

# El mondongo

José María Ruiz Ortega

Mediado el mes de febrero en casi todas las familias del medio rural, el que más o el que menos, ya había matado el marrano; incluso los que tenían escasos posibles para criar un gocho compraban tocino y carne –no importa su procedencia- para elaborar unos chorizos para suplementar una despensa en telarañas. Hasta con la carne de avutarda con tocino se hicieron chorizos, cuando no estaba prohibida la caza y la carne escaseaba; para el cocido se hacían con carne menos escogida y callos de vaca, en algunos sitios hasta incorporaron patata. Pero en la matanza tradicional la carne era generalmente de cerdo, sazónada con sal, pimentón, orégano, un poco de ajo y pimienta según los gustos particulares de la familia; una vez bien mezclada y reposada la pasta se llenaba en tripa de cerdo para la longaniza. Los chorizos elaborados con carne de vaca bien escogida, se ataban con cuerda de bramante. Otros chorizos muy sabrosos, con fecha de caducidad más inmediata, eran los botagueros en los que se empleaban las vísceras del cerdo. Los hombres solían ayudar sin escrúpulos de vanidad masculina, muy mirada en otros tiempos, ya que el mondongo era una labor intensa y requería cierta rapidez en las manipulaciones.

Cuando se hacía la matanza del cerdo, siempre había una mondonguera que tenía buena mano para calcular los ingredientes, pero es imprescindible probar las jijas por si falta algo. Aunque últimamente se ajustaba el peso proporcional de sal y pimentón. Desde San Martín que iniciaba el tiempo de matar el gocho, todo el mes de enero, puede que hasta el carnaval, era cuando se hacía el mondongo. Sin embargo, la matanza casera se hacía en el tiempo en que las horas de luz son menores y el frío era mayor, para evitar que el exceso de sol, de viento y los moscones pudieran estropear embutidos y jamones; ahora solo quedan las matanzas “turísticas”.

En un mondongo que se precie no puede faltar la morcilla, de sabores muy personalizados con más o menos arroz o cebolla, pero de sabrosos alimentos caseros. A muchos ruralianos de entonces, les gustaba el embutido hecho en casa y no probaban el ajeno por aquello de que se pueden hacer chorizos de todo tipo de carnes e ingredientes. Tan variado puede ser el mondongo que se puede escribir un tratado al respecto; según las comarcas, regiones y países, la morcilla y los embutidos son distintos. Mi amigo Sofronio, dice que no come embutido fuera de su casa, no se fia de los ingredientes porque ya dice el refrán: *carne en calceta, que la coma el que la meta*.

Aparte de lo que opinen los vegetarianos, la matanza casera resulta muy sabrosa y proporciona una dieta muy rica en grasas, proteínas y hasta vitaminas; una dieta muy apropiada en otros tiempos cuando el trabajo del campo era manual y menos mecanizado. Hoy sigue siendo la matanza un manjar muy sabroso, donde todo tiene su aprovechamiento y, como dice mi amiga Sofía, del cerdo todo es elegante, hasta los andares. Antes, el esfuerzo físico manual en el campo suponía quemar mucha más energía; podar y cavar las viñas, cargar carros con sacos de cereales o cualquier otra labor detrás de un par de mulos de sol a sol.

Ahora se ha puesto de moda el mondongo como atracción turística rural y hasta en la capital, el día de la patrona, hacen la matanza en la plaza Mayor. Aunque es una idea nada original, veremos si los del pueblo no tenemos que volver a hacer el mondongo como atracción turística, además de enseñarles el paisaje, los pájaros y el rico patrimonio artístico rural. Ahora la oferta de embutidos en los grandes centros comerciales es verdaderamente extraordinaria; pero donde esté un plato de unas jijas con huevos fritos y poco de morcilla de Fuente Andrino o Villada es donde se aprecia la calidad de los alimentos de nuestra tierra.