PREGON MATANZA DICIEMBRE 2011

Carlos Solano Oropesa

Queridos amigos:

En primer lugar quiero agradecer a la Asociación Cultural Mansiegona el haberme invitado a ser el pregonero de La Matanza 2011, algo que siento como un honor y un orgullo. Muchas gracias a todos.

Para mí, hablar de la matanza del cerdo es hacer un viaje de regreso a mi infancia; desandar el largo camino de los años y vestirme de niño; volver a sentir aquellas sensaciones, ahora archivadas en el disco duro de la memoria, y rescatarlas para vosotros.

Pero como lo mío es la historia, también quiero que estas líneas sirvan para hacer un repaso histórico de esta tradición ancestral que hoy nos reúne y que es el resultado de algo que, desde la noche de los tiempos, han venido realizando la mayor parte de las civilizaciones que han poblado nuestro mundo, seguramente desde el Neolítico. La mayoría de las veces por pura necesidad y otras como rituales sagrados.

Hace más de cuatro mil años, en el antiguo Egipto ya se consumían carnes de reses vacunas, cabrías, lanares, etc., pero lo que tenían rigurosamente prohibido era comer carne de cerdo, excepto en el plenilunio, que se estimaba como noche sacra. Al cochino le consideraban un animal sagrado, hasta tal punto que quienes estuviesen en contacto con él tenían que bañarse en las aguas del Nilo para purificarse.

En la antigua Grecia, Homero nos relata en la Ilíada como los héroes se daban grandes banquetes de carne con tajadas pinchadas en hierros y asadas a la lumbre. Los griegos tenían a los cerdos consagrados a las diosas Deméter y Cibeles, a cuyas divinidades se inmolaban en los sacrificios.

En tiempos del sitio de Troya existía la costumbre de inmolar un cerdo, un carnero y un toro en honor del rey Poseidón para aplacar su cólera, costumbre que también tuvieron los romanos.

Entre los cretenses, el cerdo era considerado también como un animal divino, al creer que había alimentado a Zeus, el dios supremo; y en las fiestas públicas que se celebraban en Esparta, se distribuía entre los ciudadanos una especie de caldo cachuela, carne de cerdo, pan de cebada y vino.

En las Galias se estimaba mucho el jamón de jabalí, como lo prueba la figura que durante mucho tiempo se grabó en las monedas y que, posiblemente, quería representar una idea religiosa. Los galos criaban grandes piaras de cerdos en estado casi salvaje, costumbre que se conservó en la Francia feudal, en cuya época se les dejaba pastar en los bosques de encinas, e incluso la Ley Sálica dedica varios artículos a la exposición de penas para quienes roben cerdos.

También los celtíberos en Hispania dieron mucha importancia al cerdo y algunas ciudades–estado como Cástulo, situada en Cazlona, Jaén, representaron cerdos o jabalíes en sus monedas, seguramente con los mismos fines mágicos o religiosos.

Los celtas, germanos y romanos, fueron siempre grandes consumidores de ganado porcino. Estos últimos, a quienes debemos tantas cosas, nos enseñaron la organización de la matanza y venta de carne en las carnicerías, institucionalizándose la figura del carnicero como oficio, dictando normas sobre la edad conveniente para matar las reses; estableciéndose la de los rumiantes cuando tuviesen dientes y no menos de cinco días para los cerdos.

Se escriben entonces los primeros manuales sobre salazón del tocino y conservación de la cecina del cerdo. La primera receta sobre salazón de perniles aparece en el libro *De re agrícola* de Catón el Viejo, que murió en el 149 antes de Cristo, aunque el documento más divulgado sobre el tema, fueron las llamadas *Ordenanzas de Diocleciano* en el año 301 después de Cristo. Muchas de estas normas se han venido aplicando hasta nuestros días.

El cerdo se cría en todo el mundo, excepto en los países cuya religión mayoritaria es la musulmana o la judía. Los libros sagrados de estas religiones, el Corán y el Talmud, prohíben expresamente a sus fieles alimentarse de los productos de este animal, aunque quizás, detrás de esta prohibición se esconden razones sanitarias, al desconocerse en aquella época la triquina, causante de graves y frecuentes problemas sanitarios.

