

# PREGÓN CONCURSO GASTRONÓMICO DE MORTERUELO EN CHUMILLAS 2018

**Por Miguel Romero Saiz**

*Cronista Oficial de la ciudad de Cuenca*

*Académico Correspondiente de la Real Academia de la Historia*

Buenas tardes vecinos y visitantes de Chumillas.

Es para mí motivo de orgullo poder estar hoy con todos vosotros en este I Concurso de Morteruelo y lo es, por lo que supone simbiotizar GASTRONOMÍA con HISTORIA.

No quisiera extenderme en dar unas pinceladas históricas y mucho menos cuando vuestro paisano ilustre Pedro José Moreno ya lo hiciera en su investigación y libro editado, solamente pretendo hacer una breve semblanza del lugar.

Es un pequeño pero interesante lugar este de Chumillas. Lo es, por sus gentes, por sus costumbres tradicionales mantenidas y, si cabe, lo es por su propio nombre. Hablar de cuando surge el origen del lugar es fácil, pues como casi todos, tiene en la repoblación cristiana su fundamento poblacional, pero hacerlo con ese estudio de las posible raíces de época prerromana y sobre todo, romana, en su circunscripción de limes hacia las tierras de la gran Valeria, es cuando menos, sugestivo. Ocho millas como uno de los siete núcleos que conformaban el lugar: Cirilluelos, el Candalar, el Horcajo, San Juan, Cerviñuelo, Paredes del Santo, el Lomazo y la Torre, donde se fusionarían, al lado de esta huella árabe que indica su dominio o jurisdicción, podría ser fundamento de origen, pero es más común, por su toponimia, que Chumillas se ajustase a ese miliario de paso romano (ocho millas) y ya no de Sumilla ni esa Chuma o Zume, aludida por los más jocosos investigadores.

De una u otra manera, este lugar está bien trabajado en su historia por ese buen amigo Pedro José Moreno, el mismo que en su poesía desencanta el encantamiento que este lugar, su entorno y su devoción al Cristo le mantiene en alza y sentimiento. Yo bien le creo en todo eso de su estudio.

Me gusta el lugar, ahora adornado por los molinos de viento modernos que le auguran progreso, su gran extensión de cultivo, aquellos huertos con balsa –ya perdidos en gran parte-, su torreón de vigilancia, al igual que el de Solera, tal vez el de Almodóvar, de formación árabe en textura de argamasa y piedra, como cubo defensivo, haciendo un lugar no solo de paso, sino de estancia para conocer bien a sus gentes.

Pero yo me quedo con su iglesia, antes de San Juan Bautista, después de la Concepción y ahora de la Asunción. Me encanta el templo, pero no por su grandiosidad que no la tiene, sino por su personalidad constructiva, su espadaña, su techumbre de madera, sus zapatas de corte de gola y friso liso, su interior acogedor, aunque sus retablos fueran destrozados en tiempo de guerra, su solera y recogimiento. El arco que separa la capilla mayor donde el altar se erige bajo una bóveda de terceletes con nervadura de piedra y simbólicos círculos. Ahora, toda ella, remozada y bien cuidada. El coro y la pila, le dan su carácter románico de primitiva hechura.

Y Chumillas sigue muy vivo, lo sigue en sus fiestas y tradiciones mantenidas. En agosto, la Asunción para el reencuentro de todos los emigrantes, en septiembre el Cristo de la Luz, sacándolo en procesión, pero son las Caridades de San Pedro y San Juan donde se encierra el mayor personalismo de este lugar. La misa, tanto a finales de abril como a primeros de mayo, según un santo y otro, ahora en las eras, con procesión, tortas recién hechas, baile y corro en el lugar, los lagartos de masa, los bailes al son del acordeón de Juanito Losa, *las restregás de harina, los delantales y sus lazitos*, los pañuelos a la cabeza, de un camino a otro para pedir y regar con

sentimiento sus campos, todo con ese buen humor que le define a todos sus habitantes y que hacen de Chumillas, un lugar selecto.

Y qué decir de la Gastronomía. ¡Cómo veis sigue tan vivo que ahora en junio, hay concurso de Morterueloi

Empecemos por hablar de la cocina en Cuenca y su Tierra.

Igual que sucede con el paisaje, el carácter de sus gentes y el arte, la gastronomía de la provincia tiene fuertes diferencias entre sus comarcas naturales. La Sierra, la Mancha y la Alcarria definen un personalismo en la cocina que las hace, si cabe, todavía más personales y propias.

