

X

B) DEL PREGUIRO Y DEL VENTRULLO

Desde las primeras horas de la mañana del día señalado, el ir y venir es enorme en casa; los cuchillos, la paja, los cuencos, la familia toda nerviosa, se mueve, mientras los niños observan atentos el constante deambular de los mayores conscientes de que un día serán ellos los actores de un episodio que se repite invariablemente desde siempre y que vemos recogido como un símbolo de estas calendas en el pictórico calendario románico de San Isidoro de León. Ya está colocada la mesa del cerdo, de madera oscurecida, patas anchas y cortas, la artesa y los cubos para recoger la sangre allí están también y de pronto comienzan unos inconfundibles y agudísimos gruñidos intermitentes que el animal profiere ante lo que su instinto conoce ya como últimos instantes. Manos sabias, expertas mil veces, hienden el cuchillo con fuerza al tiempo que aumentan los gruñidos y brazos fuertes resisten los estertores del puerco: al lado, unos ancianos observan el cumplimiento del ritual. El acto cuyo protagonista principalísimo es el cerdo acaba de comenzar. Ahora, mientras las “mondongueras” van recibiendo la sangre a la que hay que remover sin parar para que no cuaje hasta que se enfríe, es preciso encender la paja para chamuscar bien la piel del bicho, escaldarla y cepillarla para que no quede “ni un pelo”, labor ésta que hoy se hace mucho más rápida con un soplete, como he tenido ocasión de presenciar, pero cuya mayor velocidad va en detrimento del espectáculo. Se abre en canal para su limpieza y se le deja colgado.

**Por venire su filladeiru
you noun vingu pour filar
quíe venidu porurquí tiengu
amouries coun mieu galán**

LAS REUNIONES EN LAS COCINAS

El filandón. Las reuniones en las amplias cocinas con el invierno de puertas a fuera. Los hombres descansan cantando, recordando, añorando y las mujeres hilan escuchando. Comienzan entre los jóvenes tiernos amores con miradas furtivas, guiños atrevidos y sonrisas vergonzosas. En lo alto del fogón, en lugar previamente estudiado, cuelgan los botillos acariciados por el humo de la leña que en él arde prácticamente todo el día. Chorizos, lacones, jamones, morcillas... tienen su lugar en las dependencias de la casa constituyendo reserva alimenticia fruto de un animal que es aprovechado al máximo por el hombre, pero no seríamos fieles al significado de “máximo aprovechamiento” si el botillo no fuera más que una mención, porque el botillo es artesanía gastronómica hecha con amor: los huesos no muy mondados que van sobrando de la preparación de salazones y embutidos,