

A MODO DE PREGÓN

LA MATAZÓN EN MASEGOSA

Por Miguel Romero

“A cada cerdo le llega su San Martín”

Y a bien tuvieron los gazales de aquellos lugares de la Sierra cuando a tiempo se llegó, según Sancho Panza, a una matazón del animal, rico en especie y puerco en estado...

Todo tiene su sentido, dirían los científicos. Y aquí, bien pasa.

Estamos, amigos, en Masegosa y es como decir, estamos en la buena serranía de Cuenca donde los chuzos caen de punta cuando nieva y el sol amarillea como en ningún otro sitio.

Porque, por aquí corren buenos vientos, los mismos que sufren los Almagreros, la Muela Pinilla y en monte Camarena de la Fuente de San Pedro, y así, tal cual este lugar por donde anduvieran gentes del Bronce o del Hierro, haciendo lascas y retoques bifaciales para hacer hachas que cortasen la buena leña de sus montes.

Seguro estamos que aquellos hombres del hacha pulimentada y la punta de lanza en ristre, cuidarían las carnes de sus jabalíes o ciervos en las bellas grutas y simas frescas, tal bien ambientadas, de la Cueva de los Griegos o los Mosquitos. ¡Qué belleza!.

Por eso, uno se refresca por aquí, se seca tal cual aquellos chorizos colgados en el humear, y sino, piensen como nuestros pastores, cuidando sus buenos rebaños en tiempos del medievo, en los ricos pastos de la Dehesa de Molinillos donde los bellísimos parajes te alucinan en especie, pensaban en llegar a casa a las llares y en buena lumbre atizar un costillar de ese ganado bien criado.

En Masegosa hay buena agua, dicen, y abundante cosa es, de privilegio. Cerca de las primeras aguas del Guadiela que aquí nace, cruzando antes el Masegar como afluente y sin esperar, la mirada se puede perder en la lontananza divisando la laguna del Tobar, allí muy cerca, cuya agua ha culminado luego el Cuervo gracias a su canal subterráneo proveniente de la Tosca hasta morir en el Guadiela moruno.

Yo creo que, sin ser de aquí, lo siento como mío este lugar. Lo he pateado en tiempo y forma y conozco a muchos de estos apellidos, no solo los Esteban Cava que te anuncian recorrido, sino los....., porque sin quererlo son herederos de los Albornoz que gobernaban la Tierra de Beteta donde incluida estaba, sino por aquel libro de la Montería, que el bueno de Alfonso XI escribiera para destacar las excelencias de por aquí: “que lindo valle en Belvalle, que rudos y poderosos montes en Masegosa y luego, que soledad en Pinilla y Durón”, pero al mismo tiempo, la Magdalena y su ermita, en ese último caserío suele bendecir al pastor trashumante de la Mesta que aún perdura y sin penar, tal cual aquella sentencia que bien dijo por error, “llevar más penas que el daño causado en la cinco cosas vedadas”.

Y llegaba el día de San Martín el 11 de noviembre, el mismo que desde Juan II de Castilla se instauraba como el día de la matazón del cerdo, para llegar en algunos lugares, hasta San Antón en 17 de enero. Da igual cualquier día de esos, entremedias como ahora en día 6 del bendito mes de diciembre, al principio o al final de este recorrido invernal, la tradición era solemne porque las Voces del Silencio, ese mismo silencio que domina sobre la Tierra de Cuenca, lo mismo en la naturaleza –impresionante y solitaria- que en las calles de sus pueblos, –íntimas y solitarias también-. Silencio que tiene mucho de humildad y de sufrimiento, de olvidos y de injusticias.

De ese silencio ancestral surgen unas voces seculares, apenas audibles, siendo ese eco, más o menos puro de una tradición, viva y latente, que no quiere ni debe perder su personalidad.

El serrano es un hombre austero, sobrio, noble, escueto y callado. Lo es por sí mismo y porque se lo exige la Tierra en que vive, puesto que la Tierra marca las condiciones de existencia.

La Tierra de Cuenca es dura y sujeta a unos rigores climáticos que acentúan la severidad del vivir de cada jornada. En este entorno el hombre no encuentra nada fácilmente accesible; el esfuerzo del trabajo es más acusado que en otros lugares y no recibe la sustanciosa compensación que debería corresponder a esa intensidad que le impone.

Por eso es la Tierra del Silencio, cuyas voces humildes apenas tienen resonancia en los centros de decisión; pero ahí están y siguen vivos en su constancia de ser los herederos de aquellos ancestros sempiternos de recio carácter y humildad constante.

En Masegosa se vive el tiempo. La emigración hizo daño, mucho, que dejó sin simiente sus campos, sin calor sus hogares, sin leña sus chimeneas; pero ahora, este grupo de gentes en Asociación compartida, la Mansegona, revive con fuerza, hace cultura entre hornacinas y basares, recordando porque quieren, sus nostálgicos recorridos por el Carrascal y el Brezal, siguiendo caminos ancestrales para llegar, curiosos y alegres, a Cerrofrío, la Canaleja, Zarzuela, San Juan Cubierta, la Hoya del Hospital y el Rincón de la Casas, no sin antes, descansar un poco en los Arenales, mientras, la Virgen del Rosario les bendice y les ampara.

