

La matanza del cocho en Azuelo

Pedro San Emeterio Acedo

Oía silbar al viento y yo en la cama me arrebujaba con las mantas esperando a que se hiciese de día. Era el invierno de 1955 ¡Cuánto tiempo ha pasado! Yo tenía siete años y este día iba a ser especial para mí.

Con las primeras luces del día vi por la ventana el tejado de la casa de enfrente con una fina capa de nieve que no llegaba a cubrir las tejas. De pronto, mi corazón de niño saltó sobresaltado al escuchar los fuertes gruñidos del *cocho*, el que habíamos engordado desde el principio del verano para hacer la matanza de este año y que ese día íbamos a sacrificar en casa.

Me levanté raudo, me calcé las zapatillas y sin atarlas eché a correr escaleras abajo sin darme cuenta de que iba en pijama. Bajé las escaleras de dos en dos o de tres en tres, no lo recuerdo; lo que sí recuerdo es que al salir a la calle me di de bruces con alguno de los hombres que se afanaban por sujetar al cocho para tumbarlo en la banca de madera que habían preparado. Miguel, *el Zapatero*, lo había sujetado con el gancho de hierro clavado en la papada y lo arrastraba hacia la banca mientras mi padre, Pedro, mis tíos, Eugenio y Faustino, y nuestro vecino Benjamín lo empujaban por detrás hasta que llegaron a la banca y cogiéndolo uno de cada pata lo tumbaron sobre ella. Yo, por hacer algo, tiraba del rabo del cocho.

—¡*Moete*, deja de joder la marrana, majo!

Me espetó mi tío Faustino; mas yo no soltaba el rabo, que iba a ser para mí si mi hermano, Manolo, no aparecía por allí a tiempo.

El gran cuchillo de acero brillaba maligno en la mano de Miguel, el matarife, que con un certero pinchazo le cortó la yugular al cocho. Yo, aferrado al rabo, intentaba seguir las maniobras del matarife que



Amanecía en Azuelo y se preparaban los utensilios para la matanza del cocho.

la maraña de los brazos de los hombres y las patas del cocho moviéndose sin parar me dificultaban verlas. La sangre cálida del cocho salía a borbotones de su garganta y caía sobre el *barrañón*, donde la encallecida mano de mi madre, Mari, batía en contenido oleaje la desesperación de la muerte del cocho con unos gruñidos que cada vez eran de tono más bajo, como si estuviera ronco, y se espaciaban en el tiempo a la vez que iba dejando de mover sus patas.

Una fuerte sacudida del cocho hizo que mi tío Eugenio me diese un codazo en la cara, sin querer, y yo, soltando el rabo, fui a parar al suelo sentándome en el barro de la calle. Al levantarme, me eché la mano al culo y toqué el barro, notando como si me hubiese cagado el pantalón, pero no me importó. Rápidamente me así de nuevo al rabo. ¡Aquel rabo era mío y a mí no me lo quitaba nadie!

El cocho dejó de gruñir, ya no se movía. Miguel sacó el cuchillo que le había clavado en el cuello y sin soltar el gancho de la papada,



Miguel le hincaba el cuchillo en la yugular al cocho y mi tía Flora recogía la sangre.

que durante toda la faena lo había tenido sujetado con una pierna, lo cogió con las dos manos y dijo:

—¡Ahora!

Yo no entendí nada, pero los hombres sí. Con un brusco y fuerte movimiento sincronizado colocaron al cocho sobre un lecho de helechos secos que habían preparado junto a la banca.

En el movimiento de los hombres para colocar al cocho sobre los helechos me arrastraron y soltando el rabo fui a parar de morros contra el barro.

—¡Chiguito, mira cómo te has puesto! —Me gritó Benjamín

Mi padre, que hasta entonces ni se había fijado que estaba yo por allí, me gritó:

—¡Anda, vete a vestirte y quítate el pijama! ¡Mari, mira cómo se ha puesto este de barro!

Yo eché a correr escaleras arriba para vestirme y al pasar por la cocina vi a mi madre, que estaba echando unas migas de pan al ba-

rrañón de la sangre, y a mi tía Flora, que estaba preparando un gran puchero de habas secas para almorzar ¡Con lo que me gustaban a mí las habas! Tenía que almorzar habas con los hombres, así que subí al dormitorio a vestirme rápido.

