

El Matapuerco

Chiii... Gruuu...Griii... Egrooo... Chiii...

Oirás vengas por donde vengas, por donde entres en el pueblo; por las trancas o por las eras, o por el paso, o por el barranco, que por todos los sitios están; si llegas pronto por la tarde-noche al pueblo. Luego ya dentro de un rato nada. Se hace el silencio casi a un mismo tiempo, cuando ya todos han llenado su panza y satisfechos por un día más se disponen a dormir, que siempre tienen sueño.

Pero siempre para algunos se retrasa algo la pitanza. Hoy le ha tocado a la cochina de la tía María y ayer fue a los cochinos de los Pericos, que como son mozos solteros los dos y trabajan en la resina, todos los animalicos que tienen en la casa sufren las consecuencias por igual, si la hermana casada, que vive en el barrio de arriba, no tiene tiempo de atenderlos a su hora.

Es ya octubre en sus últimos días.

Los puercos están ya en pleno desarrollo, tienen siempre apetito y hace mucho que descubrieron que el gruñir fuerte, cuanto más fuerte y escandalosamente, suele surtir algún efecto en los dueños, que de vez en cuando les lanzan alguna piltrafa, o al menos les sirve para recordarles que ya necesitan comer.

Y los puercos, animales tercos y con nulas entendederas, excepto aquellas que les despiertan sus deseos y necesidades naturales, insisten con sus gruñidos desaforados y de mil tonalidades a cual más variopinta y desagradable. Aunque con harta frecuencia se ponen a prueba dueña y puercos y no se sabe quien resulta más terco. Porque ambos se han acostumbrado durante todo un santo año a aguantar, ambos gruñen con mucha frecuencia y ambos aguantan. No hay manera de ponerse de acuerdo y de esta forma seguirán hasta el último momento. La dueña dará de comer al cerdo cuando a ella le dé la real gana, cuando sea la hora o cuando pueda; y el cerdo gruñe que te gruñe, no sabe hacer otra cosa; y no tiene más remedio que esperar, pero a todas horas, siempre gruñendo. Y gruñendo pasará su corta vida, su existencia. Y gruñendo pasará a mejor vida, no puede, no sabe hacer otra cosa.

Noviembre. Diciembre. Meses cortos, fríos y desapacibles, oscuros y tristes en su serranía. Que sorprende al aldeano con sus despensas ya mermadas en existencias cárnicas y sus hambres renovadas, y con la vista clavada a diario en aquel par de cochinos ya

bastante gordos, algunas veces tremendamente gordos, otras veces algo delgados; pero qué más da, que cuando se asoma a su real corte le miran con sus ojillos miopes, tristes y resignados, que parece que le están diciendo que sí, que ya están dispuestos al holocausto.

Ya hay aliagas en las barderas de los corrales y hasta en las mismas puertas de las casas.

Alguien ya ha cortado juncos en el regajo.

Y desde la ventana se aprecian en los corrales cinas de gruesas rajadas recién cortadas.

Síntomas premonitorios de lo que está a punto de ocurrir en el pueblo, una gran matanza. Los matapuercos.

Ellos, los aldeanos, no conocen, ni puñetera falta que les hace, la ciencia de la semántica. Y pronuncian en estos meses con tanta naturalidad como morbo, sin ninguna clase de tremendismos, la horrenda palabra matar, impelidos a ello por una necesidad consustancial y unas costumbres naturales que les han condicionado desde siempre.

Un ritual que se repite todos los años con gran puntualidad. El fin de una etapa a la que se llegaba después de una larga y penosa andadura, en la que no era fácil poder analizar quién había sufrido más, si el amo o el cochino.

Y al final en los ojos tristes del infeliz cochino. Y hasta en los ojos resignados de su dueña, que lo cuidó durante tan largo tiempo, se puede observar un rictus de dolor y pena compartidos por lo que inevitablemente ha de suceder un año más.

Hay alegrías compartidas por toda la familia, porque la necesidad acucia y pronto se podrán saciar hambres atrasadas.

Pero la dueña de la casa, la que generalmente se ocupó durante el año del cuidado de los cochinos, desde que eran tan pequeñines que los podía sostener con una sola mano; cuando el cochino es un encantador animalito gracioso y limpio. Ella jugó muchas veces con aquellos tiernos cochinitos de pequeños, que le cogían las sayas con la boca en cuanto se descuidaba y que le empujaban graciosamente con sus inmaculados hociquitos. Y ella se prestaba al juego, porque le encantaba, porque eran unos cachorritos juguetones como todo cachorro. Porque con frecuencia ella misma había asistido a su nacimiento, los había tenido en la mano desde el mismo momento de venir al mundo.

Y la andadura ha sido lo suficientemente larga para establecer entre ama y cochino unas relaciones casi siempre de cordialidad, con sus caricias y con sus momentos de sofocos, auténticos

enfrentamientos, rebeldías y brusquedades, que terminaron a veces en carreras, gruñidos lastimeros, palos; y sobre todo reniegos, muchos reniegos, y palabras cariñosas a las que el cochino respondía siempre con sus gruñidos cariñosos hacia su dueña, que tan bien lo conocía.

Pero el cochino se hizo ya grande, creció mucho, perdió hábitos primeros; se hizo gordo, más sucio y torpe, y se aprecian en él hábitos de desafección. Se le ve ya más cansado y aburrido, como resignado a su cruel pero natural destino.

