

Campillo de Ranas, Majaerayo, Valverde de los Arroyos

El viajero ya no anda como anduvo, liviano y saltarín, en tiempos idos para siempre jamás, bendito sea Dios que nos permite todavía contarle a quien lo quiera escuchar, porque los años, que son de plomo de postas de jabalí, pesan con mucha crueldad sobre las piernas, que no son más que de carne de lobo viejo, de raposo zurrado, y hueso de engañador cristal de cuarzo, y sentimiento que se puede confundir con la nostalgia; ese es el mal camino que nos lleva a deambular por los juzgados y a responder a las vanas preguntas en cuyo cuesco se guarece, en cuya médula habita, el más voraz y misérrimo apetito pesetero; toda cautela es poca, ya se sabe, pero entristece caminar la última vuelta del camino sintiéndose vigilado por quienes cuentan los días que nos faltan y las monedas que nos puedan quedar al llegar al pudridero.

Para ahuyentar los malos pensamientos, el viajero se hace de nuevo al camino y se llega, primero en automóvil y después en mula mansa, a visitar a siete amigos que tiene en siete pueblos negros, mínimos y perdidos, en la linde de Guadalajara con el resto del mundo, por la parte de la antigua Castilla la Vieja y la provincia de Madrid, según viene el sol alumbrando: la sierra Gorda, ésta casi no, la sierra de Pela, la sierra de las Cabras, la sierra de Ayllón y la sierra de Tejera negra; dentro y soltándose del pico Ocejón, por donde vuelan las águilas y los intrépidos aventureros del viento, quedan los altos de Majaerayo, la sierra del Robledal, la sierra de Alto Rey y los siete pueblos que se dicen y que al final son ocho: los tres principales, Campillo de Ranas, Majaerayo y Valverde de los Arroyos, y las pedanías o aldeas o lugarejos de Campillo, que son: Campillejo, Robleluengo, Roblelacasa, El Espinar, La Vereda y Matallana, ahora sale uno más. La Unesco dicen que los va a declarar Patrimonio de la Humanidad, con iniciales mayúsculas; al viajero esto le parece demasiado solemne, pero se alegra porque le tiene cariño a la pizarra y a esta latitud, según lo lleva pregonando desde hace medio siglo o más aún.

Campillo es el único pueblo que puede defender la arquitectura negra, la arquitectura tradicional, con la ley en la mano: Majaerayo y Valverde se gobiernan en concejo abierto y no hay nunca manera de reunir a todos los vecinos, siempre falta alguno. Majaerayo cambió de nombre hace ya muchos años, en el siglo XVII se llamaba Majadas Viejas y estaba más metido en el monte. En las chorreras de Despeñalagua, en Valverde de los Arroyos, un caballero del Cid preñó a una pastora a más de cien varas de distancia, los dos se estaban refrescando, ni se veían siquiera, y a él, porque la oyó cantar, se le fueron las cabras y se conoce que el microbio de hombre le llegó a la moza llevado por la corriente.

El amigo que el viajero tiene en Campillo de Ranas se llama Ildelfonso Piernavieja Jiménez, alias Chamurro, y no cae por su pueblo sino los fines de semana, eso sí, sin fallar jamás. Chamurro vive en Guadalajara, donde tiene una tienda de electrodomésticos, las cosas parece que le van bien porque luce muy repeinado y tiene un coche nuevo y reluciente; con él están los siguientes amigos: Fidel Moreno Mínguez, el Rubio, de Campillejo, es ajustador electricista de cuadros de distribución y vive en Trillo, trabaja en la central nuclear; Pablo López Peinado, Fiambre, de Robleluengo, está empleado en el tanatorio municipal de Madrid, es embalsamador o embalsamero, según como se quiera decir, a los cadáveres los deja que ni pintiparados y como en visita, y salvo guardia o incidencia no falla ningún domingo; Pío Cuesta Sánchez, Gurriato, de Roblelacasa, es taxista en Madrid; Salustiano Mínguez Lozano, Peladillo, del Espinar, es escribiente de la notaría de Sigüenza; de La Vereda y de Matallana no compareció nadie, vamos, que no se presentó nadie, la gente a veces se muere y uno tarda en enterarse, el viajero no hace excepción a los desconocimientos. Chamurro invita a sus

