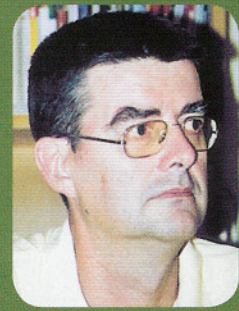


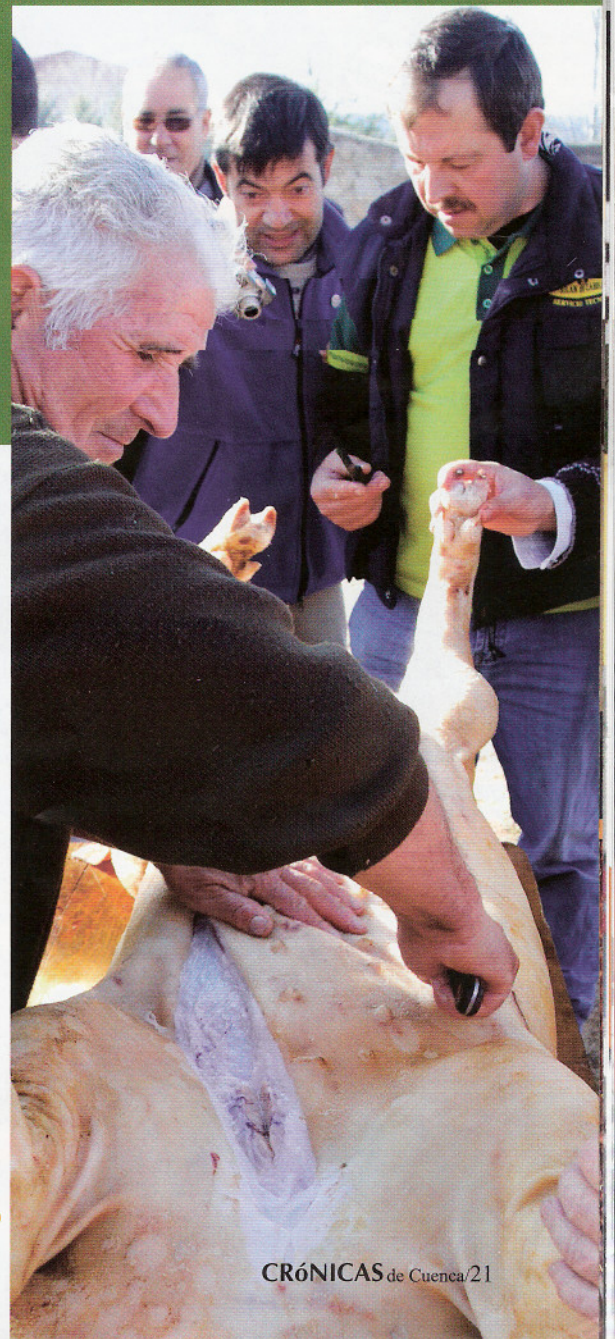
Una matanza a la antigua usanza en Masegosa

recorriendo
caminos



ENRIQUE BUENDÍA

Las gentes de la localidad miembros de la Asociación Masegonesa, de fuera y de dentro, volvieron este año a realizar la matanza de un gorrino, recordando años anteriores en que era algo común a nivel familiar con todas las particularidades de muerte, despiece y conversión en morcillas y chorizos. Hoy es imposible criar el cerdo sólo con los desperdicios familiares. Ahora, todo lo más, salvo excepciones, se compra la carne o los chorizos ya embutidos, los jamones y los lomos frescos, y se secan a la lumbre...



Diciembre sigue siendo época de matanza, matazón o 'matagorrino', que de las tres maneras se conoce esta actividad, por aquello del clima frío de nuestro país en los finales del otoño. Aunque el hecho popular esté marcado por el 11 de noviembre, San Martín, y esa frase que dice "A cada cerdo le llega su San Martín".

Me cuentan en Masegosa que en el pueblo la matanza "suele hacerse cualquier sábado a partir de esa fecha, siempre que sea tiempo de frío o heladas y la luna esté en cuarto menguante porque con luna llena los jamones pueden tener problemas."

Con Joaquín, uno de los componentes de la Asociación, viajó a Masegosa. Cortinas de niebla se disponen en la carretera que por Albalate lleva, dejando Beteta a mano derecha. Vamos directamente a la Plaza del Parque porque es allí donde la Asociación tiene el gorrino comprado en La Frontera para esta 'recreación'.

"Lo cierto es Enrique que esta actividad que hemos preparado para diciembre es bastante más que hacer algo para recordar, es sobre todo convivir y unir a los que en el pueblo viven y a los que lo hacemos en otros lugares de la geografía española donde trabajamos..."

Por eso hay tanta gente hoy y seguro que más habrá en los días que llevarán al fin de semana, y permitirá también que los más jóvenes conozcan este hecho, que tanta importancia tuvo, y sigue teniéndola, en la creación de una despensa tan necesaria cuando los medios de volver a casa desde la majada o el campo, no eran nada fáciles y había que proveer de comida a los que en tales sitios trabajaban.

La mañana aún fría admite los rayos solares que se descuelgan en el cielo azul de Masegosa. Hay bastante gente en la Plaza de Toros de piedra del Parque, dispuesto todo para el inicio del proceso.