En el Eutoronomio, libro judío, se citan los animales que se pueden comer y los que no. Del cerdo dice: *... el puerco que tiene la pezuña dividida pero no rumia, es inmundo para vosotros. No comeréis sus carnes, ni tocaréis sus cadáveres*.

Por su parte, en el Deuteronomio, otro libro sagrado judío, se añade sobre el tema: *La sangre no la comerás, en la tierra la derramarás como agua*, con lo que no cabía la posibilidad de hacer morcillas.

En la Península Ibérica, con la dominación árabe, el pueblo hispano–musulmán abastecía su despensa con el llamado *Alhale* que se preparaba con carne de cerdo y cabra. Los cristianos siguieron con las costumbres heredadas de los romanos; tolerando los árabes su consumo e incluso recomendándolo. Así, Abulcasis decía que *la carne de cerdo es muy nutritiva y que si en algunas ocasiones fatiga al estómago, basta sazonarla con mostaza preparada*. Este autor árabe se refería a la carne que consumían los cristianos que con él convivían en el Califato de Córdoba, ya que ellos la tenían prohibida.

El término *«marrano»*, según Corominas, se convirtió en adjetivo peyorativo debido a las repetidas contestaciones de *Hu (a) mahrám –es cosa ilícita o prohibida–*, de los moriscos cuando les ofrecían los cristianos carne de cerdo. De ahí que este término se utilizase después tanto para definir al animal como al que rechazaba comer su carne.

Con el descubrimiento de América, el cerdo es introducido en ese continente por Fernando de Soto en 1540, y a Centroamérica fue llevado por Francisco Pizarro.

La imagen del cerdo aparece en numerosas iglesias y monasterios. En la iglesia de san Juan, en Alarcón (Cuenca), está representado en las maravillosas gárgolas que la rematan. Es un hecho curioso que revela la importancia del cerdo en todas las culturas.

Y es que este ritual que cada año celebramos aquí nos hace portadores de unos conocimientos transmitidos de generación en generación, que nos han legado, como un tesoro, nuestros padres y nuestros abuelos.

Todo empezaba en los meses de febrero o marzo, cuando ya se podía pensar en ir preparando el cerdo para el año siguiente. Su engorde a base cardos tiernos, patatas cocidas y remolachas que junto con unos puñados de harinilla de cereal llamada salvado, eran el alimento básico de los cerdos, que se iniciaba, por lo general, nueve o diez meses antes de la matanza, punto culminante de todo el proceso.

Me vienen a la memoria aquellas mañanas frías de noviembre cuando se mataba el cerdo en mi casa y en casi todas las casas del pueblo. Recupero los olores del amanecer, a veces con neblina y con la escarcha en la vega. Todo está ya preparado: la mesa de madera fuerte y recia; las aliagas para chuscarrar al cerdo, a veces dos; el agua caliente y la cebolla cocida en los calderos de cobre; la sal gorda o «granzuda», que era un elemento importantísimo para el buen éxito de salar las piezas de tocino y magro que servirían de alimento básico durante la siega y recolección de la cosecha; las pastas que habían hecho en el horno mi madre y mi tía unos días antes; y las botellas de anís «La Asturiana» y de coñac «Terry» que mi padre, que era comerciante, reservaba para calentar y animar a los protagonistas de la faena.

Pedro, el matarife, ha llegado ya con sus cuchillos, afilados en la piedra arenisca el día anterior; y

las mujeres, que han empezado mucho antes sus tareas, están ya preparadas para recoger la sangre con la que harán más tarde las morcillas.

Los niños, siempre en medio, lo observábamos todo; era una novedad madrugar y no ir a la escuela porque la matanza era un acontecimiento en todos los sentidos: un día de fiesta, de alegría, de invitación y de colaboración con los vecinos. Ahora me doy cuentas de las cosas que hemos perdido con el paso del tiempo…

A mí me daba mucha pena ver matar al cerdo y cuando lo iban a echar en la mesa para matarlo me marchaba lejos, aunque sus chillidos agudos y lastimeros llegaban hasta mi escondite. Los había visto criarse durante todo el año y en ese momento me dolía que lo mataran. Era una sensación extraña porque sabía que era necesario hacerlo, pero no podía impedir mi pena.

Alguna vez aguanté por curiosidad y vi como la sangre del cerdo iba cayendo en el lebrillo y mi tía Ángeles le iba dando vueltas con la mano para que no se cuajase. A mí me daba repelús verlo, quizá porque a los niños siempre nos ha dado miedo ver brotar la sangre, fuera de quien fuera.