comensales a asadureja de cabrito, el cabrito asado está bueno, ya se sabe, pero es más socorrido, más vulgar y de a diario. Los trámites son los siguientes: en la sartén se frie cebolla en unto de jabalí y se aparta; se trocea la asadura en cachos como nueces, tampoco mayores, se sazona y se rehoga en el mismo pringue; entonces se le añade la cebolla frita y se revuelve todo bien con una cuchara de palo; se majan en el almirez un par de cabezas de ajo, una ramita de perejil y una brizna de pimentón; se baña lo majado con un buche de vinagre de vino tinto y se echa en la sartén para que se fundan los sabores; Chamurro lo sirve con patatas fritas y una guindilla por cabeza.

El amigo que el viajero tiene en Majaerayo se llama Eusebio de Vicente Iruela, alias Juvenco, y es embudista, o sea que se dedica a fabricar embudos y a trajinar con ellos. Juvenco invita al viajero y a su acompañante, la señorita Urraca Méndez, moza tallada de muy cumplida presentación, en su casa, claro, pero la comida la encarga en el mesón El Jabalí, que es de toda confianza; Juvenco ofrece a sus huéspedes cabezas de cabrito asadas: se secan bien con una servilleta de lino y se sazonan con sal y pimienta; se parten en dos de forma que en cada ración vaya un ojo, se puede repetir; se hornean en cazuela de barro dada con aceite y con unos dados de panceta a guisa de adorno; se pican unos ajos y un poco de perejil, se espolvorea la mixtura con pan rallado, se echa todo por encima y, de vez en vez, se le rocía sin miedo con su mismo pringue.

El último amigo del viajero, el de Valverde de los Arroyos, se llama Mariano Chicharro Monasterio, alias Máxime, y es laminador de productos metálicos semiacabados, se acogió a la jubilación anticipada, tiene cuarenta y cinco años pero dice que ya trabajó bastante, que trabajen otros ahora, que él ya trabajó bastante. Máxime invita en casa de su cuñada Saturnina, que lleva viuda menos de un año, el marido, Matías, se le ahogó en agosto del año pasado en el pantano de Alcorlo, se conoce que se le cortó la digestión, o que le dio un soplo a los pulsos o que le pegaron una pedrada, al final viene a ser lo mismo; en el hostal Valverde se come de primera, pero Máxime prefirió encargar la comida a su cuñada, es una forma de ayudarle con discreción; la Saturnina dio cabrito aborregado, que se prepara así: se corta en cuartos el cabrito, se magrea con un unto de jabalí, no importa que sea de cerdo; se le sazona y pone a punto con ajo, perejil, tomillo, orégano, cantueso y sal, todo picado, no majado; se mete al horno con un chorro medio generoso de vino blanco y algo de agua, no mucha; se pincha con una aguja de hacer media y cuando sale templada, eso se nota arrimándola a los labios, ya está. De postre, al viajero le dieron un día dominó de queso pata de mulo; otro, emparedados golosos y el tercero, higos encartuchados, esto es, fritos y con miel. Después de cada opipara comida, el viajero invitó a sus benefactores a anís Machaquito para corresponder, el viajero va siempre de anís Machaquito por la vida porque es un reconstituyente muy eficaz y saludable que previene el infarto, retrasa la caída del pelo y da vigor a las gónadas a punto de enrobinarse, al llegar a ciertas edades conviene arropar los atributos con anís, la mitad seco y la mitad dulce, se aconseja tomar chocolate El Maragato bien espeso en el que se puede y aun se debe mojar tejerings con mucha azúcar, ya que la experiencia demuestra que es bueno para las vísceras del cuerpo y las potencias del alma.

Todo esto que se cuenta aconteció el viernes, sábado y domingo, días 6, 7 y 8 de este mes de junio, al respectivo, san Artemio, que murió azotado con plomadas y pasado a cuchillo, san Sabiniano, que en la persecución arábiga fue degollado, y santa Caliope, a quien cercenaron los pechos, quemaron las carnes y revolcaron sobre tejuelas. ¡Válganos Dios, qué costumbres!

Camilo José CELA

