



Apuntes de historia

Manuel Maestro

El olor que se percibe en las calles del pueblo suele presagiar algunos acontecimientos: así el de pólvora es anuncio inconfundible de las fiestas. Otros ya forman parte de la historia, como el olor a cebolla cocida que ponía nerviosos a los cochinos, alojados a buen recaudo en las cochiqueras de muchas casas de San Martín, pues empezaban a temer por su existencia; en la misma medida que movía los jugos gástricos de los pinches, pensando en las jornadas gastronómicas que se acercaban.

El aroma a cebolla era como el pregón del alguacil anunciando la matanza del cerdo: una ceremonia que reunía a toda la familia y amigos partícipes en el laborioso proceso de llevar al marrano del corral a la mesa, para lo que se necesitaba mucho tiempo y muchas manos. El calendario comenzaba a pasar sus hojas como una noria que no tenía principio ni fin, pues al poco tiempo de que el gorrino dejase su vivienda,



Olor a cebolla cocida

donde había vivido apaciblemente durante un año, durmiendo y comiendo las patatas gorrineras desechadas de la cosecha del huerto, un amasado de cebada molida o salvado y todo el sobrante de la comida de los amos, otro venía a sustituirle. Le reemplazaba un lechón de apenas 10 o 20 kilos, que emprendía una carrera de engorde hasta alcanzar en la báscula la meta de los 150 o 200 kilos.

Como a todos los de su especie *le había llegado su San Martín*, pues coincidía la recogida y el cobro de la cosecha con la llegada del frío invernal - sustituto del producido por las modernas neveras que permitía la conservación de los productos surgidos de todo el cuerpo y las entrañas del animal. El refranero avisaba de los pros y contras de llevar a cabo la operación, pues si se anticipaba advertía: *el que mata por Todos los Santos, en el verano come cantos*; también aconsejaba como fechas idóneas que se realizase sobre el 11 de noviembre, recordando que *a cada cerdo le llega su San Martín*, y que *por San Martín deja el*

cerdo de gruñir; aunque, como la diversidad de climas en nuestro país es grande, lo más aconsejable era esperar a diciembre, porque suele hacer más frío y el cerdo se oreaba perfectamente, retrasándolo en algunos pueblos de clima más templado hasta bien entrado enero, cuando *a cada lechón le llega su San Antón*.

De la antigüedad de éstos refranes da fe Cervantes que, en su Quijote, refiriéndose al plagio de la versión de Avellaneda, decía: *Ya yo tengo noticias dese libro dijo don Quijote; y en verdad y en mi conciencia que pensé que ya estaba quemado y hecho polvos por impertinente: pero su San Martín se le llegará como a cada cerdo...* augurando con la frase que en algún momento todo se acaba, y si estás haciendo algo malo te pillarán o la vida te pondrá en tu lugar. También nuestros hermanos franceses de Carbon Blanc usan el mismo refrán: *a chaque porc vient la Saint Martin*.

Los matarifes, como Carranque, afilaban sus herramientas para no fallar cuando llegase el momento de su verdad, como les ocurre a los matadores en la plaza; y las mujeres cocían las cebollas para competir en la nada fácil tarea de conseguir las mejores morcillas, como las añoradas que hacía Emilia, la mujer de Curro. Entretanto, mientras el cochino hacía dieta para tener sus intestinos lo más limpio posible, la cuadrilla de ayudantes de ambos sexos cogían fuerzas a base de retorcidos, rosquillas, mistela y aguardiente, pues esperaban un par de jornadas de trabajo duro.

La muerte del cerdo no es apta para los cánones actuales de las mentes más sensibles con los animales, pues el bicho, que se debía oler la tostada, no se dejaba llevar fácilmente a la mesa del sacrificio, y era arrastrado con un garfio clavado en el pescuezo emitiendo unos gruñidos que retumbaban de forma ensordecedora en el patio de la casa y, en ocasiones en las que no había espacio suficiente, en medio de las calles o plazuelas. Pronto, ayudada por una cuchillada en el gáznate, fluía la sangre que daría muerte al animal y vida a las morcillas, tras lo que comenzaba el despiece del bicho del que se aprovechaba hasta la vejiga, que inflada servía a los chavales como globo con el que jugar.

Llegada la hora de reponerse del trajín y madrugón, el equipo habitual se reunía a almorzar en torno a unas gachas, mientras esperaban el veredicto del veterinario, al que, para verificar su salud, se le había enviado con el alguacil unas muestras de carne de la víctima. Y si el veredicto era favorable, lo que era de esperar, a las gachas le seguían las primeras

tajadas del animal -hígado, asadura, o panceta- que una vez fritas, acompañadas del vino de la tierra y unos cigarros de petaca, hacían las delicias del personal, que engrasaba su garganta para dar suelta a chistes y chanzas.

Los hombres reanudaban la faena al segundo día, con un minucioso despiece del animal y el salado de los jamones y tocino. Mientras, las mujeres picaban la carne, la aliñaban, embutían las morcillas y los chorizos que, una vez curados, servirían de alimento durante el resto del año: por su maestría en la faena destacaba en el pueblo Tomasa la Mondonguera. Para dar fin a la fiesta, los dueños de la casa correspondían a todos con un espléndido guiso de despedida, normalmente unas patatas de matanza que sería acompañado con una animada charla ponderando la calidad y el peso del cochino que acababan apañar.

No quería despedirme sin referirme nuevamente a las gachas, ofreciéndoles la receta que el cura de Alcardete dio en verso a su criada. Invitándoles a que las ha-

gan en sus casas, pues supongo que a estas alturas de mi escrito se les habrá abierto el apetito:

*Primero se pone aceite
para el tocino freír.
En la grasa que ha soltado
la harina habrá de añadir,
con un poco de pimentón
removiendo hasta tostarlo
con un largo cucharón.
Poco a poco pondrá agua,
sin dejar de remover,
esperando unos minutos
hasta que arranque a cocer,
y las dejará un rato
hasta que hagan flo, flo, flo,
que al ir subiendo el aceite
rezumará el pimentón,
y al ponerse coloradas
las apartará de las ascuas
porque ya están terminadas.
En la misma sartenilla
no las dejará enfriar,
teniéndolas junto al fuego
hasta que llegue a almorzar.*

¡Buen provecho! y ¡Felices Fiestas!

