



MUESTRA DEL EMBUTIDO  
ARTESANO Y DE CALIDAD  
DE REQUENA

## MATAR CHINOS EN REQUENA

Es real y pasó no hace mucho. Un foráneo se quedó de piedra cuando escuchó a un requeñense decir que *“venía de matar el chino”*. No se asuste el lector, sobre todo si es oriental, pues **“chino”** es el vocablo autóctono con el que denominamos al cerdo (reducción de *“cochino”*). Asimismo, si le invitamos a que deguste unas cortadillas de **“perro”**, no se le desenganche el rostro, que así denominamos a un embutido típico que

en su versión negra o blanca podrá degustar en esta Muestra; donde también se dará cuenta que *“la güeña esta güena”* (valga el pareado fácil y ramplón para este apreciado embutido local al que no le falta su pimentón, pimienta y clavo).

Lo primero pasó, de lo que ya dudamos es lo que dicen que ocurrió en el requeñense barrio de la Villa: *“Una burra parió un chino / en mitá la calle el Cristo / y la gente va diciendo / no lo he visto, no lo he visto”*.

Del cerdo se aprovecha todo (*“hasta los andares”*) y para el autóctono es el condumio preferido: *“De los pájaros que vuelan, el mejor es el gorrino”*. Una tragedia griega era si en una casa se moría el cerdo que criaban durante todo el año: *“Se muere el chino, luto pa'l intestino”*.

Lo cierto es que el cerdo y sus derivados han originado una jerga y fraseología específica requeñense y comarcana, algo enigmática para el foráneo. El chino se cría en la **cachera** (*“el mejor pescado, el de cachera”*), comiendo la **hechura** o **chura** a base de salvado o de harina de cebada (*“¡No te jode el guacho, comiendo hechura con el chino!”*) en el **gamellón** o **tornaja** (*“Ya ha volcao la tornaja”*). En la **gorrinería** se crían juntos el semental que llamamos **varraco** o **verraco** con el **guarín**, que es el pequeño de la pira y el más desprotegido porque *“los gorrinos son muy carniceros”*.

Pero como *“a cada chino le llega su San Martín”*, con los primeros fríos del invierno irrumpe el día del **matachinos** (matanza) donde aparece el **matarife** con su **barza** de pleita de esparto y los instrumentos para proceder: **ganchos, peladores, afeitadores, descarnaderos, dagas, hachuelas, piedras de lavar** y demás.

Se prepara la **mesa** ancha de madera y las **aliagas** para socarrar la piel, mientras se calienta el agua en los **calderos** sobre las **tiebles** (*“te vas a ver peor que el que se tragó las tiebles”*), que los finos denominan *“trébedes”*. La **mondonguera** (verdadera artifice del embutido bien hecho) se ajusta el delantal. Ya se han dispuesto las **latas** donde se colgarán las longanizas y morcillas para su secado (*“La Tarara tiene / unas pantorrillas / que parecen latas / de colgar morcillas”* –eso canta el amigo Fermín-). Cercanas están las **artesas** para el salado de tocino y pernils. Del día también disfrutaban los chiquillos que están *“haciendo más males que un gorrino suelto”*. Quizás aparezca el **capaor** de gorrinillos con su silbato parecido a los afiladores (*“El que más chifla, capaor”*).

Mientras se va apañando el chino, el rabo y la oreja se echa a las brasas para obsequiar a la concurrencia con una de las partes más preciadas. Y siempre alguien cortará de la panceta las **chichorritas** y **temblonas** frías a fuego lento en la sartén con patas. Hay quien prepara el **cachulí** o el **morteruelo**. La cebolla dando vueltas en la **caldera** para hacer las **morcillas** que son muy del gusto del personal: *“Dices que no me quieres / porque soy negra / negras son las morcillas / y están bien buenas”*.

Los lomos y las costillas se adoban como **enajos** en crudo con especias varias sin faltar el hinojo. En los **lebrillos** se irán amasando los embutidos, esperando el día grande de la **“fritá”** para su posterior conservación en **“orza”** durante el resto del año (*“tienes manos de orza”* para los torpes de nación).

En Requena no es que *“atemos los perros con longaniza”*, pero sí tenemos *“mas días que longanizas”* para que ustedes las disfruten con el resto de manjares y *“cada gorrino a su camino”*.

