

LA HORNERA DE LOTARIO

A medida que nos hacemos mayores valoramos las cosas de distinta manera, y hay cosas que vivimos de pequeños, que el tiempo va dejando atrás. Y lo que pronto se aprende nunca se olvida.

Una de esas cosas es cómo curaba mi padre la matanza,

Los jamones y la cecina, que son los cuartos delanteros y traseros de un gocho o vaca respectivamente, se curaban en una pieza entera con un peso aproximado de 60 kilos la cecina y más de 25 el jamón como el de la foto.



Todos los años se mataba una vaca para "cecina" que compartían con la casa de mi abuelo Celso de Primajas. Vaca que se había comprado por los pueblos de alrededor o en la feria noviembre en Riaño.

Tenía que ser un animal de entre cinco y diez años **“machorra”** a ser posible, que estuviera **“de puerto y bien empezada”** o gorda de antemano. Luego se encuadraba un par de meses y se terminaba de cebar, **“para asentar la carne y que entrevere la grasa”**, más o menos hasta diciembre o enero y que se mataba junto los gochos para mezcla de la carne para chorizo.



Después de la matanza, se tenían varios días colgados a las heladas para que la carne serenase, cuanto más recubierta estuviera la carne y mas infiltrada tuviera la grasa, mejor salía la cecina o el jamón.

Después de varios días con temperaturas de mínimo 6 grados bajo cero por la noche, había que meterla un día antes a la **“hornera”** para poder **“escuartar”** o partir las piezas, por que se mantenía congelada. La hornera que es un local anejo a la vivienda donde estaba el horno del pan y se curaba la matanza.

La carne de vaca necesita más maduración que la de gocho por eso se mataba unos días antes. Decía mi padre **“Tenía que entiesar a la helada”**

Dice el refrán: **“la vaca oliendo y el gocho gruñendo”**



La vaca se partía con un hacha por la columna metiendo una varilla de hierro por la medula o **“cañada”** para no estropear los lomos, mitad para la casa de mi abuelo Celso de Primajas y la otra mitad para la casa de mi padre en Corniero.

Luego se separaba la paleta y la maza que son los cuartos delanteros y traseros que eran para cecina y se curaban enteros

El lomo se salaba en la cinta y se ahumaba unos días, luego se cortaba, se freía y se metía en una olla de barro cubierto de aceite oliva.

Las costillas se salaban y curaban para el **“cocido de garbanzos”**, la carne se mezclaba con la de gocho para hacer chorizos.

Se hacían muchos kilos de **“jijas”** para chorizos y mi abuela Valentina, la de Primajas, echaba la sal y el pimiento según su cálculo, **“a ojo para más de 150 kg”**. Los amasaba y estaban dos días en la artesa, los probaba antes de meter en tripa y nunca recuerdo que tuviera que retocarlos, decía que para que salieran buenos **“tenían que estar alegres de sal y pimiento porque con la tripa perdían”**.

La paleta, la maza, los jamones y brazuelos se salaban en una **“masera”** cubiertos de sal gorda por arriba y abajo durante varios días. Masera es un balde grande y rectangular de madera que mi abuela utilizaba para amasar el pan cuando se hacía en casa y que aún se conserva.

Después de varios días en sal, según el cálculo de mi padre, **“Si el tiempo está húmedo la sal la coge primero y si esta frio tarda más”**. Luego se saca y se lavan con agua tibia para quitar restos de sal.

El siguiente paso es uno de los más importantes:

El prensado tiene por finalidad compactar la carne y eliminar el agua para hacer penetrar la sal de una manera profunda y homogénea, para que la cecina y el jamón cojan consistencia y textura. Según me explicó mi padre, antes prensaba con unas grandes losas de piedra sobre la tapa de la masera, aunque luego lo hacía con una prensa que adaptó de un lagar de hacer vino, con dos tableros entre los que colocaba los jamones y la cecina y una rosca para apretar los tableros,

Y por último **el ahumado con leña** de roble o de haya, como método de control de temperatura, para una curación en la hornera y colgada por el **“tendón de la rodilla”**, cerca de una ventana que permita controlar tanto la temperatura como la humedad "abrir y cerrar ventanas" en el clima seco y frio de la Montaña de Riaño y así hasta completar su curación, como se dice en la Montaña Leonesa **“añejada”**, que es 12 meses o más.

Cada cierto tiempo **“pinchaba las piezas”** con una aguja larga de tejer, y según la dureza y olor sabía cómo iba el proceso, y decía: **“pa que la cecina salga bien el puntal tiene que estar salao porque la sal se cantea abajo”**.





Pincha el enlace:

<https://youtu.be/AQJPxptxAA8?si=2uZjKCu85xUPuTho>



<https://clubdeportivocorniero.com/>