



Almuerzo de la matanza



En español: Desayuno de la matanza

[*sustantivo masculino*]

Refrigerio que se daba en las matanzas una vez matado, socarrado y abierto el cerdo.

• Yo no quiero comel na agora. Venimos d'ayüial un poquino a Pepa y mos himos puesto hasta arriba de migas y torreznos en el almuerzo la matanza.

Campos semánticos: [Gastronomía Matanza](#)

Comentarios:

La matanza del cerdo comenzaba a primera hora de la mañana, apenas clareaba el día. Una vez sacrificado el animal, socarrado y por lo general abierto, había que reponer fuerzas. Para ello se procedía a una primera comida consistente por lo general en migas, que ya tenían preparadas las mujeres en la lumbre, acompañadas de torreznos y a veces de sardinas fritas.

El almuerzo se realizaba normalmente a media mañana, pero en el caso de la matanza se hacía un poco más temprano de lo habitual ya que, una vez abierto el cerdo, las tareas que había que realizar llevaban bastante tiempo hasta la hora de la comida propiamente dicha. Por ello, a lo largo de la mañana se iban ofreciendo diversos refrigerios a la gente que participaba en la matanza. Una vez que se certificaba que el cerdo no tenía triquina (triquinosis), se cortaba y asaba la [moraga](#) y se iba pasando para que se fuese comiendo. Cuando la masa de chorizos estaba lista para embutir, se freía una buena cantidad en una sartén y se daba a probar acompañada de pan.

Una vez realizadas todas las tareas (al menos las principales), ya entrada la tarde se procedía a la comida. Por lo general huesos de espinazo con patatas.

Durante toda la matanza se comía varias veces para que, en lo posible, quedasen todas las tareas realizadas. De ahí el dicho peraleo que reza: "*Tres días hay en el año que se llena bien la panza: Jueves Santo, Viernes Santo y el día de la matanza*".

Origen: Latín. Nos entró a través del castellano antiguo.

Etimología:

Del latín **morsus** (*mordisco*) con el artículo árabe **al**, procede el estándar a **almuerzo**. En el estándar designa a la *comida que se realiza al mediodía*, pero en peraleo se refiere habitualmente a la *comida de media mañana*, más contundente que el desayuno que solía constar en café o café con leche sin más.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com