Aliagas ya dentro del corral. Y el fajo de limpios juncos en la cambra, que el padre trajo de las ramblas, allí donde tantos hay, o de la balsa del molino viejo; quizás del cauce del Guadalaviar, a su paso por Gea, al regreso de Cella a donde fue a vender una carga de leña y a traerse las especias, los higos secos, el aguardiente, el vino y algo más para ese día del matapuerco y que no venden en el pueblo.

La gran gamella y el pelador, y la caldera de cobre ya sobre las traudes, y el gancho y los cuchillos, todo preparado como en un ensayo de lo que pronto ocurrirá. Un tremendo y terrorífico arsenal de trastos y chismes de suplicio y muerte, allí mismo a la puerta de la celda donde el reo aguarda resignado, porque nada sabe, pero ronco de tanto chillar y gruñir, porque esa noche ni siquiera le han dado de cenar en ese último paso hacia la muerte. Para qué gastar un poco más con la cena esa noche, se han contestado los dueños del pobre cerdo, si ya no lo aprovechará, si todo ya es inútil, si ya no engordará más.

Y no se preguntan no, los dueños del cerdo, que esa noche, frontera entre la vida y la muerte, el pobre animal lo pasará tan mal al suprimirle su última cena, que no hay gracia para el reo, con lo que lejos de bien prepararlo a morir le han anticipado la agonía.

Y limpiísimos delantales blancos, nuevos o remendados, qué más da. Grandes y pequeños baldes, barreños, grandes ollas y pequeñas; y la cantarera al completo con los seis cántaros o los cuatro, llenos de agua de la fuente de abajo para unos, para otros de la fuente de arriba, y pozales llenos y pucheros, que mañana todo será poco.

Y en los rincones calderos de cobre, y la capoladera y la embutidora, todo reluciente de tan limpio, por la cocina y por la cambra pero todo bien a mano, a la espera de ser usado. Nada se improvisa, todo hay que tenerlo bien a punto. Mañana es un gran día, hay que matar; no se puede perder el tiempo en otra cosa.

Y el tío Juan, -el que hará de matarife este año, porque el habitual de otros, el tío Pedro, ya no puede-, que ha llegado tarde del monte, ha mandado a su muchacho a llevar el recado a la casa de los amos del reo y dice que su padre quiere comenzar pronto a matar y les

da la hora, porque ese día también matará después al cochino del tío “Pelotas”. Así que el matapuerco comenzará mañana a las seis de la mañana o un poco antes. Muy temprano, aún será de noche.

Un día de matapuerco

No. Que no le hace falta nadie al padre para que lo despierten ese día por la mañana. Él siempre se despierta cuando quiere, a sus horas fijas, casi con exactitud y es que no duerme lo que él quiere.

Esto le viene sucediendo al padre desde hace tiempo, mucho tiempo, que él ya casi ni se acuerda. Tuvo unos achaques que le dejaron muchas molestias que no le dejan dormir muchas horas seguidas; es un insomnio acentuado al que no encuentra causa aparente, será que ya va para viejo, que ya es viejo; o la necesidad biológica esa de levantarse a mear dos o tres veces por la noche.

Y además, si todas estas cosas no le ocurrieran al jefe de la casa, otros se encargan de despertarle. Son los gallos de la vecina, inconfundibles con su cantar ronco siempre a la misma hora y a horas distintas que es peor; el macho siempre hambriento, el burro cabezón y mostrenco, que tiene la maldita manía de dar coces contra la puerta de la cuadra, contra los tabiques, allá de madrugada y a veces antes, cuando sienten hambre, cuando barruntan la hora de que el amo les eche el pienso antes de salir para el tajo, manía que en modo alguno se les puede quitar ni a palos. Que el burro no sabe cuando guarda fiesta.

Pero esta noche el amo de la casa que dirigirá las primeras operaciones del día, no se fía. Hay que procurar ser muy puntuales, cuando arrase el día, robando tiempo a la noche para hacer un poco más largo este corto día. Y poner el despertador en hora, una antes de la fijada para el sacrificio, que siempre quedan cosas por preparar. Y se levanta en silencio, quiere que los demás aún duerman un rato.

Una enorme caldera de cobre llena de agua espera sobre las traudes. Y el amo prenderá fuego diligente a las rajadas de leña blanca y teosas, elegidas, bien secas, como siempre, que él mismo hizo el día anterior y otros días, siguiendo así la costumbre y que se quemarán hoy durante todo el día, en el gran fuego del corral, en el gran fuego de la cocina también ardiendo todo el día.

Es fría la noche-madrugada, muy fría y oscura, oscura y húmeda como boca de lobo. Otras clara, de luna limpiísima, clara y opalina, haciendo competencia al lucero del alba, testigo impertinente que todo lo preside y lo ve. Otras llueve, simples algarazos, aguanieve

hiriente y fría, o nieve, que de todo hay. Pero es inútil, todo seguirá, hoy es el día del matapuerco.

El chisporroteo de la blanca leña al quemarse se oye y se ve. Y no pasará mucho rato hasta que el toque de nudillos en la puerta de la habitación, el fuerte puñetazo en el medianil con el vecino, se dejen sentir claros y nítidos, de siempre ya señal sabida entre confidentes y vecinos que suelen pensar igual. Y no tardará en llegar igual la respuesta del otro lado, misteriosa en su complicidad, ritual.

