



PREGÓN DE LA FIESTA de la III MATANZA POPULAR

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho, fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo, y en el fuego donde se había de asar, ardía un mediano monte de leña; y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban, no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne...; las liebres, ya sin pellejo, y las gallinas sin pluma, que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas, no tenían número... Contó Sancho más de sesenta zoques, de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo, como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla; y dos calderas de aceite, mayores que las de un tinte, servían de freír cosas... Los cocineros y cocineras, pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos... Había doce tiernos y pequeños lechones...; las especias, de diversas suertes, no parecían haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca... Y todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se deleitaba y de todo se aficionaba.

Don Quijote de la Mancha II, cap.XX

Al igual que el escudero de nuestro ingenioso Don Quijote, cualquier viandante que hoy, cruzando los caminos de nuestra Serranía, dirija decididos sus pasos hacia esta villa de Masegosa, todo lo contemplará con asombro, de todo se deleitará y de todo se aficionará. Y aunque nuestro genial Cervantes apenas da cabida al cerdo en el pantagruélico banquete de las bodas de Camacho, salvo por la referencia a esos doce tiernos y pequeños lechones que, cosidos por encima, habían de servir para dar sabor y enternecer un enorme ternero, a buen seguro que no faltaron en la mesa

del rico Camacho sabrosos chorizos y morcillas, buenos lomos y costillas y, junto a la muralla de quesos, contundentes tacos de exquisito jamón, para regarlos con un buen vino.

Hoy, Masegosa, parece querer revivir en ambiente lúdico y festivo ese banquete universalmente conocido que Cervantes incluyera en la segunda parte de su Quijote. De las manos de la Asociación Cultural Mansiegona, que ha querido revitalizar las costumbres y raíces de vuestro pueblo, recupera la matanza, o la matazón, a decir de otros, toda la esencia que tuvo, como actividad "agrícola" de invierno por excelencia.

La matanza fue secularmente en nuestros pueblos, día de fiesta y alegría, día de trabajo y de recreo, día en el que pasaban por las mesas los exquisitos manjares que el cerdo ofrecía, y que permitían llenar la panza en tiempos de menor bonanza y hasta de escasez. Hoy, los excesos de una sociedad consumista y materialista, dicen que refinada, aunque mucho habría que discutir sobre ello, han venido a ahogar y a poner en riesgo las tradiciones y costumbres de nuestros pueblos. Y se pierden letrillas y romances, y desaparecen procesiones y caridades, y hasta lo que fue elemento básico de sustento, el cerdo, y su sacrificio una fiesta para todos, se industrializa y se hace "fácil" en gigantescos mataderos, olvidando toda la carga humana, todo el significado antropológico y todo el sustrato folclórico que, desde tiempo inmemorial, ha tenido el día de la matanza.

En torno a este día se reunían las familias para atender todas las tareas que la fiesta conlleva. Y eran, además, días de peculiar solidaridad porque las matanzas se disponían en distintas fechas de forma que los vecinos pudiesen ayudarse unos a otros en el

José Ignacio Albentosa lee el pregón ante los presentes.





La gente se arremolina entorno de los fogones, en los que hierven las gachas.

día señalado en que el gorrino, cebado con cariño durante el año, pasaba a mejor vida para mejorar la vida de todos. Y tras haber pelado la cebolla el día de antes, escurriéndola para que soltara el agua, y una vez que el matarife había cumplido su papel entre los gruñidos del animal, había que recoger la sangre, sin parar de batirla para que no cuaje; se socarraba la piel del cerdo con aliagas y se rascaba con una piedra; y, tras lavarlo, a descuartizarlo... para aprovecharlo TODO: los lomos y los jamones y paletillas, pero también los oídos, el paladar, las patas, ... hasta el rabo. Porque, hasta el rabo... ¡todo es cerdo!

Y la laboriosa tarea de moler las carnes en aquella maquinilla manual, agotadora, hoy casi desaparecida, muestra del carácter recio de los hombres y mujeres de nuestra tierra. Y, después, la embutidera, para hacer el embutido, tras lavar y limpiar las tripas que, en aquellos tiempos en que el agua del grifo era un misterio, porque no había grifo, se hacía con las aguas del pozo, mientras otros preferían acudir a las gélidas aguas del arroyo para que sus corrientes cristalinas se llevaran lo que de indeseable tenían unos pellejos que luego se convertirían en chorizos, morcillas y longaniza.

Pero no todo es trabajo, como lo muestra y evidencia el programa de vuestra celebración. La matanza era y es una fiesta, un deleite del paladar, un derroche de manjares sin exquisiteces culinarias de diseño. Las gachas, las judías con oreja, y el frito de matanza, al caer la noche, y las ascuas con tajadillas de cerdo, vísceras, rabo, y en su último calor, patatas, cebollas y boniatos.

Y durante todo el año, esas orzas llenas de aceite conservaban el más preciado de los tesoros: los lomos, los chorizos, las morcillas y longanizas, las costillas... que, junto a los jamones que colgaban de las cámaras al aire seco de la sierra, eran el sustento

básico de toda la familia hasta la siguiente matanza en los inicios del invierno.

Toda una liturgia, sometida a un ritual secular que no debéis dejar perder, para que lo recuerden y rememoren vuestros hijos y vuestros nietos.

Entre los recuerdos más grabados de mi infancia tengo una imagen imborrable en el corral de mi abuela, en la Valencia que fue conquense, en Utiel, un día de matanza, en que ella, ya anciana, sentada en una silla como matriarca que era del clan, daba instrucciones con un hilo enérgico de voz para que abrieran la puerta de la pocilga y todo el ceremonial comenzara. Y yo, muy niño, de pie, escondido tras su silla, decía ella que para protegerme, no se fuera a escapar el gorrino del gancho del matarife y arremetiera rabioso, contemplaba, entre asombrado, asustado y orgulloso todo lo que os he descrito y que vosotros vais a revivir estos días.

No perdáis nunca esta costumbre que llega a su tercera edición porque, sin perder en absoluto sus señas de identidad, puede también ser con el tiempo y con la debida difusión, un recurso turístico de primera magnitud, originador de recursos extraordinarios en muchas comarcas y tierras deprimidas de nuestra extensa geografía.

Como lo es la gastronomía que se deriva del cerdo, que se ha ido ganando una consideración cada vez mayor y cada vez más justificada entre los elementos de nuestro patrimonio cultural y etnográfico, que merece la pena conservar, documentar, investigar y difundir siempre.

Recuerdo que mi abuela Agustina, la roja, como la llamaban en Utiel por el exótico y llamativo color de su pelo, decía sentenciosa, en una curiosa reinterpretación de un refrán popular que en seguida identificaréis: Hay tres días al año que relucen más que el sol, cobravino, matagorrino y el día de la fritá.

Que vuestras fiestas de la Matanza 2007 reluzcan más que el sol, y que todo lo que habéis aprendido de vuestros mayores, lo paséis con amor a vuestros hijos, para que recobren las señas de su identidad y su singularidad y no se diluyan en la masa informe de la sociedad globalizada.

Y tras lo etéreo de la palabra del pregonero, pasemos a lo que realmente importa. Tenemos buenas viandas, buen vino y mejor compañía. ¿Qué más queremos? Gocemos de todo ello. Buen provecho. ¡He dicho!

Masegosa, 6 de diciembre de 2007

*José Ignacio Albentosa y Hernández.
Vicerrector de Cuenca
y de Extensión Universitaria.
Universidad de Castilla-La Mancha.*

