

Matarife

— ¡Si supieras, marío, la cara que tiene el cochino! Parece talmente que el animal supiera que mañana es la matanza. ¿Lo habrá adivinado el animalico?

—Vete tú a saber, que esos cavilan más de lo que uno se piensa, que son como si fueran personas de lo vivos que se andan.

Y que te conocen y te miran como si te quisieran decir cosas; eso es más verdad que hay luz.

—¿Has visto al matarife?

—Sí, ha dejao razón en el Bar de las Palomas que está aquí como un clavo a las seis en punto.

—Voy a ver cómo va la Encarna y la Nena con las cebollas, que es lo que más me encangrena: tener que pelarlas a lloriqueo y corte.

Las mujeres están sentadas bajo la tenada. Llevan de faena dos horas largas. Tienen los sacos de las cebollas en torno. Las agarran con la mano izquierda y con la navaja que manejan con la derecha van quitándoles los pelambres. Las cebollas, al recibir la herida del acero, despiden su característico olor ácido y fuerte, tan favorable para exonerar los lagrimales.

En mi vida he lloran más, Santa; ésto es peor que una paliza.

—¡Anda que yo! Que es que no paro, estoy entre sollozo y moquita, que, oye, se me pone una cosa aquí.

La navaja surca el bulbo dejándolo limpio y mondo; luego, al darle un tajo en la mitad, la carne se estremece despidiendo un olor superior. Los limpios cascós del bulbo caen en el lebrillo, apilándose apretadamente.

Las mujeres tienen un pañuelo en el escote que de cuando en cuando se arriman a los párpados para enjugarse las lágrimas. Los críos llevan un pañuelo atado en la boca a guisa de bandolero enmascarado; cuando éste resbala por la nariz cayendo sobre el labio superior, lo agarran, bromeando, y vuelven a subirlo a la posición anterior. Creen los críos que tapándose los orificios nasales las lágrimas serán menores. Por ilusión que no quede. Pero, en realidad, los tres lloran como Magdalenas cuando les dicen que vayan llevando los lebrillos llenos hasta la caldera.

Esta descansa en una herradura de hierro sobre ladrillos sueltos, improvisada por Bernardo, sin más argamasa ni más nada, ya que después de la matanza volverá a ser arrinconado en la cuadra hasta el otoño próximo. La caldera tiene un buen fuego de leños de olivo y morera, alegrado con cañas, cepas y ramujas. La cocción es labor que requiere de mucha meticulosidad. Hay que remover la cebolla constantemente con un palo, cuidando que no se consuma el agua; y probar de vez en cuando los cascós para adaptar el fuego a su dureza.

—Enriqueta: ojo que no se te pase y salga luego "zalapatera".

—Descuida, que a eso estoy, ¿no?, velando como Dios manda y soportando la calor.

La llama, sin embargo, se agradece, porque la noche es fría y húmeda, de una pastosidad que se introduce en los huesos, horadándolos, mordiéndolos en su blando interior. El fuego se eleva por la pared de la casa sacando al caliche vivos resplandores. Enriqueta anima, cuando conviene, una nueva raja de olivo; extrae un casco de cebolla, lo aprieta con los dedos y lo saborea para comprobar el punto.

—Bernardo, cáatala, Bernardo; a ver si te parece bien.

Bernardo la saborea cuidadosamente, retiene un rato la pulpa entre los labios, titubea, quiere convencerse, porque teme que si yerra le saldrán duras las morcillas, con demasiado gusto a tropezón de cebolla. El punto exacto es algo que se intuye.

Luego de bien cocida y fría, Bernardo la introduce en un saco. Su mujer le ayuda, manteniendo abierta la boca del saco para que la pulpa no se derrame. Entre los dos, cuelgan el saco en una viga para que escuna bien el agua. Y se van a dormir.

A otro día, cuando llegue el matarife, ya estará escurrida.

De madrugada a las seis en punto, la bicicleta del matarife hace un brecha con su faro en la oscuridad de la senda. Los bancales están cuajados de escarcha. El frío es intenso.

Menuda pelá ha caído, ¿eh, Bernardo?

De las que queman los troncos.

Al hablar, Bernardo escupe una nube; es el vaho de su cuerpo, que alberga ya dos copas de coñac y una de cazalla.

Tomaos un trago antes de comenzar, que así carburáis mejor.

Mientras se entonan, Bernardo entra en la cuadra, coge al cerdo y lo saca dándole golpes en el lomo con el cabo de la soga. El animal apenas gruñe. Posiblemente aún no se ha recordado.

