

PREGON MATANZA. DICIEMBRE 2023.

Joaquín Racionero¹



En esta tarde de fríos y esperanzas es un honor y alegría estar entre ustedes Y darles las gracias por venir a soportar esta pequeña arenga. Gracias también a los amigos que me llena de orgullo tener en Masegosa: los hermanos Esteban Cava, Luis y Joaquín; y por supuesto tener tres nietos adoptivos con ascendentes de este pueblo, Alejandro, Álvaro y Hugo², del que hoy celebramos su cumple.

Haremos un pequeño recorrido por la historia de nuestras costumbres y tradiciones sobre la esencia de la matanza, importante en el sustento de las despensas que, al menos en mi época, la mayor parte de los días estaban bastante ávidas por si les caía algún pequeño ocupante.

De una necesidad nace la costumbre y de esa misma costumbre un rito, rito con el cual nacería la exhibición de celebrar el sacrificio del socorrido y bien amado cerdo, tanto entre los propios para hacerse notar la buena mano de su amo en el cuidado y en el engorde, como las otras intenciones de vanagloria por poseer la mejor pieza. La otra y no menos importante ser un pasaporte del legítimo movimiento tan importante de los tiempos de los

nuevos conversos, los cuales daban con esa pública ceremonia ser tenidos por nuevos cristianos, y por tanto daba carta de naturaleza el bien ponderado cerdo un modo público de su testimonio.

Todos recordamos esas primeras escarchas en nuestras antes embarradas calles cuando llegaba la víspera de los Santos, en sus primeras nevadas, al son de las esquilas del rebaño, ávidas de llegada a las alegas para saciar su necesidad de sal. Por éstos cerros y lomas, que han sido testigos de paso por estas estribaciones; con recuerdos de historias de luchas y de conquistas, de maquis y estraperlos; anclados en las mismas costumbres y tradiciones ancestrales, fieles a las necesidades y al recuerdo y en el límite de la sapiencia nuestra, nos adentramos con el mandil y el librillo para acompañar el rito primoroso y singular de la matanza.

Comenzamos con alegría en la víspera con la preparación de un buen serón de cebollas, donde las mujeres y mozas sufrirán las primeras lágrimas en sus ojos, pelando y dejando sus blancos gajos para después cocerlas en el gran caldero de cobre, bien provisto de ramas y fogones para mantener el fuego en constante reverbero en el quicio del fuego. En la vieja campana, donde las llares cuelgan su gran caldero, las trébedes estarán listas para que las primeras tajadas hagan su entrada junto a los trozos de hígado, que acompañarán las apetitosas gachas con su pimentón, alcaravea, ajos, e hígado machacado. El viejo reloj, encima de la chimenea, está llamando a la familia y amigos, que todos están convocados para el acontecimiento.

¹ Nota de Redacción: Recomendamos consultar nuestro blog, de Revista Mansiegona, en este enlace: <https://revis-tamansiegona.com/joaquin-racionero-de-fraile-a-cocinero/>. Aquí el pregonero nos ofrece desinteresadamente un gran repertorio de recetas tradicionales de cocina, tan próximas a lo que guisaban nuestras abuelas, que con solo leerlas nos vienen a la memoria olores y sabores de niñez.

² Nota de Redacción: Se refiere a los hijos de nuestros amigos Cristina Molina Herranz y Javier Regato.

Pregón

Ya están las aliagas prestas, la mesa y el agua caliente, el cerdo sale majestuoso sin saber que él será el centro de la reunión; de pronto sentirá el certero gancho sobre su hocico y lo recibirá con el primer chillido; presto será puesto sobre la mesa donde el matarife dará fin a sus días; la experta ama de casa recogiendo su sangre para la preparación de las sabrosas morcillas, que habrán de embutir en las mismas tripas que previamente han lavado y macerado.

Todos saben su cometido; algún forastero de la capital no entiende este rito o costumbre, le acercan el porroncillo de aguardiente y su gollete da un respingo; alguien le dirá «toma hombre, mata el gusanillo», pero al tiempo algún bromista le acercará el botijo trucado con el mismo líquido elemento: ¡habrá pagado la quintada! Después se cerrará el boquete del cerdo con dos cortes junto al degüello y una pequeña astilla, como si fuese un fruncido lo atarán con una cuerda para cerrarlo; sobre unos troncos, socarrándolos con aliagas, se queman bien las orejas y el su pelo. Bien limpio y afeitado, las orejas bien limpias de cera, serán cortadas y con su poco de sal irán sobre las ascuas: este habrá de ser el primer presente que se nos ofrece. Luego se comenzara a abrir toda su barriga y a colgar en el gancho previsto. Vieja y bonita costumbre era la del que limpiaba el «escuchapedos», que era quien cogía el trozo más gordo del rabo y que por lo general era el acarreador.

Después de haber dado buena cuenta de las gachas y la canal oreada, el matarife prosigue con el despiece, separando las distintas partes, las cuales seguirán diferentes caminos: los chorizos, las güeñas, los lomos, las costillas, perniles y cuartos del tocino blanco. Las morcillas ya cocidas y a colgar Los chavales disfrutando de la vejiga, que limpiaron con salvado e inflada con una paja a la eras a jugar. De pronto llegara una saliente laña saliendo de alguna albarca y todos a descansar, los hombres pasarán la tarde dándole a las cartas y de cuando en cuando al porrón, a la espera de la opulenta cena.

En la cena no habrá de faltar una ensalada de judías rojas con sus cabezas de ajos y alguna que otra tajada, un *guisaillo* de gallina con patatas y algunas albondiguillas, regado todo con vinos del Campichuelo. Y para que sean más suaves, una fresquita ensalada de repollo, con sus gajos de naranjas, aceite y un *poquejo avinagrá*.

Estos retazos, que hoy de una manera más lúdica y desenfadada nos reúnen en estas queridas y amadas veredas, en éstas barbacas del caminar de cada uno de nosotros, no han de ser algo vacío sino pleno acontecer para todos nosotros. Todos y cada uno deberíamos hacer una prolongación con todo ahínco y conocimiento del por qué de nuestras raíces.

Teniendo vivas sus raíces, un pueblo, una comunidad o una familia, nunca mueren. Vosotros, los que aquí permanecéis, sois el sustento y la sabia de ésas raíces, una estirpe que la diosa naturaleza os hizo de pedernal, donde fríos y duros inviernos, con esos calurosos días de verano, antaño con hoz y zoqueta. Hoy, ya pasados en la besana del tiempo, solo son recuerdos, pero ese estigma sigue presente en vuestros genes.

Celebremos con alegría esta jornada, con la esperanza de que no sea la última que aquí nos junte y con la despedida propia de cuando la gente se va: ¡ea, hasta otro año; comedlo en puchero grande y mucha felicidad!

La revista Mansiegona también disponible en:
revistamansiegona.com

