

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,

adobadas también, pero con la precaución de acomodar bien los huesos y coser la tripa “con oficio” para que no quede ni entre aire en el interior. En el adobo entran la sal, ajos machacados, orégano y agua o pimentón, según los sitios. Este es el botillo, también llamado androlla en algunos lugares, aunque el berciano de corazón y lenguaje conoce mejor como “pregeiro” cuando es de tamaño pequeño y “ventrullo” si es mayor.

**“Llas feistiñas du Nadal  
soun feistiñas d’alegría,  
quie naciera O Redintor,  
hijo de Santa María”**

Es la Navidad que llega para el Bierzo. Un periplo más para el hombre y un avance en la curación del embutido el cual, al cabo de dos meses desde su confección – fines de enero o comienzos de febrero- alcanza su punto: es el momento de comenzar a degustarlo. Sin embargo los buenos botilleros son capaces de conservarlos hasta abril o mayo y entonces lo echan al puchero agregando tiernos repollos de berza hasta que todo está bien cocido, momento en que se escurre y se lleva la fuente a la mesa, y a la boca.

#### EL BOTILLO TIENE UNA RECETA

El botillo tiene una receta inmemorial cuyo origen se escapa casi en el tiempo, más allá incluso de su horizonte. Imaginemos un quehacer así a los hombres que moraban en aldeaños de los cenobios bercianos tan recordados de San Andrés de Argutorio o San Salvador de Irago o San Fiz de Visonia y un etcétera muy largo, lugares donde El Bierzo y es historia aunque estos nombres hayan desaparecido de la existencia y sea sólo recuerdo perenne de una tierra descubierta para la especie humana antes de lo que es conocido acontecer.

El botillo humilde por la confección pues guarda el recuerdo con la metáfora del cajón desastre, ha logrado auparse a la popularidad de una fiesta en la que es protagonista y telonero, invitado tramoyista al mismo tiempo pero con él hay que recordar a sus hermanos gastronómicos bercianos llámense cordero del El Acebo, truchas de Burbia, verduras de Dehesas o roscón de Cubillos, y tantas otras variaciones concebidas para saciar y no cansar a los que es preciso mencionar cuando se habla del botillo para, por su mediación, la cocina de una comarca natural. El Bierzo.

LUIS PASTRANA