En la esquina de la casa, al hilo de la "regaera", los matarifes preparan la larga mesa de matar y afilan los cuchillos frotándolos unos con otros, y luego, en el largo y redondo cilindro del acero, en el acerico.

Está todo listo ¡Hale, muchacho, te llegó la hora!

Entre todos tienden al cerdo sobre la mesa. Ahora sí que se defiende el puerco. Al animal maldita la gracia que le hace que le aten las extremidades; y que alguien le enrolle el rabo y le tire con fuerza; y que otro le sujete las orejas; y que el matarife le hincue la pierna en la barriga. El cerdo se resiste. Terco. Valiente. Desesperado. Pero en vano: los hombres lo reducen. Quiere tirarse de la mesa el cerdo. Pero no puede: los hombres le fijan, le maniatan más. Su único recurso es gritar, perdón, berrear; a pesar

del bozo gruñe desesperadamente, gruñe con la honda amargura de la bestia que se siente desconcertada ante el amigo de siempre ahora; convertido en enemigo, en verdugo que la reduce con virulencia. De pronto, pese a su resistencia feroz, el cerdo acusa en su cuello una fría y profunda llama de acero que lo asesina. Su cuerpo enflaquece. Luego engrosa. Una enorme convulsión recorre el esqueleto del bicho. Y es tan grande, tan desesperada, de tal magnitud, que el tremendo impulso de la agonía arrastra, zarandea a los hombres que lo sujetan. Un ronquido sale por el hocico en forma de horrible lamento. Gruñe, gruñe, gruñe inútilmente el cerdo, porque un chorro de sangre espeso, cálido y mortal fluye ya de su garganta al lebrillo donde Enriqueta, con el brazo sumergido hasta el codo, da vueltas y vueltas para que la sangre no cuaje.

Los locos, roncros gruñidos del agonizante reclaman la atención de sus congéneres. Algunos contestan desde lejos ¿Qué se dirán entre sí en momentos tan dramáticos, tan trascendentes? ¿Tendrán alguna especie de código para comunicarse las funestas nuevas? A los gruñidos de los cercos se unen los cacareos de las gallinas, los quiquiriquís de los gallos y, sobre todo, el profundo berbiquí de los perros ladrando.

La Huerta ha despertado. Se ha tornado roja, sangrienta cainita o cainesca. Ya nadie ignora dónde tiene lugar la matanza.

Súbitamente el cerdo da un gran resoplido, expulsa un cuajarón y se aquieta. La vida acaba de escapársele por el agujero que lo degolló. Bernardo allega rastrojos de esparto bruto, da un haz de ellos a todos y cada uno de los presentes y, luego de encenderlos, comienzan a quemar las crines del cerdo.

Es un antiguo sacrificio. El holocausto se renueva.

En el alba lenta de la Huerta, el resplandor de los rastrojos se refleja en el agua de la "regaera". La mesa adquiere tonalidades azules, rojas, violáceas, amarillas, cuando el corpachón blanquecino del cerdo sufre — ¿sufre o no sufre?— el efecto del fuego sobre las crines.

De vez en vez, una ligera ráfaga de viento aviva los toscos hachones, arrastrando débiles pavesas hasta los banales o deshaciendo los haces, que los hombres tiran de inmediato, apresurados, para no quemarse. Del hocico al rabo, el cerdo arde con los pábilos de sus propias crines encendidos. Parece que estuvieran dando una doble muerte al pobre animal.

Enriqueta y Encarna acercan la piedra pómez y los cubos del agua. Es llegado el momento de restregar la suciedad a fin de que los poros se abran y las crines más pequeñas, las que no prendieron, salten a causa del envite de las rascado-ras metálicas, que recorren el cuerpo del animal dejando blanco lo que antes era negro, huella de fuego. El surco de la rascadora aclara la gruesa piel, mientras que la piedra pómez lima, limpia, bajo la fuerte sacudida de un cubo de agua bien repleto, arrojado bruscamente sobre el animal. Quizá para que su muerte sea más limpia que fue su existencia. ¡Qué ironía! Pero cierta: la muerte del cerdo es limpia, consume muchos cubos de agua y mucho puro y mucha piedra pómez antes que el matarife lo considere en condiciones de ser abierto en canal. A las muertes precedentes: degollamiento, incineración y restregado, se añade ahora la definitiva: su descuartizamiento. Y aún habrá de soportar otra más: la picadura o molido para el embutido.

