Comer en Cuenca
Viaje alrededor del cerdo en Masegosa

Raúl Torres

La matazón es una fiesta de casi todos los sentidos que se celebra en Cuenca (Serranía, Alcarria y Mancha), que fue siempre un avío para todos los seres de estas tierras y la de todas las Españas. El protagonista de esta fiesta de sangre y gruñidos es el cerdo, famoso por todas las significaciones de la palabra, desde mamífero paquidermo que tiene alrededor de siete decímetros de altura y un metro de largo, del cual se come todo, hasta otras acepciones que sirven para insultar a los demás, como hombre grosero, puerco, sucio y sin modales, que eso lo explica el Diccionario magnífico que todos poseemos. Luego está el gorrino que casi es un cerdo, y el gorrinote, palabra cariñosa con la que se suele insultar, a medias, a los niños, a los novios, y a los que, en realidad, son unos guarros. El cochino, la palabra, tiene otro significado que no llega a cerdo pero lo explica. Gómez de la Serna, don Ramón: Aseguró alguna vez algo así como que "el cochinillo tiene tan poca curiosidad por la vida que sus ojos no llegan a abrirse".

Hablando de denominaciones del dichoso animal, existe una coplilla riojana que dice:

Hubo seis cosas
en la boda de Antón:
cerdo y cochino,
puerco y marrano,
guarro y lechón.

Pero hoy estamos en la Fiesta de la muerte, sacrificio o matazón, que por mucho que queramos disimularlo, nos vamos directos al cerdo para lograr de él todas esas maravillas que conseguimos: desde la morcilla, (de la que el repetido Gómez de la Serna escribió que era una transfusión de sangre de cebolla) Y aquello otro de los duelos con jamón son menos. Yo sé algunas cosas de esta fiesta que hemos dado en llamar La Matazón o La Matanza, porque tuve un abuelo que era matador de gorrinos (que nada tiene que ver con los toros) o más bien matarife, en Cañada del Hoyo, que es un pueblo que tirando para abajo en línea recta se llega pronto; era tam-

Joaquín Esteban Cava presental pregonero, Raúl Torres.

Después del pregón, las gachas.

bién ganchero y leñador. Vivió por estas tierras arrastrando madera con sus mulas, hasta que un pino alto como los cielos, lo despeñó a un barranco.

Por eso recuerdo a la perfección como se madrugaba para iniciar el rito de la cebolla, con su coro de lágrimas, para hacer las morcillas, -una vez lavadas las tripas-. El limón y todas las especias para hacer los chorizos y las güeñas. Ya estaban, al lado, esperando las orzas para guardar el frito, y dispuestas las maderas para colgar los embutidos. Ardía la lumbre en la chimenea y se calentaba el agua en la caldera dispuesta a lavar las inmundicias.

Mi abuelo Pedro Herreros, que era el matarife, preparaba las herramientas para el sacrificio; ayudado por mis tíos, construían una fosa donde ardía la lumbre dispuesta a la iniciación de chuscorrar la piel, quitar las cerdas y lavarlo todo muy bien. Luego venían los amigos, como hoy nosotros, al matagorrino (que así se denomina también), a comer gachas, hígado, tajás de tocino. Mi abuelo me señalaba una oreja y decía: "no te sueltes de ahí hasta que yo te diga, hasta que esté encima de la mesa". Aún recuerdo las palabras de mi tío Fausto: "tu abuelo Pedro Herreros es el mejor matarife de España" Y toda aquella fiesta seguía: abrieron la corte, alguien se puso delante de la puerta de la cochiquera con una lata llena de cebada y decía: "rete, rete, rete"; y el cerdo gruñía porque conocía la voz de su ama que le llevaba cada día melones podridos, tomates y la célebre hechura amasada con mondas de patatas y el resto de frutas y hortalizas. El cerdo gruñía entre satisfecho y desorientado al contemplar a tanta gente, al ver bailar las llamas un poco más adelante, como presagiando una extraña fiesta. Mi abuelo, en cuanto le puso el grano en el hocico y el rete bajó la cabeza, le tiró con el gancho y lo cogió del cuello como si fuera a montarse encima. A mí, la verdad, me daba mucha pena ver, escuchar cómo chillaba el gorrino mientras era izado a la mesa denominada tocinera. Después todo quedaba en silencio, empezaba a oler a sangre y a pelo chamuscado, a agua caliente – que huele de otra manera que la fresca-. Y el amanecer, poco a poco, se nos venía encima. Un rato después, sonaban las campanas de la iglesia de El Salvador, llamando a maitines o a misa de ocho, que de eso no me acuerdo bien. Una vez que la sangre estaba en el lebrillo, las mujeres pasaban rolletes, magdalenas, mantecados y una copa de aguardiente de la sierra, de resolí o de chapurreao, al gusto. Al mediodía comíamos gachas, la madeja de la sangre, las primeras tajás de tocino, bebíamos vino de la bota o del porrón, jugábamos al fútbol con la botija, que no era ni más ni menos que la vejiga. Y supongo que todo será igual, continuará lo mismo, pizca más o menos.