Cuando bajé, ya vestido, vi cómo estaban chamuscando al cocho, que habían cubierto totalmente de helechos. El fuego se fue apagando poco a poco y entonces le dieron la vuelta al cocho hacia el otro lado, lo volvieron a cubrir de helechos y le prendieron fuego otra vez. Mientras ardían los helechos, y yo miraba a las llamas estirando las manos hacia ellas para calentarme, me acordé del cura, don Ángel, que nos había contado aquella historieta de San Lorenzo en la parrilla, cuando los judíos le dieron la vuelta hacia un lado después de haberlo asado por el otro, pero me sonreí acordándome de la copla que cantaba mi tío Aurelio, *el Tuerto*, el último trovero de Tierra Estella, y que yo tantas veces le había oído:

Miguel sangraba al cocho.





Chamuscando el cocho con helechos.

«San Lorenzo en la parrilla
les dijo a los judíos:

—Dadme la vuelta cabrones,
que tengo los huevos fríos».

Apagado el fuego, mientras mi padre recogía el rescoldo y Benjamín preparaba una escalera de palos de madera, Miguel con la tapadera de un puchero y mi tío Eugenio, con un trozo de teja, rascaban y rascaban el chamuscado pellejo del cocho hasta dejarlo más limpio y suave que el culo de un chiquillo.

Salió mi tía Flora por la puerta y les dijo a los hombres:

—Ya podéis entrar a almorzar que he escudillado el puchero de habas en la fuente.

Los hombres le hicieron caso y entraron a la cocina. En ese momento apareció en las escaleras mi hermano, Manolo, que al ver que ya habían matado el cocho y él no se había enterado empezó a llorar



Miguel cortando las patas del cerdo.

y llorar. Mi hermano de pequeño era muy llorón; lo que mejor sabía hacer entonces era llorar y tocar el tambor de hojalata que le había comprado mi madre en la tienda «El 95» de Logroño, en la plaza del Mercado, de donde salía todos los días el autobús de línea para Azuelo, aunque él decía que se lo habían echado los Reyes. De las dos formas daba la tabarra horas y horas sin parar. Nosotros ya estábamos acostumbrados, lo mismo que Miguel, que era nuestro vecino, que cuando veía a mi hermano que estaba llorando, siempre le decía:

—¡Manolo! A llorar a la fuente.

Y allí que se iba mi hermano a llorar hasta que se cansaba y se venía a casa.

Así que al ver Miguel que mi hermano estaba llorando lo mandó a llorar a la fuente, mientras yo entraba con los hombres a la cocina a almorzar. Cogí una cuchara y a comer habas de la fuente ¡Qué buenas estaban! Aunque tuve que sacar con la cuchara un par de *corcojos* que nadaban por el caldo y, utilizándola como si fuese una catapulta,

agarrándola con una mano por el mango y con dos dedos de la otra por la pala, los lancé al fuego de la cocina. Después de comernos las habas, mi tía nos sacó unas rebanadas de pan que había tostado sobre una parrilla en el fuego de la cocina y untamos sobre ella unos trozos de tocino cocido que nos sacó en otra fuente. ¡Qué bien almorcé ese día! Y encima no iba a ir a la escuela porque me quedaba en casa para hacer recados.

—¿Por qué no mataríamos el cocho todos los días? —pensé.

Después de almorzar, los hombres salieron de nuevo a la calle, cogieron al cocho y lo colocaron sobre la escalera de palos de madera, lo ataron con una soga sujetándolo muy fuerte y colocaron la escalera con el cerdo atado a ella, tiesa, apoyada en la pared.

Miguel, que ya le había cortado las cuatro patas al cocho cuando estaba la escalera en el suelo, cogió un cuchillo y abrió al cocho en canal de arriba abajo, desde el culo hasta la cabeza y empezó a sacar las tripas del cocho. Allí que apareció mi madre con una criba cubierta con un mantel de tela para recoger el mondongo, todas las tripas del cerdo, y en vez de llevarlas a casa las llevó a la fuente del lavadero para lavarlas.

Los hombres metiendo al cocho en casa para descuartizarlo.



—¿Para qué lavas las tripas? —le pregunté en la fuente a mi madre.

—Para limpiarlas y después llenarlas con el picadillo de los chorizos y el bodrio de las morcillas —me respondió ella.

—Mamá. Mira a ver si está por ahí la vejiga, que la quiero para el día de Jueves de Lardero, cuando me vista de *zamarrero*, para hincharla de aire y pegarle con ella a las chicas.

