



## PREGON MATANZA. DICIEMBRE 2016.

Benjamín Prieto

### «DIA DE LA MATANZA» EN MASEGOSA

Buenos días.

En primer lugar un afectuoso saludo a todos los vecinos de Masegosa y de otros pueblos, agradezco vuestra invitación y reconozco el honor de ser elegido para pregonar vuestra «MATANZA».

Cuando hace unos meses Joaquín y Jorge me visitaban en Cuenca y me proponían estar con vosotros hoy, este día quedaba lejano pero todo llega; ya es 3 de diciembre, afortunadamente tras un lluvioso mes de noviembre que le ha inyectado agua a nuestra tierra, y especialmente aquí en nuestra Sierra donde aún si cabe es más agradecida.

Hace ya unos años que conocí la existencia de vuestra Asociación Cultural Mansiegona y por tanto de vuestra revista, que ya ha cumplido su décimo aniversario, y por la que tenéis un auténtico mérito al haber consolidado este fenómeno cultural y social. Es, indudablemente, un reconocido altavoz para dar a conocer los valores, historia y recursos de esta rica y desconocida para muchos, zona de la provincia de Cuenca.

Comparto con vosotros problemas e inquietudes, que se vuelven comunes en la mayoría de las ocasiones y casos, y que pasan por no dejar en el olvido el potencial que tiene nuestro territorio y la amenaza de la despoblación y el envejecimiento que se cierne sobre nuestros pueblos. Es fundamental comprender el valor real del patrimonio local

En vuestra loable labor como Asociación Cultural habéis desempolvado decenas de papeles y habéis aflorado gran parte de la historia de la comarca, además de una ingente labor de sacar la intrahistoria de personajes curiosos e importantes de esta zona, y como no, un auténtico inventario de los recursos naturales con los que contamos.

Es meritorio el trabajo altruista y desinteresado de muchos de vosotros para haber dado vida a la Asociación y a vuestra revista. Con esto habéis revitalizado Masegosa y a vuestros antepasados, y mantenido ese hilo de vida y esperanza para el futuro.

Hoy no me veáis aquí como el Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca, soy uno más de vosotros, afortunadamente conozco la zona, por supuesto no con la misma intensidad que los presentes, pero comparto con todos esa afición y cariño por lo que nos rodea.

Y precisamente hoy el motivo que nos reúne, «La Matanza», es algo que he vivido desde pequeño, con el mismo nombre, aunque mi pueblo natal, Fuentelespino de Haro esté en las latitudes manchegas, y tengo el convencimiento de que no difiere en mucho el ritual casi sagrado que se organiza y dispone en un día de matanza.

El motivo de esta jolgoriosa y nutritiva jornada es la resurrección de la Fiesta de la Matanza, ya casi en el olvido por el abandono y la emigración de nuestros pueblos y hoy recuperados con esta fiesta que tiene ya una cita obligada en el calendario para los habitantes de Masegosa y de otros puntos que hoy el calor de la lumbre de la Matanza os congrega y anima.

Con 2 ó 3 años, comencé a vivir y disfrutar lo que era una «Matanza», no sin antes haber observado pacientemente durante meses lo que era la cría del cerdo o gorrino, en el propio corral de mi casa y en la de mis abuelos. Cuantos viajes a llevarles agua, harineta, salvao, y otros alimentos, y escuchar el continuo gruñir, y así hasta que llegaban estas fechas o incluso hasta bien entrado el mes de enero para organizar la matanza.

La matanza era un auténtico acontecimiento social, no era cosa de un día, eran los previos, y los posteriores, un ritual que se convertía en jornadas de convivencia. Nunca deberíamos perder estos valores que en eventos de este tipo se aprenden y asumen. Unos vecinos nos ayudamos a otros y de una matanza iban a otra.

Comienzan los preparativos con la leña, para ese día un elemento clave, mucha chasca de encina o de pino, hay que calentarse, calentar agua y hay que provisionarse.