¿Cuánto se habrá hablado del cerdo y sus derivados, de todo ese mundo que gira alrededor de él? Según mi maestro en gastronomía, en el arte de la manduca, en comer, con pocas palabras, el Doctor Thebussem, un andaluz de principios del siglo XX, nacido en Medina Sidonia, un estudioso del cerdo y sus consecuencias a la mesa de los seres humanos, desde las tablas de los griegos, los sabios romanos y las sutilezas de hoy, que te sirven una copa con un poco de agua y sabor a tierra y aseguran que es la mejor sopa de ajo que puedas haber degus-

Pregón de Raúl Torres

tado en tu vida (¡a algunos les parece una gilipollez!); decía el apreciado y sabio gourmet que el cerdo es el primer bienhechor de la humanidad, que nada, en esa cosa cotidiana del comer, ni ninguno, puede anteponerse al cerdo. *El hombre recibe del cerdo algo más que una ayuda, mucho más que un auxilio, absolutamente más que el consuelo o amparo que le prestan los otros animales: recibe de él su consustancialidad toda entera. Desde su hocico hasta su rabo, desde sus pezuñas hasta su corteza, desde sus entrañas hasta su sangre, el hombre lo aprovecha en todo y se lo asimila por completo. Nunca podría decirse con más propiedad un absurdo como el de que el cerdo se refunde en el hombre.*

Y hablando o pensando en todas estas categorías entre ambos seres: el humano y el cerdo, no ha mucho tiempo, leía yo en uno de esos libros que solo se encuentran ya en los armarios y librerías de las casas viejas o acaso en esos puestos de la Cuesta de Moyano de Madrid, o a lo largo del Sena en París, que los dogones, una tribu africana que no he encontrado en los muchos diccionarios que uso, hace cientos de años subían las tierras de los desiertos del Sahara y del Calahari, para buscar las pezuñas de los cerdos ibéricos de Masegosa (con perdón, si puede parecer un insulto), para hacer cubiletes enanos, diminutos, bellísimos, con los cuales jugaban a una especie de filigranas de dados hechos con dientes de león o de tigre.

Y bien, el siempre referido Doctor Thebussem era partidario de introducir en nuestro Diccionario de la Lengua (si ello hubiera sido posible) el epíteto de "cerdolización", pues opinaba que el español se encerdolliza desde primeros de septiembre hasta fines de mayo… *ni más ni menos que desde esta época en adelante se satura de azufre, hierro o magnesio en los establecimientos de aguas minerales. Ya bajo la apariencia de lomo fresco, ya bajo la forma de morcilla, bien con el carácter de jamón, bien con la máscara de tocino, y a veces con el genérico expediente de grasa que se oculta en la trabazón íntima de los guisados, el hombre masca, saborea, deglute, aspira, sorbe y se asimila al cerdo por todos los poros de su organismo digestorio, apelando a todas las fórmulas y aprovechando todas las combinaciones del arte de devorar.*

Si bien, como soy un estudioso del cerdo, de manera absolutamente incierta, he aprendido, he leído que la mejor raza porcina es, según los sabios, la napolitana, la cual es muy posible que, en su tiempo, se extendiera por Cuenca, pues ya se sabe que alrededor de la construcción de nuestra Catedral, única en el mundo, vinieron distintos artistas de todo tipo, desde canteros, precisamente de Nápoles, hasta pintores y rejeros de todas las europas; de ahí que yo haya logrado descubrir una de las salsas conquenses más sabrosas, de procedencia napolitana, y de eso tendrían gran culpa los zafreños que se ubicaran en la bellísima ciudad que fue española en el virreinato, en donde el llamado "Rusiano", y amante de la zarina consiguió más tarde ser el primer almirante español; pero a decir verdad esa es otra historia y aunque algún cerdo proviniera de allí, dejémoslo a un lado.

(Nota de la Redacción: Este es el texto del Pregón dado por el brillante y prolífico escritor conquense, Raúl Torres, como consecuencia de la inauguración de la fiesta de la II Matanza Popular de Masegosa, en lo que probablemente sea el primer pregón literario pronunciado nunca en nuestra localidad. La Asociación Cultural Mansiegona le agradece sinceramente su generosa aportación)

Raúl Torres pronunciando su pregón.