No, no van a servir esta mañana los remilgados, ni los perezosos.

- Que ya, ya voy, se les oye decir.

Se comienzan a vivir los momentos más febriles, los que preceden al momento cumbre del día.

La mesa redonda en el centro de la cocina, con mantel siempre blanquísimo, o en el rincón de junto al fuego, que ya es fogata tan de mañana. Tanta blancura cuando apenas raya el día, para qué, si luego se tornará roja de tanta sangre, que la sangre preside el día.

Pieza de museo aún en funciones, la bandeja de la abuela con magdalenas, la torta con anises y el chocolate, los higos secos y el aguardiente o la cazalla, que es costumbre haya para todos los gustos ese día, aguardan encima. Y entre algún chiste rompe el fuego siempre el matarife o el amo de la casa, o con frecuencia rompe el protocolo el mocosito de la casa que anda dando mal. Se come por tradición a esas horas y esa mañana y se bebe porque es preciso despejar un poco la modorra y se toman ánimos para lo que está a punto de ocurrir, un sacrificio, una muerte.

- Venga, pronto, pronto, vamos.

- A ver, ¿Está todo ya preparado?

- El agua de la caldera, que no deje de cocer.

Este año la encargada de recoger la sangre del cochino será la mayor, que está un poco asustada; y al que viene será la chica que le sigue en años, que esa sí que tiene valor. Y la madre o la tía, cuando la madre ya no está, le explica como ha de dar vueltas a la mano, mientras la sangre fluye del cuello del pobre cochino, que impedirá que se coagule y pueda servir después.

¡Eh tú, muchacho! Le dice el matarife con gesto prepotente, ya podrás, al más pequeño de la casa, que ya anda dando guerra, prepárate para coger el gorrino del rabo, que me tienes que ayudar, pasándole su manaza por la revuelta cabellera.

- A ver, cuantos somos para ayudar; como es el cochino de grande.

- Pues que venga el Juan de la tía Petra. Pronto, anda, avísale, que se hace tarde.
- ¡Quiá! Seremos suficientes, que no hay por qué ir dando murga a nadie, que el cochino vale muy poco.
- ¿Ya estáis todos preparados? Pues venga, vamos. Que José ya hace rato está en el corral.

Y todos se dirigen al corral, con frecuencia una prolongación de las estancias donde moran los demás animales domésticos, donde se consumará el sacrificio, una muerte, con visos rituales un año más.

Hace horas que el pobre cochino no duerme, está bien despierto, quizás no ha podido dormir en toda la larguísima noche, su última noche, todo ojo avizor en esa eterna espera de la pitanza que no llega, porque el cerdo no esperaba otra cosa.

Bien ajeno al destino cruel que le aguarda, ¿qué estará pensando ahora el desgraciado cochino, que habrá pensado durante esta interminable noche, la única que le han dejado sin cenar, que siempre aunque tarde le llegaba?

Pero el insignificante cerebro del cochino no cuenta, ni le da para pensar en grandes cosas, aunque comparte y siente también el cariño y el dolor, que en él se torna en mansedumbre en impotencia que transmite a su modo, aunque a menudo se tenga del mismo la idea de que si acaso solo alcanza a saciar sus instintos naturales y bien poco más. Pero algo anormal sí que habrá notado el pobre cerdo, que anda de un lado para otro de su reducida corte silencioso, a ratos con las orejas tiesas, a veces dando algún fuerte bufido cuando intuye que se acerca la gente y que algo raro está ocurriendo o a punto de ocurrir.

Pero el cerdo ignora que lo que está a punto de ocurrir es su propia muerte, que acabará siempre con su larga soledad.

O dejará a su compañero de corte y celda, cuando lo tiene, con el que ha compartido un año, que es toda su vida, en una casi continua agonía ya desesperante, que durará solo un rato o quizás aún varios días, quien sabe, mientras a él lo están matando y lo convierten allí mismo, junto a su celda, en un descomunal montón de piezas de todos los tamaños, con enorme complacencia y regocijo de sus amos que le acariciaban y que hoy serán sus asesinos.

Se toman posiciones estratégicas, se camufla la gente, se esconde en rincones para que el reo no desconfíe y así poder asaltarle y matarle mejor.

Ya podrán, ya. Tantos contra un infeliz. Pero de todas formas será mejor así; todo acabará antes.

Y el amo abre la puerta de la corte y tras él, pegado a su lado, el matarife con gesto imponente, arrogante, gancho en mano que clavará sin miramiento en la papada del cochino, que es donde está bien visto, que saldrá remiso, temeroso si es pacífico y está gordo, o veloz y disparado como una exhalación, dando carreras y saltos impresionantes, cuando es furo y a veces hasta acometiendo con bravura cuando se siente herido, que de todo hay.

Pero el final siempre será el mismo. Con mayor o menor esfuerzo siempre el cochino terminará en la gamella del sacrificio, en el pelador, a donde será llevado agarrado por las patas, orejas, rabo, desde cualquier parte de su cuerpo donde aparezca un apéndice que sirva de asidero. Tienen que matarlo.