Mi madre rebuscó entre las tripas y enseguida encontró la vejiga y me la dio. Yo la subí corriendo hasta el granero para colgarla, para que se fuese secando y curando; enseguida volví a la fuente con mi madre por si le hacía falta para hacer algún recado.

Las tripas olían a mierda de cocho, un olor que yo conocía muy bien porque una de mis tareas familiares en casa era sacar las *porcigas* de los cochos todas las semanas, la del cocho gordo y la de la cocha criadera con los gorrines, y bajarles sacos de paja limpia del pajar para que les sirviese de cama. Mi madre me explicó que había que limpiarlas muy bien, hasta que no oliesen, y que para que no estuviesen llenas de mierda habían dejado al cocho sin comer dos días antes de la matanza, echándole solamente agua revuelta con un poco de harina de cebada. Entonces comprendí por qué esos días no le habían cocido patatas y berzas al cocho; aquellas patatas cocidas que cuando vaciaba mi madre la caldera en el *cocino*^{*}, si estábamos jugando por la cuadra, andábamos listos para coger las mejores antes de que las revolviere con agua y harina de cebada para que se las comiesen los cochos. ¡Qué sabrosas eran aquellas patatas! Nos las comíamos sin sal y calentitas. Es que entonces en Azuelo hacía mucho frío en invierno y nevaba mucho más que ahora.

Cuando regresé de la fuente a casa, allí estaba Miguel con el cuchillo en una mano y la asadura del cocho en la otra. En aquel momento salía mi tía Flora de casa con un barrañón pequeño. Cogiendo la asadura que le dio Miguel la echó en el recipiente.

—Toma —le dijo Miguel a mi tía entregándole unos trozos de carne que yo no vi de que parte del cocho los había cortado—. Esto es para que se lo llevéis a Arnaldo, el veterinario, para que vea por el *parato* si tiene o no triquina.

Miguel me mandó que fuese rápido a por un cunacho vacío y yo perdí el culo para traérselo al instante. Cogió Miguel el cunacho y

* Cocino: comedero de los cerdos. Puede ser de madera o de piedra.



Picando la carne para hacer chorizos.

le ató una cuerda por las asas, después metió la cabeza del cocho en él. Para que no se cayese el cunacho, lo ató a la sogá que sujetaba el cerdo a la escalera.

Yo, que no perdía ojo a lo que estaba haciendo Miguel, le pregunté:

—¿Para qué le pones el cunacho en la cabeza al cocho?

—Para que si viene un perro a chupar la sangre que hay en el suelo, no le muerda a la cabeza del cocho —me respondió—. Además, como tú no has ido hoy a la escuela, te vas a quedar aquí cuidando el cocho hasta la tarde, cuando lo metamos a la entrada.

Por fin yo sabía cuál era mi cometido el día de la matanza. Cuidar el cocho para que los perros ni le chupasen, ni le mordiesen.

Fue entonces cuando Miguel seccionó el rabo del cocho de un solo tajo con el cuchillo y me lo entregó diciéndome:

—Toma, este para ti, que llevas toda la mañana detrás de él desde que te has levantado.



Yo entré muy contento a la cocina con el rabo, diciéndole a mi madre que lo quería asar para comérmelo.

—Nada de eso —me dijo enfadada—, aquí no se come nada del cocho hasta que Arnaldo no mire la triquina.

Así que resignado a no comerme el rabo, lo envolví en un trozo de papel y lo metí en la fresquera para comérmelo al día siguiente, si Arnaldo daba el visto bueno a nuestro cocho.

Estaba yo sentado en un cunacho colocado boca abajo en la calle, cerca del cocho, leyendo un tebeo de *El Capitán Trueno*, cuando llegaron mis primas Luci y Chelo de la escuela para comer.

—¿Qué haces aquí? —me preguntaron.

—Ya veis, cuidando al cocho.

—¡Oye! ¿Te has comido el rabo?

—No, que no me ha dejado mi madre hasta que no mire Arnaldo la triquina.

—¿Tampoco te has comido las tetillas? —me preguntó Luci.

—No.

—Y si nos las comemos ahora, ¿qué?

—Bueno, las tetillas cómo son tan pequeñas, no tendrán triquina —aseveré yo—. Esperad que entre a por un cuchillo, sin que me vean cogerlo las mujeres.