Mi padre como en otras tantas cosas y también mi abuelo materno, especialistas matachines, no sólo para la casa propia sino para los vecinos, amigos y familiares, matachines aficionados, que tenían su

juego de cuchillos, cuchillas, medias lunas y piedras de afilar, todo un kit que sólo ellos podían tocar. A las 7 de la mañana empezaba la función, preparar la mesa, la lumbre, en un principio las aleagas y unas tejas, para rascar la piel. Cuatro o cinco personas para llevar al gorrino a la mesa y a recoger la sangre para preparar las morcillas. Previamente, otro «sector», en este caso el femenino, dirigido y orquestado por mi abuela Catalina, preparaba la caldera con agua hirviendo y cebolla para las morcillas, y en este mismo día era el primer plato a degustar, todas las que se rompían las cenábamos por la noche...

El lado masculino, tíos, vecinos y parientes, de esos que sólo conoces en ocasiones como ésta, ya estaban socarrando el cerdo con las aleagas y quitándole con un trozo de teja el vello para dejarlo limpio y suave, que luego se pudiese sacar unas buenas pancetas, blancos y cortezas.

Los últimos años se sustituyeron las aleagas por un aparato conectado a una bombona de butano y «El soplete» y así reducían el trabajo y la dedicación de los acompañantes al matachín.

Tocaba diseccionar y repartir, de un lado jamones, blancos, costillares, cabeza, patas, etc, aprovechando todo, y por supuesto bajo la dirección de la Abuela, que bien sabía qué carne se quedaba para los chorizos y que otras piezas las dirigía para guardar en búcaros y repartir a lo largo del año.

Curiosa era la discusión que se formaba entre mis abuelos a la hora de decidir qué pieza de carne se le guardaba al veterinario para hacer una analítica sobre el estado de la carne, y su aptitud o no para el consumo. Esa decisión no era fácil, pues la abuela era dura y no quería dar una pieza apetitosa pues esa ya no volvía, en cambio el abuelo era de la idea de quedar bien con el veterinario.

Para mí lo más importante de esta anécdota es que ya con tres o cuatro años sabía quién era el veterinario, y sólo lo asociaba a este azaroso y entretenido día, como si los hombres, D. Juan Alberto el de Mota, D. Santiago el de Belmonte o D. Alfonso no tuviesen más dedicación u oficio en el resto del año.

Llegaba la hora del almuerzo, y ya podíamos aprovechar alguna pieza de esta matanza. Por eso, había que madrugar, una vez más la abuela controlaba. Yo creo que de ahí viene el dicho «estás en el plato y en las tajás».

Por supuesto la comida, unas gachas o judías, y ahí mi abuelo Maximino, otro experto culinario, cualquiera decía que no. Estaban buenas las gachas, hasta un año que se equivocó y les echó azúcar en lugar de sal. La tarde la empleaban las mujeres en preparar las morcillas, y toda la mañana lavando tripas; se aprovecha todo.

Tenemos en el gorrino el más alto espécimen gastronómico que nos ofrece la fauna que pulula en la faz de nuestras tierras: su majestad el Cerdo.

Aquí los chicos, estábamos de hueles en todo, ese día no había guardería, la ludoteca era la lumbre y jugar con las ollas, los pucheros y la máquina de hacer morcillas y chorizos, las famosas y tradicionales «ELMA», que raro era la casa donde no disponíamos de una, o en muchas ocasiones compartidas con el resto de la familia, al final nos gastaban algunas bromas los mayores, pero nuestra atención no baja a lo largo de la intensa jornada. La broma era que para entretenerte te mandaban a casa de algún pariente o amigo a recoger el «Ajustador de las Cuchillas», para que la máquina funcionase mejor, o a la otra punta del pueblo y en un saco te metían 4 o 5 piezas de hierro sin utilidad alguna pero que pesaban lo suyo, y te decían que tuvieses cuidado que eso lo hacían en Alemania y a ver si se te iba a caer o romper en el camino, luego no era nada y mientras tanto habías dejado una hora tranquila a la cuadrilla sin enredar o hacer alguna fechoría. Entonces no teníamos Play Station.

Jornada inolvidable que en un año se podía repetir 4 o 5 veces, en casa de vecinos, familiares o algún amigo o allegado que le pidiese al abuelo o a mi padre que fuese de Matachín. Cuántas y cuántas aventuras, podría contar aquí.