Nunca tuvo el cochino aquél buena voz. Gruñía siempre con pocas energías cuando a diario reclamaba la pitanza y hasta hoy, cuando tanto mal le hacían, no ha sabido quejarse.

Distinto ha sido del otro que han matado los de al lado, aturdiendo al vecindario con sus larguísimos y aterradores chillidos, que ya daba pena el pobre, aunque de poco le ha servido, ha terminado pronto. Y aquel que se ha oído por el barrio de arriba, durante tanto rato, que tanto le ha costado morir.

Y las comparaciones, tan frecuentes siempre como odiosas por su insidia, pero que expresan unas realidades tan largamente convividas, no dejarán de aparecer también hoy, en este día, y más de un matarife, aficionado o profesional, que de todos ya conocido por su poco oficio, estará de boca en boca del vecino, que le juzgará un año más implacable por la forma que tiene de matar y hacer sufrir y dirán, pues si no sabe que no se ponga.

Pero qué más da. El pobre gorrino por fin ha terminado, o quizás, a lo mejor, finge haber terminado, exhausto como ha quedado sin su sangre ya, para pronto y en un último esfuerzo, reflejo del débil rayo de vida que aún le queda, levantar la cabeza o estirar una pata cuando le echan el primer jarro de agua hirviendo para mejor pelarlo.

Mas todo es inútil ya. Le dieron por bien muerto cuando la dueña, remangada hasta el hombro, todo el brazo lleno de sangre, retiró el barreño y se llevó el preciado líquido, la vida de aquel infeliz. Porque de aquel cuerpo ya no salía más.

Y no podrán tener piedad de él, y le darán un mochazo en el testuz. Y toscos cuchillos, que parecen impotentes para cortar, prestos, con el agua hirviendo y con fuerza y destreza manejados, dejarán el cuerpo todo aquel del cochino sin un pelo y si alguno queda, unas aliagas después tostarán su piel y le quemarán hasta la raíz. Que los

hombres han comenzado ya a trabajar sobre el cuerpo en esa danza macabra y de sangre ansiosos de terminar.

Y si la torta y la botella están aún a mano, ganas y deseos no faltarán, a cerdo bien pelado y dispuesto para colgar desde la vuelta de la casa, desde ese agujero que en ninguna falta.

Ya a estas horas de la temprana mañana, los muchachos de la casa y los invitados a la fiesta, el día del matapuerco, con cara de sueño y mocosos, alguno más pequeño con el culo al aire que la madre o la hermana no le pudieron atender, andarán dando mal y metidos por todo y alrededor del matarife a quien miran con estupor y con asombro, impacientes y le piden que abra pronto la enorme panza del puerco y les de la botifarra, que hincharán con deleite, más y más y le darán patadas hasta que ya bien entrado el día se rompa.

Casi todos los apéndices del cuerpo aquel irán siendo cercenados en una primera y delicada escena, en donde no existe ya otro deseo que un trabajo minucioso y bien hecho, como preparación a lo que constituye el gran trabajo del matarife, que con su destreza dará pronta cuenta del cuerpo del cochino y lo convertirá en una infinidad de piezas, que el amo irá ya desde el momento ordenando en la cambra, a su comodidad, que también él luego se convertirá en gran protagonista con su paciencia de artesano, enamorado perdido de lo bien hecho.

Pero para todo y en todo se impone un descanso y hoy mucho más merecido. Que la mañana ha sido dura en desvelos, tensa en emociones. Y todavía falta mucho más, habrá que darse prisa, pero que mucha prisa, que el día anda veloz en su espléndidez y da gusto trabajar para ver si puede terminar todo el trabajo; o a lo mejor anda ceñudo, casi siempre, en su tremenda y amenazante hosquedad, que quién sabe si más tarde dejará bien trabajar, que aún falta mucho por hacer en este grande, enorme día, en el día del matapuerco, que casi siempre termina distinguiéndose por su cortedad.

Cocieron casi toda la mañana las gachas en el pequeño y pulcro caldero de cobre, gachas de maíz siempre o de trigo, qué más da, y cortaron ya y frieron pequeñas piezas de ese cuerpo casi aún caliente, o sacaron otras de la gran tinaja, casi siempre las últimas que quedaban del año anterior, que por allí llaman fridura.

Y todos apretujados, sentados o como pueden, impacientes por el mucho trabajo que aguarda, irán dando buena cuenta del succulento y tremendo almuerzo. Se atiborrarán cuanto puedan, comiendo casi con gula, con el especial deleite que supone el contemplar con el aceite rusiente, humeante y lleno de tajadas sabrosas cae al limpio

caldero desde la demoníaca y panzuda sartén de larguísimo rabo, negra por dentro y por fuera, siempre echando fuego.

Y entre cucharada y cucharada, bocado y bocado y larguísimos tragos de vino de la bota, del porrón, del puchero, qué más da, se comenta lo que se ha hecho; se dicen chistes alusivos, algún cuentecillo o charada, todo corto, que no conviene prolongar mucho el almuerzo; se invita siempre adelante, a ir sacando otra cucharada, hasta que se empiezan a oír los, ya no puedo más.

