, lacones"*.

La época de sacrificio ideal era otoño e invierno y a ello contribuía una serie de factores. El primero de ellos era el alimentario, porque la forma de explotación del cerdo era doméstica, porque en la que los animales se procuraban prácticamente la totalidad de su sustento, en los alrededores de la casa de sus dueños y aprovechando los residuos de la alimentación humana, aunque en algunas zonas podía ser extensiva, tal como hoy hacen en el régimen de montañera. En el primer caso los recursos habían sido abundantes durante el verano, por la abundancia de los productos de la huerta, y todavía lo seguían siendo en otoño y al principio del

invierno. Además se podían complementar con los cereales recolectados en la explotación, con el salvado y otros subproductos procedentes de la molienda del trigo o con las patatas tardías de desecho.

Decisiva era también la temperatura, porque en el proceso de chacinación es muy conveniente que las carnes se enfríen enseguida, después del sacrificio y porque las temperaturas bajas van a regular la presencia de microorganismos favorables, evitando que se multipliquen y actúen muchos que se desarrollan a temperaturas altas, pero que tienen efectos negativos en el proceso de maduración.

El sacrificio de los cerdos, que en general eran muy grandes, casi siempre próximos a los 200 Kg., exige la colaboración de varias personas, porque se resiste a salir de la cochiquera y a ser trasladado e izado a la banca de sacrificio, en la que además debía estar bien sujeto, para evitar que en los estertores de la agonía cayese al suelo. El matarife o matachín, que normalmente era un habilidoso voluntario de la localidad, pero que en algunos casos era un especialista retribuido por su función, era el encargado de dirigir la operación en la que todos los participantes tenían la obligación de obedecerle.

Síguenos en    



COSTA FOOD
Group



ESPIGA
DE ORO
al mejor
Jamón Ibérico
D.O. Dehesa
de Extremadura
2017

El origen. Y el resultado.



En Grupo Villar cuidamos el origen de nuestra materia prima, para asegurarnos la excelente calidad final de todos nuestros productos.

El resultado: jamones y embutidos marcados con el inconfundible sabor Villar que todos nuestros clientes y consumidores saben apreciar desde hace más de 50 años.

INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.

Ctra. Madrid Km. 221 • 42191 Los Rábanos (SORIA) ESPAÑA
Tlf.: 975 22 03 00 / 29 11 • www.icvillar.es • comercial@icvillar.es