Después, ya muerto, lo chuscarraban en el suelo con las aliagas, se le sacaban las pezuñas con un gancho y lo echaban en la mesa para lavarlo con agua caliente, frotándolo con asperones de arenisca y trozos de teja.

Recuerdo el vapor del agua y el vaho de los adultos al hablar mientras daban buena cuenta del anís y del coñac en la fría y húmeda mañana de noviembre. De vez en cuando formábamos un corro alrededor de la hoguera y extendíamos las manos para que éstas no se amoratasen.

A continuación se abría el cerdo y se retiraban las vísceras por completo, recogiéndolas cuidadosamente. Parte de ellas, sobre todo los intestinos y el estómago se reservaban y se limpiaban de los contenidos que había dentro. Esta operación era realizada por las mujeres de la familia con agua caliente. No era una operación agradable ya que el olor, el intenso frío y la humedad estaban presentes durante el proceso.

Aquel olor penetrante lo tengo grabado en la pituitaria, como sello de identidad de un tiempo lejano y feliz en el que los niños aprendíamos a ser adultos observando lo que hacían los mayores. Éramos como un libro en blanco en el que íbamos apuntando cada una de las vivencias.

Una de las tareas más importantes que había que hacer era llevarle varias muestras del cerdo al veterinario. Debía certificar que no tenía triquinosis y que estaba apto para su consumo. A mí me llamaba mucho la atención aquella palabra tan rara de la que desconocía su significado: «Triquinosis», pero me sonaba bien…

Después de todo, el cerdo quedaba suspendido con una soga en una fuerte escarpia de la pared, que estaba allí desde siempre, para que fuera goteando la sangre y el agua del lavado. Allí estaría durante un buen rato. Recuerdo el vapor que desprendía su cuerpo abierto en canal, mientras el día se iba tam-

bién abriendo y nos mostraba un sol tibio y enfermizo que nos aliviaba del frío.

Cuando el veterinario certificaba que el cerdo era apto para su consumo, los hombres lo iban troceando y las mujeres preparaban la comida.

A los niños nos asaban el rabo en las ascuas y nos daban la vejiga ya limpia, para que la hincháramos y jugáramos al fútbol con ella. Formábamos parte también de aquel ritual, de un acto necesario y nunca cruel, del que dependía nuestro sustento durante meses.

Lo que más me gustaba de la matanza del cerdo eran las gachas; me encantaba verlas burbujear en el fuego y observar los volcanes que formaban en su ebullición cuando ya estaban casi hechas. Aquel color ligeramente pimentonado y el olor de los torreznos y la fritada de hígado bien hecho, me despertaban el apetito. Mi madre siempre me los daba a probar y me mojaba una rebanada de pan en las gachas para que le dijera si estaban buenas. Yo siempre le decía que sí….

Cuanta más gente se reunía, mejores momentos pasábamos. Se comía, se bebía el buen vino que los vecinos de Huerta son expertos en elaborar, y se reía, se gastaban bromas y se gozaba de la mejor predisposición para pasar uno o dos días rebosantes de alegría. Así pues, la muerte del cerdo servía para hacer más felices a quienes continuábamos vivos.

Tras el almuerzo, todos los hombres que participaban en la matanza comenzaban a descuartizar el cerdo, después de haberse tomado la imprescindible copa de anís para combatir los rigores invernales.

Según lo descuartizaban, iban colocando cada pieza (espinazo, costillares, lomos, jamones, paletillas, cabeza, etc.) en la gamella correspondiente, al tiempo que cortaban los trozos de magro alrededor de los huesos, que servirían más tarde para hacer los chorizos y las güeñas.

Poseer una maquina de picar carne era todo un lujo en aquella época; las había contadas en el pueblo y nosotros teníamos una de ellas, que prestábamos a casi todos los vecinos.

Todo era de todos y aquella maravillosa relación de amistad es lo que más echo de menos en nuestros pueblos, porque se ha perdido. Hemos avanzado mucho en muchas cosas, pero en otras, como son las relaciones sociales, la unión o el compañerismo, por desgracia, hemos retrocedido.