Y así, tras el buen trabajo hecho por la mañana, tras bien almorzados o comidos, que ya hasta la noche no se podrá parar, cada uno sale disparado de la cocina sin que se lo manden y todos empiezan a coordinar una serie de labores en cadena, que darán como resultado un trabajo enorme realizado, que todavía habrá de prolongarse algún día más, pero ya dentro todo él de una relajante tranquilidad, que minimizará todo el gran trajín de este día.

Parten ya veloces las mujeres al río, según esté el día, o al corral, donde lavarán con enorme rapidez y destreza, con meticulosidad, con cariño y devoción reverencial, con mimo, el gran amasijo de tripas de todos los tamaños y diámetros del cerdo; que después han de convertirse en exquisitas morcillas, longanizas y güeñas, chorizos y el morcillón grande como una calabaza que servirá de remate a la gran cena de la noche del día del matapuerco. Ya en estos momentos, apenas recién almorzados, comienza a perfilarse cómo será la cena, porque han arrimado al fuego unos enormes pucheros de barro rojo. Y es que en este día nada puede improvisarse, que luego vendrán otros grandes apuros y ya el tiempo no dará para más.

Ya el amo, al que si acaso ayudará algún hijo grande, o el cuñado, a lo mejor el pariente que han invitado al matapuerco y entiende de estos trajines, se apresta con rapidez, sin que apenas nadie se de cuenta, con decisión a preparar las carnes. Repelará de aquí y de allá, de los tocinos y de los jamones, de la cabeza y de las sanguinolentas entrañas, pequeños y grandes retazos de carne que ordenará para el destino final.

Hay un momento en el que queda poca gente en la cocina, en horas que son el preludio de lo que ocurrirá dentro de poquísimo tiempo, al que se llega sin apenas darse cuenta.

Pero se observa una profusión de material mondonguil. Todo limpio y aséptico, que en esto las aldeanas eran extremadamente rigurosas, no concedían tregua. Alguien no faltará, casi siempre estará presente, la abuela que añora sus tiempos buenos, y el abuelo al que le

cuesta contenerse sin hacer nada; la pariente invitada, el impedido para otros menesteres mayores, que alguien tiene que quedar siempre al cuidado, que el orden no se altere, limpiando el arroz si no se hizo antes, las cebollas; simplemente atizando el fuego, ahuyentando a los gatos y a los perros que se cuelan en busca de alguna piltrafa. O espumando los pucheros de los garbanzos y de la carne para la cena que ya se pusieron y han roto a cocer como locos. Y atendiendo como se puede a la jauría infantil que entra y sale y sube y baja, y corre de un lado a otro como duendecillos alocados tras la renegrida vejiga del pobre cerdo a punto ya de reventar. Tanto trasto preparado, cuchillos por todos los sitios, ollas y calderas cociendo; la capoladera y la embutidera preparadas y listas para usar, instrumentos y utensilios cuyo uso con frecuencia deja sus huellas y recuerdos. Más de una mano infantil estuvo a punto de ser zampada y conserva las huellas sin que nadie llegara a explicarse como pudo pasar.

Y hacia la media tarde de este día...

Puede que a estas horas haya que echar ya un bocado. Que el almuerzo, fuerte eso sí, vete tú a saber donde estará ya, porque se ha trabajado mucho y bien.

Aguarda un trabajo aún muy grande hasta la noche y el sol mañanero que apenas levantó del suelo, como asustado, está ya declinando, se marcha, nos da la espalda, avergonzado de su tacañez, de su cortedad. O se nos echó encima ya la tarde-noche con la velocidad inusitada en este día de perros que hizo, todo el santo día encogidos de frío, chupándose los dedos, manos ateridas y torponas que hicieron el trabajo mucho más costoso y duradero.

Y como ya están aquí todos de vuelta, sentados o aclucados junto al fuego, que es preciso reponer energía y calentarse, el amo repartirá esas magras que ya están a punto de dorarse en las parrillas y que huelen tan bien; o se comerán las chichorras que sobraron del almuerzo; o se volverá a comer torta si queda, y se beberá vino abundante, eso eso, vino que alegra y calienta.

Y todo de prisa mientras se imparten órdenes y se dan instrucciones, que quedan muchas cosas por hacer. Y se prueban pucheros y se vigilan calderas donde cuecen o se escaldan productos o componentes básicos del mondongo y otros de los que se dará buena cuenta por la noche, que también se piensa a esas horas ya en la enorme, aunque simplísima cena, que dará colofón a las labores de este ajetreado día.

Y entre bocado y bocado, la dueña aliña el arroz y tendrá otros protagonismos más a cual más delicado, donde pondrá a prueba sus habilidades y su saber hacer las cosas. Un inusitado protagonismo en todo, como si ella tuviese forzosamente que acapararlo todo, que luego no digan. Que año ocurrió que por dejarse aconsejar de otras que parece que sabían más, por salirse de sus costumbres metió bien la pata y esto no puede volverle a ocurrir a ella. Que su familia está bien de acuerdo con ella, porque ella sabe de sus gustos más que nadie.

Está ya el arroz en su justo punto de cocción, bien sazonado y al gusto de los suyos, que lo dio a probar, como siempre. Añade la sangre y le da vueltas, y las especias, y vuelve a catar y decide, ya está.

El balde casi rebosante de esa impresionante masa rojiza, que al cocer después se tornará negra y la hará más presentable a los ojos, sale volando hacia la sala, donde ya espera el mozo y la hija o la sobrina, y hasta la novia del hijo, esplendorosas en su juventud, delantales blanquísimos y manguitos y pañuelos sujetando el pelo, que así les enseñaron.