El matarife actúa con tanta pericia como dinamismo. El cuchillo que maneja abre al cerdo en canal. Las vísceras asoman por el boquete con un chasquido de liberación. Las tripas e intestinos van a parar a un lebrillo provisto de agua y limones troceados. Luego, Esperanza y la Nena los lavarán con mucha meticulosidad para que sirvan de calceta al embutido. El hígado, los riñones y la melsa resplandecen frescos en las fuentes. Cuando Bernardo les da un tajo con el cuchillo, expelen un vengador chorrito de sangre que le mancha la mano, el brazo, la cara y la blanca camisa.

—Toma, Nena, vete preparando esto para almorzar, que no va a ser todo trabajo.

La mañana irrumpe vertiginosa. Los herbajos de los bancales relucen con los rayos del sol sobre la escarcha a punto de derretimiento. Dos o tres perros merodean por el quijero de la regadera esperando a que les arrojen algún despojo inservible. Los gatos, más prudentes, más felinos, acechan desde los travesaños de la parra, pendientes del menor descuido, para saltar sobre la indefensa presa.

El matarife y su ayudante limpian de tocino los jamones, dibujan con la punta del fino cuchillo las hojas de los tocinos, sacan los lomos, recolectan huesos, depositan pellejos en la loza de la fuente.

Bernardo va y viene llevando y trayendo cuanto éstos piden: herramientas, utensilios, vasijas, especias, tripas bien lavadas, cebolla...; todo lo cual es utilizado por el matarife y su ayudante en el momento preciso. Mientras, el hijo de Bernardo ha instalado la máquina de picar carne en la esquina de la mesa de madera y espera a que el ayudante del matarife le indique cómo hacer para no pillarse los dedos, cosa frecuente en los inexpertos, en los ilusos que se dejan llevar por el adormecedor ruidito del sinfín que la máquina tiene en el interior y que en el momento menos pensado se dejan en la labor una uña, cuando no el dedo entero.

—Cuidao no te pilles. Empuja así la carne, mejor con otro trozo, ¿ves?, que no sea tu dedo el que entre, así... eso es.

El hijo de Bernardo comienza dándole fuerte, muy fuerte, con indecible aire, a la manivela; pero a medida que va metiendo trozo de carne tras trozo de carne y que ésta hace potra, la máquina se resiste, y el giro necesario se convierte en un brusco movimiento del muchacho que más que hacer girar la manivela levanta la mesa de pura impericia.

—Eh, Bernardo, releva a tu crío, que echa el muchacho los hígados del mucho meneo.

Bernardo acude presuroso al relevo. Es el turno de la cebolla. Esta es más fácil de moler. La cebolla revienta, rompe, se deshace con más rapidez debido a la cocción previa. No es el caso del tocino y la magra. El tocino y la magra cuestan más porque se acumulan los sebos y los nervios en el sinfín y dificultan su normal deslizamiento, la expulsión de la picadura.

Por la parte superior de la máquina entran los trozos de la carne, y por la rejilla frontal salen las colas que forman los diminutos agujeros y así, poco a poco, va cayendo

la picadura en las fuentes, picadura que las mujeres se ocupan de llevar a los matarifes para que hagan la masa de los embutidos.

El matarife mueve su largo y diestro brazo, remueve y golpea la masa despositada en la artesa de madera, en la cual se observa de una parte la picadura; de otra, la cebolla y de otra, la sangre. Separación que dura poco, porque con su proverbial habilidad va reduciendo el conjunto a masa uniforme, única, que prueba de cuando en cuando llevándose ligeras pizquitas a los labios.

—¿Qué te parece, Bernardo?

—Yo la encuentro un poco sosa.

—¿Le añadimos más picante?

—Yo creo que sí, que más vale que nos pasemos un poco, que si no, no llaman al vino.

El ayudante del matarife coge las tripas limpias, las embute en el tubo metálico de la máquina y comienza a dar vueltas a la manivela para que la tripa se llene de masa. En cada ristra, sujeta la punta con los dedos para que la masa no se salga, luego va tirando de la tripa para que ésta caiga suavemente, sin quebrarse. Al avanzar, la tripa produce un ligero chasquido, un silbo, una especie de pedo, antes de enroscarse definitivamente en el fondo del lebrillo, adoptando la forma circular de su base.

Enriqueta, desde la puerta de la cocina, da unas palmadas para avisar:

—¡Hale, dejar eso y venir a tomar un bocao!

—Eso está bien, hale a echar un vale se ha dicho.

—Yo me apunto —comenta, ilusionado, el hijo de Bernardo— que estoy eslo-mao de tanto darle vueltas a la máquina, repijo.

—¡Pues luego bien que te comes las butifarras! —rezonga el padre.