Dicen que somos lo que aprendemos de niños y si es así, soy lo que aprendí en jornadas como ésta. Nada de lo que me rodea es ajeno y lo único que quiero trasladar y comunicar con mi pregón es el potencial y valores de nuestro alrededor y que nos tiene que dar aliento y fuerza para hacer frente a cualquier circunstancia que se presente como históricamente se ha hecho.

Tenemos una tierra inigualable, que no se puede deslocalizar en este mundo globalizado que nos ha tocado vivir, unos paisajes y parajes que son capaces de producir alimentos y materias primas de calidad diferenciada como en otros pocos lugares o zonas.

No estáis aquí por casualidad, ni porque no tengáis otra cosa que hacer en esta mañana de sábado, estáis aquí porque tenéis un compromiso con vuestro pueblo y comarca y tenéis una afección y un cariño por todo lo que os rodea.

## Pregón

---

No soy dado a las citas ni a las frases hechas pero hoy si quiero traer aquí a un clásico, al poeta Ovidio que decía y dejó escrito: «Ignoro qué encanto tiene el suelo donde uno nace que a todos nos cautiva e impide que nunca lo olvidemos».

Habéis fijado vuestra atención en un evento que se perdía y que lo estáis convirtiendo en nexo de unión entre todos para no faltar a la cita, para hacer balance de lo ocurrido durante el año, un punto de inflexión antes de llegar a fin de mes y terminar haciendo el balance general, el balance del año. Este balance vuestro, es el importante, el de vuestros sentimientos y el que no se va a borrar de la memoria ni del corazón, y no va para ningún libro contable ni para la declaración de la renta.

Tenemos objetivos comunes, y es la lucha contra la despoblación que asola decenas de provincias del interior de España y miles de pueblos.

Podéis contar conmigo, al igual que lo habéis hecho para este pregón, hoy quiero disfrutar de vuestra amistad y compañía, al igual que lo he hecho en visitas a vuestros municipios, y aquí en la zona, en breve acometeremos obras en el Castillo de Beteta, en la Fuente Romana de Poyatos, en su puente medieval y en algún lugar más, pero hoy no procede hablar de esto.

Os animo en vuestra labor de conservación y recuperación de costumbres, y no ceséis en el empeño que lleváis ya años, tenemos futuro, no debemos perder la esperanza.

Con este espíritu de unión, termino mi pregón, en el que de la mejor forma que he sabido, he intentado hacer de mantenedor de este Magno Festival Porcino. Es hora de dejar al lado las palabras, y acudir en amor y buena compañía a la mesa, que su majestad el cerdo, espera:

Rindámosle la debida pleitesía, que él, por su parte ha dado la vida a cambio de nuestro buen provecho.

No se trata de inventar «Nuevas cocinas», sino de volver a las fuentes y rescatar del olvido los auténticos sabores tradicionales que por su carácter merecen el valor de lo perenne. No hay palabras objetivas ante un plato de cerdo, pues su potente personalidad no tolera indiferencia.

El cerdo tiene el carisma de un líder nato. Posee poder de convocatoria, apasiona a los osados y rechaza a los pusilánimes, y para los enamorados del cerdo, como somos todos y cada uno de los que estamos aquí, no cabe más palabra que la admirativa, ni más actitud que la devoción y el amor insaciable, hasta el último huesecillo.

Vuelvo a agradecer el hecho de que hayáis contado conmigo, que me hayáis hecho un hueco en vuestro pueblo y en vuestra asociación, que tengáis ilusión para trabajar y emplear vuestras fuerzas aquí y que la lumbre de esta matanza y el calor que desprende nos dé ánimo para recorrer el camino.

Contad conmigo.

Quisiera que estas palabras mías, que hemos decidido que se llamen «pregón», sirvan como homenaje a tantos y tantos hombres y mujeres que se esfuerzan día a día en conseguir que nuestro mundo rural avance, que no se pierda, así como un homenaje a todos aquellos que nos inculcaron su cariño por estas tierras, nos enseñaron las costumbres y nos dejaron el legado del que hoy podemos disfrutar y estamos llamados a conservar y mejorar.

GRACIAS