Al gorrino le han abierto la puerta del toril y ha empezado un cansino caminar por el



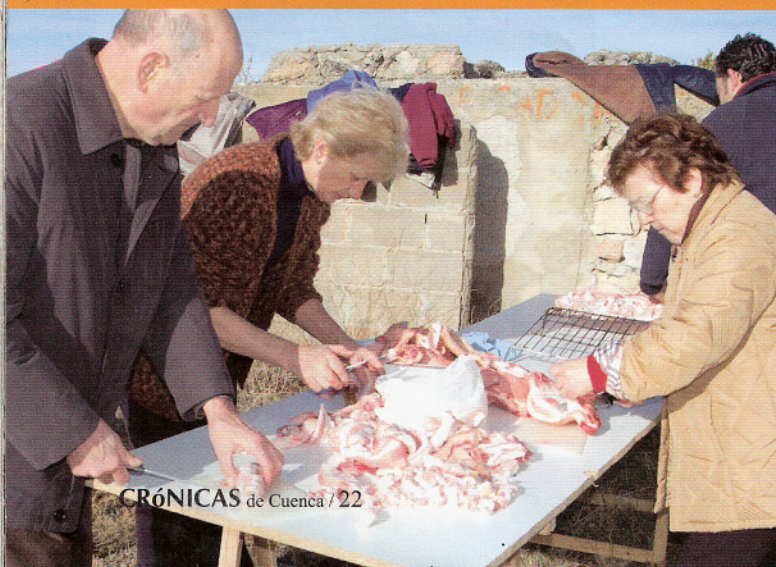
ruedo. Desde que lo trajeron ayer le han dejado sin comer para que sus tripas queden lo más limpias posibles. Pesa aproximadamente alrededor de 130 kilos, con casi año y medio de vida, que todo es importante el conocer.

Los utensilios, los troncos de pino en el suelo, las aliagas, mesas para colocarlo, una escalera, raspadores, agua caliente y cubo. Todo está a punto.

Y ocurre, aunque no les deje ver imágenes.

Un grupo de hombres, entre ellos Julián, Jerónimo, Patrocinio o J. Mayordomo, ha agarrado al animal por las patas y lo ha colocado encima de una de las mesas, cogido por un gancho por debajo de la cara; el matarife le ha pinchado en la garganta, junto a la nuez, con un cuchillo largo exclusivo para esta labor. Un cubo dejado debajo ha recogido la sangre del cerdo que una señora se ha preocupado de remover constantemente para que no cuajara y luego poder hacer morcillas con ella.

Los mismos protagonistas ayudados por otros han comenzado la tarea de colocarlo sobre los troncos y 'parrillar', socarrarlo en la lumbre de las aliagas. A continuación lo han llevado a otra mesa donde a base de agua hirviendo y raspadores "lo dejamos más limpio que la patena...", quitándole también las pezuñas y lo que le quede de de-





secho en el intestino.

No hay descanso todavía y el matarife, como si un artista del cuchillo se tratase, va realizando sucesivas incisiones en el cuerpo sin vida del gorrino, extrayéndole sus carnes. de la carrillada, el solomillo y la lengua, serán llevados al veterinario para que se dictamine la no existencia de triquina. Diferentes porciones de panceta, rabo, oreja y otras partes del cerdo serán probadas, después de asados en la parrilla y en la lumbre, cuando se tenga la confirmación del estado sano del animal. Las carnes del cerdo serán llevadas a la casa donde las mujeres ya tienen limpias las tripas, quitada la grasa y los hechos los recortes para que en su interior, por la tarde, convertidas en carne picada y adobada, se hagan los chorizos

En todo este quehacer no ha faltado el apoyo de otros miembros de la Asociación, disponiendo las viandas para quienes allí nos encontrábamos, mirando o colaborando en algún que otro menester. El tradicional 'chapurriao', tan agradable al paladar, ha sido degustado en el porrón, los rosquillos fritos y otros dulces no han faltado... Una fiesta pues del paladar.

Poco a poco, con determinación y a conciencia, se ha hecho el despiece del cerdo, del que no ha quedado nada visible en la

Plaza, "he sacado las tiras de lomo, los costillares, los jamones y solomillos, troceados los pernils de tocino..." Todo se ha llevado a una sala limpia en lo que antiguamente era un almacén para su conversión en carne picada. Allí también he podido ver que las mujeres ya andaban de preparativos culinarios, con los pucheros para las judías de la noche calentándose en el fuego de la cocina baja.

Con estos quehaceres ha ido transcurriendo la mañana, a la espera de dos hechos bien diferentes, pero con cierta relación, por un lado el Pregón de la matanza, para el alimento del conocimiento, y por otro el de la comida de las gachas y los trozos de somarro fritos para reponer fuerzas.

El Pregón fue leído por José Ignacio Albentosa en el mismo lugar donde se hizo la faena de disponer la matanza, y nos dejó frases como esta:

"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 se recupera la matanza, o la matazón, a decir de otros, toda la esencia que tuvo, como actividad agrícola de invierno por excelencia..."

La tarde quedaba para visitar Bellvalle sobre el río Tajo.

