

Muerto se le echa en la artesa o artesón, donde con el agua hirviendo es escaldado; a continuación se le limpian o pelan las puerkas con trozos de teja y con una especie de raspadores que llaman candilejas o cazoletas; otros los churruscan, chamuscan o socarran con abulagas o aulagas, o bien con pajas; para después abrirlo en canal. De su interior sacarán el ventrujo (conjunto de tripas), el cuajo, mondejo o bondego (estómago), el morcón o bispo (tripa cagalar, ancha o gorda que servirá para henchir o embutir las morcillas, o para llenarlas de huesos de espinazo salado para que se mantengan frescos), la toquilla, velo o alma (telilla blanquecina de sebo unida a la pajarilla), las bofes o asaduras (conjunto de pulmones, hígado y corazón) y, por fin la tan esperada melecina o vejiga. Luego se les quita los cascabillos o pezuñas y se le cuelga.

Toda la familia, después de haber lavado las tripas, almuerza con salmorejo o cacahuélas a base de hígados, sangre y bofes.

Han pasado varias horas; el cochino se ha oreado; hay que estazar, estrazar o destrazar al gorrino (descuartizar). Se van separando las diversas partes del animal: aquí la jeta (hocico), la papada, fafada, o fafá (cuello); el garguero, guarguero o galguero (esófago); allá la careta (tocino de la cabeza); la íntima: tira de tocino que va de la jeta u hocico al rabo; el espinazo o rosario (espina dorsal), hueso del alma (esternón); acullá el zancarrón o zangarrón (pata), el pernil (jamón) y el hueso del candil "hueso en forma de bola que se quita al jamón". Luego se descarna o escarna "separar el magro de las mantas del tocino y de los huesos". Mientras, el dueño coge unos trozos de carne magra, que asa a la lumbre para catarlo: el marro, somarro, zumarro, moraga o morago (en ciertos pueblos es el hígado).

Por la tarde las mondongueras embutirán o henchirán las masas o mondongos en las tripas, bien con la máquina de henchir, bien con embudos; de vez en cuando van tasando los embutidos con hilos fuertes o pinchándolos con agujas o leznas. Los chorizos, las morcillas de cebolla, patateras, de arroz o de año y los salchichones serán colgados en unas varas o estacas en la cocina junto al fuego, en la cámara o doblado para que se oreen.

J. MANUEL SÁNCHEZ MIGUEL

## Algunas fiestas populares en la comarca histórica de los Montes: *El caso de Horcajo de los Montes*

Todos los pueblos de la mancomunidad histórica de los Montes de Toledo celebraban sus fiestas populares como era tradición. Unas veces a su santo patrón y otras como consecuencia de la entrada de la primavera. La mayoría de las veces sus habitantes mezclaban la veneración a su patrón con costumbres que se alejaban del aspecto religioso.

A pocos pueblos de los Montes en la provincia de Toledo les ha quedado actualmente la tradición de celebrar en el mes de mayo la fiesta de los "Mayos" como sucede en Menasalbas, Noez, Orgaz y Ajofrín, entre otros. Seguramente que hasta el momento de la publicación de este artículo, se desconocía que en Horcajo de los Montes celebraban la fiesta de los *mayos* con toda solemnidad y algarabía.

De cualquier forma se debe tener en cuenta, que la celebración de esta fiesta en el XVIII, a como se celebra actualmente en alguno de los pueblos como Menasalbas, ha variado sustancialmente, tanto en la forma, como en el fondo.

El tiempo, las normas municipales y, la tradición mantenida de padres a hijos se han encargado de que las fiestas populares hayan llegado hasta nuestros días, no exentas de variaciones sustanciales.

Un documento suelto sobre Horcajo encontrado en el Archivo Municipal de Toledo, ofrece algunos detalles de esta fiesta, y de cómo lo celebraban sus vecinos. El cuándo expresa el documento que el "*último día de abril de cada año, salen los mozos a deshoras de la noche a echar mayos a las mozas*"<sup>1</sup>.

Echar *mayos*, consistía en pretender a las mozas del lugar por

<sup>1</sup> A.M.T. Causas Criminales: Signt./494. Horcajo: 1700-1767. Carta del Sr. Alcalde al Juez Superior de estos Montes. Año de 1745.