Otro importante eslabón de la cadena productiva del día ha entrado pues en acción, que llevan manos jóvenes, llenas de ilusión, que se recrean en su labor, alegres y chistosas siempre, que su ya envidiable pericia y hasta con maestría, transforman velozmente aquel montón de arroz en una enorme cesta de morcillas que ya empiezan a sugerir apetitos, hermosas y relucientes de limpias que en la fase inmediata pasarán a la gran caldera que las aguarda hirviendo. Es ya el final y aquí se requiere y se precisa el toque maestro de la dueña que a todo llega, que hará que esas ristras flácidas salgan convertidas en gigantescas cuentas de rosario, humeantes y olorosas que lo impregnan todo.

Y sin pausa llegarán las longanizas, las güeñas y los chorizos, que la capoladora funcionó sin interrupción y la dueña se multiplicó, de acá para allá, dio órdenes, probó y hasta le quedó capacidad para dar más de un grito y hasta alguna soberbia patada o un tenazazo al pobre gato que dormía en el fogón, o un guantazo al crío, que todos estos pequeños diablos de la casa dan mucho mal en este día.

Parece increíble pero es real. Todo ha funcionado casi a la perfección en este día.

A manera que avanza el día van desapareciendo los signos tristes, los signos desagradables y aún repelentes de este día. Comenzó siendo tan macabro, pero poco a poco se ha transfigurado. Atrás quedó ya aquel prolongado lamento, escandalosa pero justísima

protesta de aquel a quien están matando, que no expía con esto sus culpas que no tuvo. Si acaso aún le hace a uno recordar lo que realmente ocurrió hoy, la presencia allá arriba en la cambra, de la cabeza del pobre cerdo totalmente descarnada y acusadora, si es que el amo aún no ha tenido tiempo de despedazarla. Todo lo demás que se ve van siendo piezas modeladas, piezas casi listas para la despensa.

Cada vez hay ya menos sangre. Sangre y pequeñas y grandes partículas de una vida extinguida. Ya todo son piezas aseadas, y el blanco, y el rosáceo de lúcido aspecto, que no sanguinolento, aparecen por todas las partes. Un contraste de colores yace y se ve, sobre el verde de los juntos que se tendieron sobre la cambra. Se perciben sensaciones mucho más agradables.

Y uno empieza a pararse con más frecuencia. Mira, remira y contempla una y otra vez la gran obra del día.

El amo tomó posesión de la cambra y no cesará de poner orden. Tocaré solamente lo estrictamente necesario, que todo permanecerá así varios días, una larga temporada en una climatología que siempre ayuda, para después continuar un sosegado proceso que culminará con el almacenamiento ordenado.

Desde que el amo ayudó a nacer al pobre cerdo o lo compró de chiquitín, hasta verlo ahora convertido en succulentas piezas de despensa, que tantos hambres saciarán y tantos deseos, ha habido mucho de cariño y de ritual en comportamientos mutuos.

Y solamente así, en un estado de especie de simbiosis casual y hasta inteligente e interesada que se compartió se consiguió llegar a este día del matapuerco, que con harta frecuencia nos descubre las cosas revestidas de su natural crudeza y patetismo.

Y..., la cena

Sobre los rescoldos de la gran fogata del corral, reavivados a estas horas de la temprana noche, aún humea la caldera, de la que se va sacando el agua que bruñirá los artilugios mondonguiles, que hay que devolver al vecino o al pariente, o hay que guardar en el granero hasta la próxima vez.

En la sala ya casi ha cesado la actividad y a la luz de la bombilla gorda que se puso se procede también a limpiar y se recogen los utensilios o se ordenan un poco, que quizás mañana aún se tengan que usar. La actividad ha cesado en su ritmo apasionante del día y a través de la ventana la escena con figuras estáticas o inquietas, se

reflejan en la pared de enfrente, en esta noche oscura y fría, testimonio escénico de una dura jornada.

Y habrá que seguir entrando y saliendo, subiendo y bajando, como si nada. Y ya la noche está entrada y todo andará un tanto retrasado en esta tarde que ya está siendo noche del matapuerco ya todo será preciso dar lo suyo.

Llegará el momento en que se notará una aparente calma, que no es tal y orden en la casa, cuando amainen algo los ritmos impuestos y la gente salga a dar cumplimientos a otras labores cotidianas, que al fin todo encontrará su momento, a pesar de que hoy todo el protagonismo lo acapara el matapuerco.

Ya las mujeres, las veteranas, se afanan en la cocina, como reinas de la perola, humildes pero orgullosas del papel que representan en la economía familiar; catan pucheros, replegan migajas, piden más espacio físico, su espacio, que la estancia reclama imperiosa su protagonismo. Se acerca la hora en que la gran familia feliz, o con la nostalgia del ausente, o el rictus de tristeza a duras penas disimulado, por el que ya no estará más, se apretujará siempre con calor alrededor de la tosca mesa que tanto sabe de eso.