En una mesa de madera, sobre el viejo hule surcado de desgarrones y manchas de tiempo más que de suciedad, Enriqueta y Esperanza, su cuñada soltera, han ido colocando los platos con la carne asada. Mayor delicia no hay. Bocado más exquisito tampoco. La papada del cerdo, los recortes de magra, los finos y bien pelados tocinos se han ido haciendo en los rescoldos de las brasas junto a los cachos de hígado y otras vísceras. Al morderla, la carne cruje tusturrada, aromática, apetitosa. Los cachos humean en el palo en que Enriqueta los pone, ensartados, sobre el fuego. Luego los va echando en las fuentes, con esplendidez, con notable gula.

—Andar y comer to lo que tengáis gana, que pa eso se trabaja.

Los hombres tienen la más de las veces el codo en alto, y no, precisamente, porque el sol les dé de plano en los ojos y se cubran con él. Ca. Es porque desde el ancho pitorro del porrón el vino cae claro y fresco y se estrella contra los dientes y salpica afuera, deslizándose luego mansamente por la comisura de los labios yendo al encuentro de la barbilla, Bernardo se limpia con el revés del brazo antes de cortar el trozo de pellejo que tiene sobre el mendrugo de pan. Su rostro irradia satisfacción.

—Da gusto estar junto al fuego, ¿eh?

—Tú verás, con este pelañas que corre.

- Siempre pasa por la Purísima, es lo que se dice normal.
—¿Y a mí que me parece que cada vez está el tiempo más loco?

Será cosa de los satélites esos que tiran y de tantas bombas; y hablando de todo un poco, Esperanza, que no aséis más carne que estoy hasta aquí.

- También yo, oye, que estoy ajestao.
—Pos sí que os cansáis pronto.
—Es que llevamos ya tres semanas seguidas de matanzas y en toas partes hay que pinchar algo, que no es como vosotros que lo hacéis una vez al año como quien dice.
—Trabajar entonces pa que se os rebaje, que ya tengo yo el arroz preparaao pa la comida.
—De aquí a entonces, Dios dirá.
—Pues hala, a trabajar, que el tiempo corre que vuela.

Cada vez que alguien pasa por la puerta, Bernardo llama a su mujer para que saque algo al llegado accidentalmente y también al que se deja caer guiado por su buen olfato. ¡A nadie falte! Que la matanza es para el huertano un día grande, un día de fiesta y desprendimiento para con los familiares y conocidos.

A todo esto, el momento solemne de la matanza, el momento crucial, es el de la primera morcilla —la morcilla, oh, gran señora, digna de veneración, que cantó el poeta—. Mientras las ristras cuecen, los matarifes les dan vueltas y más vueltas, las mueven con un palo para que se hagan bien, y cuando las creen suficientemente cocidas, a punto para la degustación, tiran de la primera ristra, la suspenden en el aire para que escuna y, qué raro, no es necesario llamar a nadie: todo el mundo rodea al matarife con una fuente en la mano y la lengua hecha agua entre los labios.

- La primera pal amo de la casa, como está mandao.
—Y la segunda pal ama, qué leche, a ver si una no va a tener igual derecho.
—Toma tú, Enriquetica, —invita Bernardo con ojos golosos, mientras va dando cortes con la navaja entre morcilla y morcilla para que se desprenda el hilo y la tripa; y cada uno de los presentes echa mano de una sin que nadie le invite y la muerde en el centro empujando a la masa con los dedos y la saborea con fruición, elevando los ojos al cielo como si lo que catara fuera un caldo reserva del doce o catorce, que, al fin y al cabo, viene a ser cosa parecida.

Ver comer morcillas en una matanza murciana aviva el deseo de más inapetente, que no es bocado que se resista, aunque luego sea, que lo es, de azarosa digestión, lo que no es óbice para que existan aficionados a ir de matanza en matanza que se comen sus buenas docenas sin rechistar ni aflojarse las cinchas.

— ¡Están bien de picante y de to, coño, qué buen ojo hemos tenío, que ni están fuertes ni sosas!

El matarife se congratula. Su fama se acrecienta cuando logra dar con el punto exacto, el que reclama quien le contrata, lo cual ya es determinante de que al aro próximo le volverán a avisar, y de que también lo harán quienes prueben ese embutido y gusten de él.