¡Qué buena gente sois, amigos; y ¡qué bien se siente uno en estos encuentros;

Ocurre como en toda Castilla. La carne proporciona, sin embargo, un nutrido grupo de embutidos de justa fama –como bien diría Muñoz Ramírez- y gracias en ello, a una permanencia tradicional que hoy celebramos, la matazón, en estos fríos meses de invierno, a través de un rito perfectamente enraizado en el carácter agreste de la Tierra y de indudable exotismo a la luz de la mecanización de la vida moderna, para el foráneo y ausente.

Lo hacían los sumerios, allá en la Mesopotamia, lo harán los griegos en rituales de Esparta, lo traerán los fenicios de Biblos, lo concederán los romanos de Sicilia y como no, llega a nuestra piel de todo, la misma que ha visto pasar tanta civilización entre grandeza y miseria, para envalentonar nuestro cuerpo y hacer del hispano el más duro personaje que la historia diera.

Por eso, en tierras de la Hispania lobetana y sin dejar de lado, la Olcadia, el cerdo convive entre su “linda suciedad” para mantener, no sólo el espíritu del campesino y labriego, sino el de todos los bienhablantes y buenos “Triperos”, tal cual lo hacen en Asturias, Navarra, Salamanca, Cantabria y Extremadura por ser zonas de buenas piaras, tal cual daría igual el color blanco sucio que el pardo o negro del jabugo, porque el cerdo es esencial para la gastronomía humana y a bien que el refrán lo rifa “del cerdo vale todo hasta la pezuña y el rabo”.

Matar con solemnidad, sin sufrimiento, cubrir el redoble de su chirriar, hecho para el sacrificio del buen alimento, más luego chuscarrar o chuscurrar-como otros dicen-, la piel del cerdo o chanco con helechos en aquellos lugares de la montaña hispana como hacerlo con aliagas, las mismas que el diccionario dice aulagas; y así, abrir aliño, buscando las buenas carnes, el lavado, el descuartizado, el sangrado y el industrializar a base

de máquinas artesanas, embutir chorizos y morcillas al canto de la canción de las Serranicas del lugar.

Dice la historia:

“Aquel cerdo que trajeron como animal de compañía los fenicios desde Sidón y Tiro, habita *la gorrinera como su corte real* como bien la llaman otros, donde a base de salvao de trigo o cebada molida o “amasao” en tiempos de posguerra, remolacha, alfalfa verde, patatas y calabaza llegaban a ese “engorde” necesario para buen hacer. Muchas arrobas a bien pesar, las suficientes para luego abastecer una familia y media, a ser posible.

No antes, las cestas de cebolla, a tiempo de lloro consumado mientras su pelado, picábanse y bien cocidas, colgadas en saco de aspillera en las largas ristras de madera para, escurridas a *confor*, ocupar luego con la sangre y algún retazo de carne, hacer buenas morcillas, las que un día probase don Quijote en ascos, mientras su locuaz Sancho saborease hasta cuatro de tacada.

Pues bien, amigos. Hoy hay Pregón a la usanza para una tradición que debe mantenerse a costa de los pesares, viva, tanto como nuestras gentes, las de antaño y las de ahora, para así dejar en herencia mucha cultura a quienes nos hereden y de niños lleguen a nuestro lado, sabiendo más y mejor de lo que ha hecho grande la Sierra de Cuenca, la Tierra de Beteta y sobre todo, Masegosa.

Gracias a la Asociación y la Junta Directiva por concederme el honor de ser pregonero de una tradición solemne y gracias por creer que haciendo cultura hacéis progreso porque yo así lo siento y así lo hago.

Gracias de corazón.

Y ahora...

“Barriga llena no cree en hambre ajena”

La receta del **MORTERUELO** por el decimonónico Tomás Luceño:

“Coges el hígado de cerdo/lomo y aves, lo rehogas con aceite y ajo frito; pero, por Dios, no lo comas que todavía hace falta una multitud de cosas. Todo esto cueces mucho/porque de este modo logras deshuesar las aves y (procediendo en buena lógica) que se desmenuce el lomo y el hígado el cual colocas dentro de un mortero limpio, lo machacas en buena hora, por un colador lo pasas y el caldo donde todas estas carnes has cocido con mucha calma lo embocas; si te gustan las especias con especias lo sazonas. Después rallas pan; lo echas en el caldo, se incorpora a las referidas carnes y toda una pasta formas que secas “in continente” en grandes tarros colocas. Lo conservas algún tiempo librándolo de las moscas. Y si quieres te lo comes, que cada cual es muy dueño de su estómago y su boca.”