Y no será extraño que a estas horas el amo ande un tanto mohíno y amoscado, que no le dejan sitio al fogón y él dice que ya es hora de abrir las parrillas y poner a asar el morcillón; porque bien lo sabe él y todos, lo que suele ocurrir, con el morcillón, que si no queda bien asado se desgracia y él quiere que cuando se sirva a la mesa esté en su punto, bien dorado por fuera, que la piel cruja al cortarlo. Y lo contento y satisfecho que anda cuando ya consiguió sitio y lo metió allí, entre puchero y puchero, mientras el ama anda renegando por el sitio que le robó, que dice que sus ollas son primero y que aún andan con retraso, y da manotazos al gato y le llama mostro, el pobre que en ese momento no hacía nada y está allí, sentado en su habitual rincón, con los ojos cerrados, calentándose. Pobre gato, ¿Qué pensará él de todo esto?

Y sigue la dueña su trajín, da a probar y cata y añade y busca la ayuda necesaria, que no es caso de quedar mal en la cena, que como todos los años también éste tiene que quedar bien, dejar contentos a los comensales, que se la han ganado.

Hay un espacio de tiempo que parece que es grande, no lo suficiente, en esta temprana noche, en la que la dueña se quedará casi sola con sus pucheros. Se han ido marchando algunos, que tienen otros quehaceres en su casa y volverán luego a cenar. Los jóvenes, más inquietos, se han marchado a la calle de parrandeo un rato, que

aunque haga frío ellos todo lo aguantan, o estarán entretenidos en otros menesteres que también son para hoy.

Y el amo se marchará a recoger las ovejas y las cabras y a cerrarlas, que hoy vienen pronto y también él quiere ver como llegan hoy y les llevará un gran cesto de remolacha cortada con harina de cebada, que alguna está criando y falta les hace a las pobres, que en este día de perros apenas habrán podido comer por esos helados montes.

Que el día del matapuerco también es un día normal, en el que tienen lugar todos los hechos cotidianos que hay que hacer y el gran añadido éste, aunque ellos se buscaron los refuerzos y se saca el tiempo de donde parece no existir y al final se llegará a todo.

El enorme puchero, panzudo y alto, relleno hasta el gollete, aguarda un poco retirado y sus hervores pausados irán dando el toque último a lo que en él se está cociendo, y a su lado otros menores le acompañan, el del caldo para las sopas, que fue preciso sacar del cocido, que ya las patatas en él no cabían; el puchero pequeño con agua que ya se esmeró de tanto hervir, por si el tío, que está malucho, le apetecen unas sopicas de ajo. Y a veces, cuando los tiempos se hicieron más modernos, los paladares más melindres, también algún gallo de corral, el más arrogante y fiero, terminó en el puchero en esta cena del matapuerco. Y el puchero donde se hará té, té de piedra, té bueno para después de cenar. Y está allí también omnipresente, tumbado sobre la parrilla, negro, rezumando grasas y desprendiendo vahos olorosos que abren el apetito y los deseos, el morcillón, el gran rey de la cena, el dueño de las miradas, el que pondrá colofón a la cena.

No es precisamente que hoy se haya pasado hambre, que bien se almorzó entrada la mañana y después se comieron algunas magras y algo más se fue picando; pero hubo gran desorden y la cena se espera con auténticos deseos, con impaciencia y nadie renunciará hasta verse saciado, hasta poner el último tapón con su parte de morcillón, y si no se lo come todo pedirá a la madre que se lo guarde para mañana y hasta la tía se llevará su parte, si le sobra; que da igual, esta noche no se tomará en cuenta y la parte del morcillón hay que comerla, y los protagonistas del mondongo quieren que se pruebe su obra, lo bien que les han salido este año también las morcillas.

Una luna burlona que de todo se ríe

Van llegando a casa los que salieron, ateridos de frío en esta helada y desapacible noche, de brumas que se pegan a la sierra con un zuño amenazador, o noche rasa como culo de choto, con hielo y un aire que pela y una luna burlona que de todo se ríe; o nevando con copos de nieve como la palma de la mano, cuando nevaba de verdad, que es una gloria, aunque se sufra lo suyo, por eso de que luego vendrán los bienes; o con algarazos o ventiscas, lluvia de heladas gotas que te parten la cara.

Y el hogar se muestra acogedor, en el fogón dos leños que se juntan en el centro y allí arden que da gusto; el amo los tenía elegidos y así durante la cena y la sobrecena no será preciso azuzar; y cuando no había luz, allí, en el rincón del amo las mejores teas, que él las fue guardando, que no le tengan que decir tan a menudo, echa tea majadero, tú que estás en tu teero.

Retirados ya del fuego y en desorden semicírculos los pucheros, rezumando olores delicados y amables, goterones que han hecho surco en la negra panza y desde la boca al mismo culo. Todo a punto, si acaso el morcillón que anda un poquitín retrasado, continuará allí vigilando bien de cerca que no se queme.

Y mientras los muchachos corren a darle el aviso al matarife, a decirle que ya está la cena, las mujeres se afanan en los preparativos. Se sacarán los cubiertos viejos de la abuela, los más majos y puede que se busquen a la vecina, que siempre los dejará de buen grado.

No es fácil el acomodo de los comensales y hasta sillas puede que haya que buscar, y los más pequeños en sus escañetas cenarán en los rincones de la cocina, y hasta el ama seguirá siendo, también en la cena, la gran perdedora, que apenas podrá sentarse.