Entré a la cocina y al poco salí con un pequeño cuchillo para cortarle al cocho las tetillas chamuscadas y comérmolas. Estábamos cortando las tetillas cuando apareció mi hermano, diciéndonos que si no le dábamos a él también se lo decía a mamá o se ponía a llorar. No tuvimos más remedio que compartir nuestro botín con él porque de las dos propuestas que nos hizo, si una era mala, la otra era peor.

Por la tarde, mi madre y mi tía se pusieron a hacer las morcillas. Al barrañón de la sangre donde mi madre había echado migas de pan, echaron también arroz cocido, manteca, canela y otras especias, también azúcar; así las morcillas salían dulces. En nuestra casa, una de las pocas del pueblo, se hacían morcillas dulces al estilo de las que se hacían en Cameros. Mi abuela materna, que era de Ortigosa de Cameros, nos trajo la manera de hacer la matanza al estilo serrano, tanto los chorizos como las morcillas; unos y otras les salían muy buenos a mi madre. La morcilla nos la comíamos cruda cuando se secaba y las



Llenando los chorizos con la máquina.

rodajas parecían pastillas de chocolate. ¡Qué ricas eran las meriendas de pan y morcilla dulce! De vez en cuando intercambiaba con mis amigos algún bocado de morcilla por otros de mostillo o arrope.

Mi madre preparó la morcillera y se puso a coser una punta de las tripas del cerdo, con las que iban a hacer las morcillas, y mi tía terminó de apañar y darle vueltas al bodrio. Cuando estuvo todo preparado, comenzaron a llenar las morcillas y a mí me encargaron bajar, poco a poco, la palanca que presionaba el émbolo de la morcillera. Cuando tuvieron hechas unas cuantas morcillas, las pusieron a cocer en una caldera con agua que habían puesto a calentar en el fuego de la cocina. Después, cuando las sacaban de la caldera, las metían entre dos mantas para que se enfriasen despacio y no se abrieran. Antes de cenar las colgaron en unas puntas de las vigas del granero, donde se dejaban unos días para que se secasen antes de comerlas.

Después de cenar, cogí mi *cote**, que lo había puesto a calentar antes de sentarnos a la mesa, y me fui con él a la cama. Me quedé dormido enseguida, pensando lo que iban a hacer al día siguiente con el cocho; había llevado un día muy ajetreado.

* Cote: canto rodado del Ebro de forma oval que calentado al fuego y después envuelto con telas se utilizaba para calentar las camas en invierno.

Amaneció un nuevo día. El cocho ya estaba bien oreado. Miguel y mi padre bajaron al suelo la escalera con el cocho atado, lo soltaron y con la ayuda de mi tío Eugenio lo echaron sobre una mesa que habían colocado en la entrada. Miguel cogió un par de cuchillos y, frotando uno contra otro, me pareció que los estaba afilando. Dijo que iba a empezar a descuartizar el cocho. Yo me coloqué en un rincón para no estorbar y para que no me despachasen de allí. Desde mi rincón pude seguir sin perderme un detalle el despiece que Miguel con mucha destreza, no en vano era el carnicero del pueblo, iba haciendo del cocho: solomillos, lomos, mantecas, costillas, tocino, panceta, papada, paletas, jamones... Mi madre y mi tía iban cogiendo las piezas que les entregaba Miguel y las subían al comedor, dejándolas en el suelo sobre unas sábanas que allí habían colocado.

Una vez descuartizado el cocho, Miguel se marchó y mi padre y mi tío se pusieron a picar la carne que habían separado para hacer chorizos. Los mejores trozos de carne para hacer chorizos de domingo y los demás para hacer sabadeños. Yo de vez en cuando le decía a mi

Pinchando las ristas de chorizos con alfileres hincados en un corcho.





Los niños colaboran en el pinchado de chorizos.

padre que me dejase darle vueltas a la manivela de la máquina de picar, hasta que por fin me dejó, mientras él se encendió un cigarro. Mi amor propio para mover la manivela de la máquina era grande, pero más grande era la fuerza que tenía que hacer para moverla, así que agarrándome muy fuerte a ella con las dos manos justo podía darle la vuelta muy despacio.

Cuando estábamos picando la carne llegó el veterinario, Arnaldo, y nos dijo que ya podíamos comer del cocho porque no tenía triquina. Entonces mi madre preparó una pasta a base de pimentón, agua y ajos y la mezcló con la carne picada, dándole vueltas y vueltas hasta que cogió un colorcillo rojo y uniforme toda la carne, dejándola a reposar en un barrañón en el granero para llenar los chorizos al día siguiente. El picadillo ya estaba preparado.