Una vez rellenas las tripas con el mondongo, las morcillas se iban poniendo al fuego dentro de una caldera con agua. Era curioso observar el proceso de cocción entre frases tales como: «¡pincha, pincha, que se rompen!»; «más fuego, que van muy lentas»; o «saca una a ver cómo están», y todos los chiquillos, siempre en medio y alrededor, mirando el trajinar de las madres, tías y abuelas.

Después, los hombres ponían a asar la careta del cerdo y el morcón y con esta buena merienda se dirigían a la cueva (bodega), dejando a las mujeres con su labor de sacar las morcillas y extenderlas para que se oreasen antes de ser colgadas en varas, entre los machones del techo de la cocina.

Con el magro y parte del gordo (tocino) se llenaban, al día siguiente, los intestinos para hacer los chorizos. Y con la carne de menor calidad, el bofe y el cuajo, se elaboraban las güeñas.

La conservación de estas carnes constituía otro ritual. Sacadas del adobo unos días después, se colgaban en el techo de la cocina para que se fueran secando al humo. Las morcillas, por ejemplo, se consumían pronto, pero los chorizos, güeñas, lomos y costillares se guardaban, una vez fritos, en orzas con aceite.

A mí me encantaba el día del «frito», entre otras cosas porque era cuando más buenos me estaban los chorizos y las tajadas de lomo. Ese olor apetecible y sabroso que se olía en toda la calle, invitaba a tomar parte de aquel banquete junto al fuego. Me vienen a la memoria las imágenes, congeladas en el disco duro de mi memoria, y veo a mis seres queridos, que ya partieron, haciendo aquellas tareas tan hermosas y tan necesarias.

También recuerdo las historias que se contaban junto al fuego, a veces de miedo, que los niños sobredimensionábamos en nuestra mente y sentíamos un escalofrío de terror. Otras, se hablaba de las hazañas y cosas que habían hecho nuestros abuelos, de la caza o del tiempo, sin prisa, pero siempre en armonía y en paz. Éramos como una gran familia.

El cerdo era probado por la mayoría de los familiares y vecinos, pues aquellos que no participaban directamente en la matanza recibían un presente del mismo.

A mí siempre me llamó la atención aquello del «presente». Mi madre me decía: «niño, llévale este presente a don Ángel, el maestro», y yo cogía la cazuela tapada con un trapo blanco y se lo llevaba sin saber, realmente, lo que iba dentro.

Son bellos y lejanos recuerdos, que recupero cada año cuando vuelvo aquí, a este rito ancestral, que se ha repetido desde el Neolítico con ligeros matices diferenciados, pero con el mismo fin.

Detrás de este acto en el que todos participamos, de alguna forma, hay toda una sabiduría heredada a través de los años. Nada surge porque sí, espontáneamente; todo es el fruto de un aprendizaje, de un ritual que se ha mantenido porque era y es necesario.

Son muchos los nombres que se dan al cerdo doméstico: cerdo, cochino, puerco, cuto, marrano, guarro, lechón, tocino, gorrino, cebón, chancho (en Sudamérica), verraco (destinado a la monta), marrana (hembra paridera), aunque en mi pueblo siempre se le ha llamado gorrino.

Son también numerosos los refranes referidos al cerdo. Entre los más conocidos están: «A cada cerdo le llega su San Martín». «Del puerco hasta el rabo es bueno». «El mejor vecino, un buen tocino». «Del cerdo se aprovecha todo, hasta los andares».

Y es que del cerdo, gorrino o como queramos llamarle, es comestible absolutamente todo, tanto fresco como en las formas elaboradas de salazón y embutido: jamón, lomo, costillas, morcillas, manos, pies, orejas, chorizos... Como decía Jovellanos, ¿existe otro animal que nos dé tanto?

Aquí está la respuesta, en este acto de unión, de remembranza de un tiempo que ya no volverá y que rescatáis del olvido cada año, para que las buenas cosas de las que gozaron y vivieron nuestros padres y nuestros abuelos vuelvan a la luz y no mueran; para que la memoria de su recuerdo se vea reflejada aquí en estos actos y sigan transmitiéndose de generación en generación, como legado de una sabiduría popular que gracias a personas como vosotros, seguirá viviendo.

Y ya que la vida nos regala este instante y que las gachas borbotean en las sartenes, disfrutemos de estas pequeñas–grandes cosas y demos gracias por estar aquí.

Muchas gracias y ¡Feliz matanza, amigos!