*Ignacio Latorre Zaccarés, archivero-bibliotecario de Requena*

## PROGRAMA DE LA MUESTRA

**8, 9 y 10 de febrero.** Exposición de láminas premiadas de la IV edición del concurso creativo “EL EMBUTIDO EN MI LOCALIDAD”. Vestíbulo del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

### VIERNES 8 DE FEBRERO

**12.00h.-** Apertura de la XXVI Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

**18.00h.-** Actuación de Mayores con Alegría. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**19.00h.-** Actuación de danza del alumnado de la academia “Pa-soapaso” de Requena. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**19.00h.-** Inauguración de la exposición de Ernst Volland “La segunda mirada. Imágenes grabadas en la retina: carteles, caricaturas y obras a lápiz de color”. Museo de Arte Contemporáneo “Florencio de la Fuente”.

**20.00h.-** Exhibición de baile de FitDance Studio. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**20.00h.-** Musical “La jaula de grillos” de Saga Producciones. Teatro Principal de Requena. Patrocina IVC. Organiza Concejalía de Cultura.

### SÁBADO 9 DE FEBRERO

**11.30h.-** Cata de vino comentada de Sierra Norte. Sede de FEREVIN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**13.00h.-** Cata de vino comentada de Sebirán. Sede de FEREVIN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**17.00h.-** Cata de vino comentada de Vinos y Sabores Ecológicos. Sede de FEREVIN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**18.00h.-** Espectáculo Infantil “Tachán. Aquellos años mágicos” con el mago Kekoperfil. Teatro Principal de Requena. Organiza Concejalía de Feria y Fiestas.

### DOMINGO 10 DE FEBRERO

**12.00h.-** Cata de vino comentada de Ladrón de Lunas. Sede de FEREVIN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**12.00h.-** Concurso de Cachulí. Inscripciones previas del 28 de enero al 5 de febrero. Patio trasero del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**12.30h.-** Actuación de Cantares Viejos. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**18.30h.-** Entrega de premios Concurso Creativo “El embutido en mi localidad”. A continuación Clausura de la XXVI Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

### SORTEOS

Al finalizar cada jornada de la Muestra se sorteará un delantal diseñado por Francis Montesinos entre la numeración de los tiques vendidos ese día. La persona graciada deberá estar presente para la recogida del delantal. Para ellos se realizarán tantos sorteos como sean necesarios.

### AGENDA CULTURAL

**Templo de Santa María:** “De cintura para abajo.” El refajo en la indumentaria tradicional” Del 2 de diciembre al 24 de febrero de 2019.

**Museo de Arte contemporáneo “Florencio de la Fuente”:** Exposición de Ernst Volland “La segunda mirada. Imágenes grabadas en la retina: carteles, caricaturas y obras a lápiz de color”. Del 8 de febrero al 9 de junio de 2019.

**Sala Municipal de Exposiciones “Antiguo Mercado”:** “Aeródromos valencianos de la Guerra Civil”. Cátedra Demetrio Ribes. Del 1 al 23 de febrero de 2019.

### VISITAS

Durante los días de la Muestra se podrán visitar la Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje y los Túneles, el Templo de San Nicolás, la iglesia de Santa María, el Museo Municipal, el Palacio del Cid-Museo del Vino, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, el Museo de la Seda y Museo de la Fiesta de la Vendimia.

### NOTAS

Se habilitarán zonas de aparcamiento (Coop. Coviñas, Coop. Vinícola Requeñense, Huerta Honrubia, Urb. San José y Polígono Industrial “El Romeral”), para que los visitantes puedan dejar su vehículo y acercarse a la zona de carpas. Acceso directo a la Muestra por A-3 entrada Oeste.

La degustación de productos se realizará mediante la adquisición de tiques y durante el horario que la organización del certamen establezca. La compra del tique conlleva la entrega de una invitación para visitar un espacio cultural (museo/monumento) de forma gratuita desde el 12 de febrero de 2019 al 31 de enero de 2020.

La organización no se hace responsable de los posibles cambios en la programación por causas ajenas a su voluntad.

El precio del tique degustación será de 8 euros viernes y 10 sábado y domingo. Haciendo la reserva anticipada del tique se podrá entrar a 3 museos/monumentos. Esta promoción también será válida presentando el billete de tren a la hora de adquirir el tique y además tendrán un 10% de descuento en la compra de productos en las carnicerías expositoras.

Renfe aumentará el número de plazas con descuentos promocionales los días de la Muestra en los billetes de AVE desde Madrid y Cuenca.

El Ayuntamiento de Requena ofrecerá un servicio gratuito de autobuses desde el Recinto Ferial al centro y viceversa, así como desde la estación del AVE al Recinto Ferial, en los horarios de llegadas y salidas de trenes que coincidan con el horario de la Muestra.