Humea la sopa de finísimas rebanadas de pan duro, sobre la enorme escudilla frailerá y más; porque no es caso de tirar el caldo de succulento cocido que se comerá después; preámbulo de la cena y casi seguro que se pedirá al matarife que comience él el primero, que saque la primera cucharada, o lo hará el amo, según; porque sopas no hay muchas y todos tienen que catarlas, que enseguida no se llevará la cuenta de quien come más en este incesante ir y venir de las cucharas, y si te descuidas y no haces como todos, si tienes vergüenza o te sientes allí extraño, seguro que te quedarás a medias, que hay que

tener idea para saber comer del mismo plato y algunos tienen un arte especial.

Y cuando se acaban las sopas y la dueña rebaña la escudilla convenientemente con su cuchara que relamió una y otra vez, se servirá el cocido, esas cazuelas y fuentes colmadas de garbanzos, patatas, acelgas y otros condimentos y aliños que componen el cocido por allí a la usanza, pero que está riquísimo.

Se comerá de lo lindo, que las buenas ganas nunca faltaron allí, y para todos hay suficiente, pero no habrá que matar el apetito pronto, que espera esa gran fuente con la carne fresca de oveja, viejos huesos de espinazo de conserva del año anterior que aún quedaban, algún morcillote que se encontró perdido en el fondo de la tinaja, duro pero bueno, güeña y alguna otra lindeza por el estilo, que la dueña se encargó de meter en esta especie de olla podrida memorable de la cena del matapuerco.

Y no andará a la zaga la bota del buen vino, o del vinillo de la cosecha propia, con algunos grados más que el agua, recorriendo el círculo de mano en mano, como mala moneda, estrujada cada vez con más saña, porque los estómagos comienzan a dar muestras de comodidad y reclaman su bondad, que no es cosa de quedarse a medias y así de pronto parece que se ayuda un poco a soportar el duro proceso de la deglución, ahíto como ya está el estómago y que no se sabe bien si es bueno el remedio que se pretende, que las mentes ya no están tan despejadas como al principio y un chaparrazo de más a uno le puede costar caro.

Y se recurre al desabrochado de las correas más o menos disimuladamente, recurso fácil y barato que a poco sacrificio obliga.

Y llegan los chistes, que nunca faltan los chistes y los cuentos en la noche del matapuerco, en la cena y tras la cena, en la velada; y refranes y dichos, lo que le acaeció al abuelo de uno, que resulta que también le acaeció al abuelo de otro.

Hay que probar el morcillón.

Casi será preciso una ligera pausa, conceder un respiro al maltratado estómago, que el morcillón aguarda y hay que probarlo, y el que pueda que se lo coma, su parte, que para eso se pone, que ese sabor tan rico que hoy tiene mañana ya no será igual.

Noche especial de un día también especial. Cena especial que vete tú a saber si se repetirá hasta otro año. Hay que aprovechar, matar bien el hambre, cuando lo había, o por seguir la tradición. Y tampoco

se renunciará a los postres, sencillos pero abundantes; las manzanas arrugadas ya, naranjas o como recurso último, si se carecía de otros frutos, las uvas pasas, que para eso se guardaron unos cuelgos en la sala, que en esta época ya están medio pelados, que solo Dios y los chicos saben cuantos acosos recibieron.

Colorados todos como tomates, los comensales, aspirando y respirando profundamente, poniendo sin recato al descubierto su destemplanza, que prometen enmendar en la próxima, que parece que con todo esto se encuentra alivio. Se está llegando al final de la cena y cae a las mil maravillas una gran taza de té aromático, té de peña, la milagrosa infusión reina de la farmacopea rural, que casi todo lo cura, desde el más simple dolor de cabeza, los retortijones de tripas tan frequentísimos, pasando por la coza del burro que además de mal produjo susto que es preciso apaciguar, hasta llegar a esta cena del matapuerco en la que se somete al cuerpo a una verdadera prueba de resistencia.

Y avanza ya la noche, quizás bien entradas las horas del nuevo día; cuando ya han cantado varias veces los gallos y cuando más de uno se duerme sobre la mesa, al calorillo de tantas cosas buenas sentidas esta noche y del murmullo de los que aún siguen contando las dichas y desdichas, los acontecimientos, los planes para el día de mañana, las dolencias físicas y morales, que se perciben deliciosamente como si de un susurro al oído se tratara, alguien se levantará diciendo que tiene que irse y con una sonrisa de satisfacción, que a lo mejor es contestada con un estirar de brazos mal disimulado y un bostezo, como todos los años dirá.

- Que os lo comáis con salud.
- Y tú que lo veas.

Publicado en el Diario de Teruel, los días 9 y 10 de Diciembre de 1.987.

NOTA: El matapuerco a la antigua usanza, desapareció en Bezas hace unos años. Quería haber reseñado en esta nota quienes fueron los últimos que lo practicaron, de lo que tengo cierto conocimiento. Pero por allí la gente es muy parca en sus decisiones y sus expresiones, como si de revelar secretos se tratara. Existen testigos vivientes protagonistas del tal evento, y por ello sé que ahora todo lo relacionado al matapuerco se hace de otra forma.

¿Quién o quienes fueron los que en mi pueblo, hicieron la última matacía a la antigua usanza...? Como no se expresaron con claridad, yo no lo puedo decir.
Verano de 2.006