Los lomos y las costillas los dejaron para que las mujeres los apañasen uno de los siguientes días; primero los troceaban y los freían, después los metían en orzas y tinajas con aceite o manteca para conservarlos durante todo el año. Los jamones los colocaron en el cajón de la sal para tenerlos allí cubiertos de sal con unas grandes piedras encima, un día por cada kilo que pesaban, y después de esos días los sacarían lavándolos bien para quitarles la sal, untándolos, a continuación, con pimentón y dejándolos colgados en el granero para que se sequen y comerlos durante el verano.

Entrada la tarde, mi tía empezó a hacer la gran cena de la matanza, a la que iban a asistir mis tíos con mis primos y mis vecinos. Mi madre se ocupó de hacer pequeños lotes del cocho, el presente, para llevárselos a mis tíos, a nuestros vecinos, al cura y a la maestra.

Yo empecé a hacer de recadero. La primera entrega del presente fue para mi tía Lucía, *la Castellana*, que también era de Ortigosa de Cameros: una morcilla, un trozo de panceta y medio solomillo. Mi tía muy agradecida me dio dos pastillas de chocolate, a las que le hincó el diente en cuanto las tuve en la mano, y dos pesetas que me las guardé en el bolsillo del pantalón. Aquella sí que fue una buena propina, ya que mi madre me daba cincuenta céntimos de paga los domingos; eso sí, si iba al rosario, no había paga si no iba. A mi tía Flora no hacía falta llevarle presente, para eso era la hermana de mi madre y estaban siempre juntas.



Pedro y Merche, su mujer, haciendo chorizos en la actualidad.

Las siguientes entregas fueron para los vecinos, Miguel, Benjamín y para José María, *el Gordo*, que era muy amigo de mi padre.

Terminé el reparto llevándoles el presente a la maestra y al cura. Doña Paca, la maestra, me recalcó que le agradeciese a mis padres el presente y a mí me dio cuatro galletas María que me las comí antes de llegar a casa, así no tenía que repartirlas con mi hermano. La última entrega fue para el cura, don Ángel; le llevé el mejor lote: una morcilla, un trozo de lomo y otro de cabezada. Aún recuerdo aquella entrega.

Abrí la puerta de la entrada y desde las escaleras llamé a voces a don Ángel, que dando grandes zancadas y bajando las escaleras de dos en dos se presentó delante de mí al momento como una imponente mole negra con una cabeza rubia coronada por una hermosa y reluciente calva y unos ojos que miraban uno para Aguilar y otro para Desojo.

—¿Qué te trae por aquí? ¡Perillán! —me dijo echándome su manaza a la cabeza.

—Mi madre, que me ha dicho que le dé esto —le contesté a la vez que le entregaba el paquete con el presente.

—¡Ah! Muy bien. Dile a tu madre que gracias y tú a ver si el próximo día llegas antes a misa, que el domingo pasado te tocaba de monaguillo y como no llegabas tuvo que sustituirte Marino.

A la vez que el cura me hablaba me agarró del pelo por la zona del cuello y me dio un pescozón que me hizo ver las estrellas. Me solté como pude y salí corriendo, sin despedirme siquiera. Me froté con la mano la zona dolorida mientras corría hacia casa por la cuesta de casa la Leocadia. Cuando subía por la cuesta y llegué al asiento de la casa del Rojillo me vino al pensamiento aquella copla que en fiestas de septiembre le había cantado mi tío Aurelio al cura, y el follón que este le armó por cantársela cuando subía sudoroso y balanceando su gran humanidad a grandes zancadas por esta cuesta. Mi tío, que estaba con mi padre y otros hombres sentado en el asiento, almorzándose unos pimientos verdes al chilindrón con un buen porrón de vino, le cantó así:

Por ahí sube un cura gordo,
no es de alubias ni patatas,
es de lomos y conejos
que le llevan las beatas.

Riéndome yo solo con la coplilla de mi tío ya me había olvidado del cura para cuando llegué a la fuente.

De nuevo en casa, vi que habían llegado muchos comensales de los que iban a asistir a la cena que habían cocinado mi madre y mi tía, que estaban en animada conversación con una botella de vino y unos trozos de panceta asada.

Allí estaban mis primas y mi hermano esperándome. En cuanto llegué, Luci me preguntó:

—¡Oye! ¿Dónde has metido el rabo del cocho que no lo encontramos? ¿Te lo has comido tú solo o qué?

