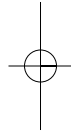
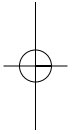
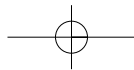


LA TIERRA RETIRADA

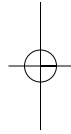
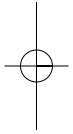


Paisajes narrados, 35

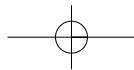


Mercè Ibarz
La tierra retirada

Traducción de Altea Gómez Marco
y Marta Hernández Pibernat



editorial  minúscula
BARCELONA



Título original: *La terra retirada*
© 1993 Mercè Ibarz

© de la traducción: 2009 Altea Gómez Marco y Marta Hernández Pibernat
Revisión: Alicia Ferran

© 2009 Editorial Minúscula, S. L.
Sociedad unipersonal
Porrolà, 26 - 08023 Barcelona
minuscula@editorialminuscula.com
www.editorialminuscula.com

Primera edición: septiembre de 2009

Diseño gráfico: Pepe Far
© de las fotografías: Mercè Ibarz

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático.

Preimpresión: Addenda, Pau Claris, 92, 08010 Barcelona
Impresión: Winihard Gràfics S.L., Av. del Prat, 7, 08180 Mojà

ISBN: 978-84-95587-56-5
Depósito legal: B-36.833-2009

Printed in Spain



Convivir con animales era normal y no me daba cuenta de que con el paso de los años no vería ni uno en casa. A veces me pregunto qué efecto ha tenido en las mujeres de más de cuarenta años dejar de criar animales y de transformarlos en comida, la desaparición del corral, de sus rutinas y sus sorpresas. Está muy claro lo que se ha ganado: las casas y las calles del pueblo están limpios de hedores y de paja embarrada. No sé en cambio qué se ha perdido para siempre sin los animales.

Me mortificaba la matanza del cerdo y procuraba desaparecer hasta que las tripas estaban limpias y listas otra vez para el mondongo. Los chillidos de la bestia sabedora de la llegada de su hora —porque lo sabía, las mujeres lo decían—, el hombre afilando el gran cuchí-

llo y el chorro de sangre del cuello del cerdo brotando como un caudal rojo en una reguera donde acaban de dar el agua, me producían una desazón fascinante, un miedo claro y definido. Un cerdo tiene mucha sangre, mucha: gracias a este chorro de sangre la bestia puede transformarse en comida. Donde no hay sangre no hay butifarras, suele decirse. El matador manipulaba dos ganchos. Uno lo clavaba en el hueso de la mandíbula del cerdo y el otro lo ajustaba a su propio muslo, para aguantar la fuerza desesperada con que el animal encajaba la herida mortal. La sangre manaba durante largo rato. Los chillidos del cerdo llenaban el aire de un aliento salvaje. Me refugiaba cerca del fuego, donde la caldera hervía el agua para escaldar a la bestia, despojarla de las cerdas y después abrirla en canal para vaciarla de vísceras y poder empezar el mondongo. Aquel protocolo me asustaba y me atraía, ceremonial viejo como el mundo que me acercaba a la vida rasa y pelada, a la vida de los mayores. Escondía el miedo como fuera.

El miedo se transformaba en excitación cuando empezaba el mondongo. Toda aquella cadena de transformación de la bestia me parecía la expresión de la sabiduría. Cuando la tía Antonieta metía en la caldera su brazo delgado como un alambre y anunciaba con calma que el agua ya empezaba a hervir, yo contenía la respiración. Los viejos, ¿no tienen temperatura? Aquella mu-

jer de ochenta años era la señora del mondongo. Mandaba tranquila, con humor distraído. Pequeña y esmirriada, le faltaban dientes y vestía siempre de negro de pies a cabeza. Poseía el secreto del fuego, de la sal y la pimienta. Cuando las butifarras hervían en la caldera, ella iba metiendo el brazo y sabía en qué momento exacto tenía que retirarlas. Los hombres alimentaban el fuego y miraban a la tía Antonieta con admiración. Mi padre le preguntaba de continuo si el agua ya estaba a punto o si las butifarras ya estaban lo bastante cocidas, y ella venga a meter y sacar el brazo del agua hirviendo.

Cuando las mujeres me permitieron darle a la manija de la máquina de las salchichas y longanizas empezó mi verdadera adolescencia. Lo bastante mayor para hacer mondongo. Maneja bien las manos y los dedos al embutir la carne picada y salada en la máquina y la haces pasar girando la manija al ritmo que quiere la tripa, más gruesa, más pequeña, más ancha, más estrecha, estate atenta. Lo bastante mayor para trabajar todo aquel día sin parar, con toda la casa y su gente en sintonía para que en una sola jornada, de las cinco de la mañana a las once de la noche, el cerdo quedara extendido sobre los cañizos y colgado de clavos en las vigas en forma de jamones, tortetas y morcones de sangre y pan, longanizas y fuets, salchichas, butifarra blanca y morcilla, butifarra de huevo, carne magra y tocino entreverado.

El mondongo era un ritual de armonía, veinticuatro horas de concordia. Aquel día el mundo de cada casa olvidaba todo lo que pudiera estropearlo. Solo los críos sentíamos el miedo del cerdo. Solíamos hacerlo justo al acabar el año, el día del hombre de las narices si la mondonguera podía, durante las vacaciones escolares, cuando la tierra y los hombres descansaban y las mujeres ya habían cocido en los hornos del pueblo las empanadas de Navidad. Nadie se peleaba, tampoco se criticaba de forma feroz a nadie, como si abrir el cerdo en canal y manipular todo su cuerpo fuera también un sacrificio que nos salvaba del rosario de murmuraciones de unos contra otros, la mirada corrosiva que hace a los pueblos tan inhabitables. Pasábamos toda la jornada cerca del fuego, aquella lumbre que desaparecería de la vida diaria gracias a la llegada de las cocinas de butano. El fuego pasó entonces al desván.