Poco a poco, el cerdo va desapareciendo de la mesa. Los jamones y los tocinos van a dar a los cajones de madera de la sala, donde, tras lavarlos y prensarlos para que escurran la sangre, serán oportunamente salados. E igual ocurre con los huesos y algunas otras partes de la cabeza, el morro, las orejas, las quijadas, que se salan para que no se estropeen y se conservan en una orcica, dispuestos para ser guisados después de remojarlos y desalarlos. Los tocinos provenientes de recortes y las magras son triturados en las máquinas, amasados con las especias correspondientes y embutidos en tripas. Con los pellejos, el matarife hace "chiquillos" colocando hojas de piel bien espolvoreadas con especias, y sobre éstas, otras, y luego, otras, para acabar envolviéndolas todas, atándolas con hilo y echándolas a la caldera para que cuezan.

He aquí algo que requiere gran atención y habilidad. Con una punta de acero o un molde van los hombres pinchando las tripas del blanco y de la butifarra para que al hervir no exploten y salten desperdigándose por la pared. La cocción de la mocilla es distinta que la del molcón y la del "chiquillo". Cada cosa requiere un trato especial. Y cuando no hay más que cocer, quedará en tomo a la caldera una materia grasienta, sebosa, amarillenta, que a grandes paladas será depositada en botes vacíos (de los de atún en aceite) para consumirla semanas después en la merienda. (En verdad se trata de un, digamos que rico, manjar aliviador de hambres caninas, de hambres tercermundistas. El pan embadurnado de pringue se pasaba a fuerza de adelgazarlo con habas tiernas o cogollos de lechuga robados en el bancal más próximo, y por toda bebida un trago de agua de acequia. El pan con pringue evoca una larga retahila de años harto duros y cortedad de recursos).

Hacia las tres pasadas comienzan a llegar los invitados. Suelen ser bastantes los familiares que acuden y todos con buenas hambres. La paella está a punto. Bullen sobre el fuego las burbujas del arroz, y en torno a ésta, por doquiera se mire, el pimiento morrón, los guisantes, las costillejas, la magra... La paella de matanza es un plato que no se recomienda a los conservadores de la línea y de la buena salud; pero sí a quienes prefieran los pocos y buenos aros antes que los muchos en ayuno y abstinencia, en régimen de privación. Y por si cuanto aquí se lleva dicho supiera a poco, habrá ahora que decir que al festín gastronómico se adiciona el goce de la naturaleza ya que, la tarde en la Huerta, en pleno invierno u otoño, es una verdadera delicia, un remanso para el espíritu, pues si lo fundamental del paisaje huertano escapa a la vista en el verano a causa del reverbero, en invierno se destaca poderosamente de lo accesorio y hasta las sombras se hacen más nítidas y más sugeridoras cuando se derraman pared abajo reflejando las urdimbres de las tenadas o las ramas desnudas de las higueras o las varas de los carros.

Entre sol y sombra comen diez o dieciocho personas. La cara normalmente roja y entornada de Enriqueta ofrece vivísimos matices de porcelana. La mujer ha trabajado lo suyo, lleva así varios días, y los que restan aún, porque después de la comida habrá que organizar la limpieza de la vajilla, una vajilla pobre pero abundante, y cuando a las seis o las siete de la tarde acaben su labor los matachines, la suya se incrementará: Habrá entonces de atender a la limpieza de la caldera, de las herramientas propias y de las del matarife, en justa correspondencia al esmero puesto por el hombre para que su embutido sea el mejor de la vecindad.

La tarde transcurre, fenece, se agota pronto. Los matachines concluyen su labor a la luz de una bombilla. Enrique-ta, Esperanza y la Nena supervisan las últimas

cocciones. Suben y bajan a la sala, recogen las sillas que hay por la puerta, la barren y "rugían" y preparan el brasero con ascuas extraídas del fuego de la caldera. Enriqueta corta trozos de carne con el cuchillo de la cocina y los va depositando en papelones de estraza.

—Cójete la bicicleta, nene, —manda al hijo— y te vas ahora mismo a Murcia a llevar estos presente. Anótate bien los nombres que no te equivoques; éste pa don Julio, el médico; éste pa el señor Ambrosio, el amo de la tierra; éste pa la Finica, tu pobre tía, que a lo mejor es el último año que se le manda, que bien cascá que está la mujer...

Y la madre va haciendo, liando, apartado los papelones llenos de cachos de hígado, riñón, magra, morcilla, huesos, según los gustos que sabe propios de cada destinatario.

A la noche, la familia se sienta en torno a la mesa camilla. Unos y otros ponen los pies junto al brasero y conectan la radio o la televisión para oír el parte o las últimas noticias. Pero el contenido informativo escapa a todos, porque nada más sentarse, se apodera de ellos el sueño, y con el suero, los últimos eruptos y los primeros ronquidos.