Yo con el ajetreo de las entregas de los presentes ya me había olvidado del rabo, pero los otros mocetes no, así que me di cuenta de que no tenía otro remedio que compartir el rabo, que tantos



La «fiesta de la matanza» se celebra en Azuelo el último sábado de febrero.

esfuerzos me había costado conseguirlo durante el día anterior, si quería comérmelo.

—Está en la fresquera. Vamos a por él y nos lo asamos antes de cenar.

Dicho y hecho. Cogimos el rabo y lo pusimos a asar en la parrilla donde habían preparado los mayores la panceta. Cuando ya estuvo asado partí cuatro trozos, uno para cada uno; para mi hermano, para mis primas y para mí. Por aquello de que quien parte y reparte se queda con la mejor parte, a mí me tocó el trozo mayor, no sin oír sus quejas antes de comérmelo. ¡A ver qué se habían pensado aquellos monicacos, con lo que a mí me había costado conseguir el rabo!

Cuando nos sentamos a la mesa para cenar, a los pequeños nos pusieron en una mesa más pequeña y baja porque no cabíamos todos

en la mesa de la cocina; era la mesa donde se ponía la máquina para hacer los chorizos.

El menú empezó con una ensalada de escarola, cebolla, guindillas en vinagre y olivas, luego unas morcillas asadas que estaban gloria y unas fuentes de picadillo. Después nos sirvieron la gran sartenada que habían hecho las mujeres con trozos y recortes de la carne del cocho, donde también había trozos de panceta. A nosotros nos sacaron un plato de *chinchorras*, que habían quedado cuando habían deshecho los trozos de manteca al fuego para dejarla líquida y echarla a las orzas y a las tinajas de los chorizos, los lomos y las costillas, que nos las comimos como si fuesen un gran manjar. Para postre nos dieron uva de la que estaba colgada en el granero y una fuente de *manzanate**.

Después de cenar, los mayores se pusieron a hablar, hablar, hablar... y nosotros nos bajamos a la cuadra para poner la banda y balancearnos un rato en ella hasta que fuese la hora de ir a dormir. Nuestra banda, como la de todos los niños del pueblo, era el columpio que hacíamos atando una soga por los extremos a la sopanda de la cuadra y colocando un saco doblado en la parte más baja de la soga donde nos sentábamos. Manteníamos un turno para columpiarnos. Cada uno estaba en el columpio hasta que conseguía tocar con las puntas de los pies uno de los cabrios del techo de la cuadra mientras los demás se encargaban de empujarle con fuerza en cada uno de los vaivenes. Yo era el que más rato se columpiaba porque como era el que más pesaba, tardaba más tiempo en coger la fuerza suficiente para tocar el techo.

Las gallinas, que ya estaban acostadas en los palos del gallinero, nos miraban con sus grandes ojos abiertos y giraban la cabeza hacia un lado y a otro al compás de la banda, como ahora hacen los espectadores en un partido de tenis, porque habíamos encendido la luz y ellas pensarían que se había hecho pronto de día. En la cuadra había dos caballos, Galán y Arrogante, que en cuanto se dieron cuenta de que estábamos colgando la banda se echaron cada uno para un lado de la cuadra y así nuestro columpio podría pasar por medio sin molestarles; aquellos caballos o eran inteligentes o nos querían mucho a los mocetes, porque nunca tuvimos ningún percance con ellos y eso

* Manzanate: compota de manzanas cocidas y aliñadas con licor.



Comida en El Granero de Azuelo el día de la fiesta de la matanza.

que cuando jugábamos al pillar nos metíamos por entre sus patas. Y es que entonces nuestro parque infantil de juegos en invierno era la cuadra. ¡Qué tiempos más felices!

De pronto se asomó mi madre a la puerta de la cuadra y echándonos un *recojón* nos mandó a todos a la cama. Soltamos la banda y nos fuimos a dormir; esa noche no me hizo falta el cote, bastante calor tenía con la cena y el ejercicio de la banda.

Poco a poco me fui quedando dormido, estaba cansado. En el ambiente de la casa y de la habitación quedaba el olor a cebolla, a ajos, los efluvios del pimentón, de las especias, del humo, de las mantecas..., aromas imborrables en la memoria del tiempo. Y yo. ¡*Mecá!* ¡Qué días más buenos pasé!