El clima de la alta montaña, en la Serranía, así como las actividades ganaderas y gancheras, determinó una cocina peculiar basada en el consumo de calorías necesarias para reforzar al serrano ante sus duras faenas. El gazpacho pastor y las migas ruleras han sido y siguen siendo, los platos por excelencia de estos pueblos montañosos. Bien condimentadas con los productos de la tierra que determinan una cocina pobre en coste y rica en calidad, las migas aderezadas con ajos y alguna otra fruselería, acompañadas de uva negra y un buen caldo o sopa de ajo, podría ser el plato más exquisito del gastrónomo selecto.

Pero, en los lugares de la Sierra Alta de Cuenca, los pastores – primeros cocineros del mundo- elaboran unas gachas en sartén, jugosas y calóricas, con hígado de cerdo, papada, harina de almortas, dientes de ajo, pimentón, clavo y sal, especiales y diferentes en cada lugar a pesar de su proximidad, especiales por la riqueza calórica que aportan y diferentes por el agua del lugar y según el fuego utilizado. No hay duda, que unas gachas al amor de la lumbre o en esos yares de antaño nada tienen que ver con las que el mejor restaurante de Uña, Las Majadas o Tragacete te pueda ofrecer y que, sin duda, representan la cocina actual. Pero también lo podemos ver en esta tierra, comarca camino de La Motilla, lo que algunos cifran entre Serranía y Manchuela como intersección hacia la Mancha dorada.

Lo cierto es que aquella olla podrida, en la que tenía cabida todos los recursos alimenticios de los pueblos serranos y los pueblos manchegos y que tan bien nos definió Cervantes en su Quijote ha dado paso a otros guisos, no menos generosos, pero sí algo más sofisticados en esa nueva cocina que quiere ofrecer los tiempos de ahora.

Cada una de las regiones de Cuenca ofrece sus peculiaridades culinarias que la diferencian o bien, repiten los mismos platos pero con toque especial condicionado por los propios recursos climatológicos. En cada sitio, en cada pueblo, es distante y distinto, siempre, un salmorejo de otro, un ajo arriero de otro, un mojete de conejo de campo o un tiznao, tal vez, el cordero se hace a la brasa pero lo sarmientos le diferencian de la carrasca. Eso es lo que hace de la cocina de Cuenca una cocina encantada.

Hay, sin duda, dos platos que ahora se venden con excelencia. Uno de ellos es el ajo arriero. Está claro que éste es un plato de toda Cuenca, capital y provincia, pero también está claro que ofrece alguna que otra diferencia importante. Dicen algunos escritores que *"ese bacalao en remojo y bien aderezado lentamente al compás de la mezcla de un buen adobo, perejil, ajos tempraneros bien cuajados, sal, aceite, vinagre y pimiento, preparado con el tiempo necesario, dándole el cariño especial de cualquier zona en la que se prepare, necesita después, la patata y el pan rallado con huevos bien cuidados y a comer. Le falta en el tránsito ese aderezo del ajilimójili o alioli de salsa, y luego, el cielo gastronómico."*

¿Pero, qué decir del **morteruelo**? Este es el plato que abandera nuestra Tierra conquense. Se inicia en los primeros días de noviembre y fue inventado por aquellos pastores de la alta montaña conquense y los de la paramera molinesa de Guadalajara, simplemente para sobrevivir. Lo hacían con liebres, conejos de monte, perdiz, gallina, jamón serrano, hígado de cerdo, panceta, pan rallado, aceite de oliva, sal, pimienta, pimentón, alcaravea, clavo molido y canela. Luego, hecho, los pastores lo escondían bajo

la nieve envuelto en la paja del lejano agosto. Así, les duraba para varios días y les servía del sustento necesario en calorías para mantener el cuerpo activo en tan duros momentos.

Ningún viajero debe de pasar por Cuenca, ciudad o provincia, sin solicitar este sabroso plato, aderezado y sabiamente mezclados sus condimentos con diferente maestría, según el lugar o restaurante en el que se solicite. Ahí toma parte la sabiduría popular de esta tierra y, aunque no existen secretos ni fórmulas mágicas, sí hay que darle ese toque especial que lo hace acertado, gustoso y diferente: "*guiso que se hace con hígado de cerdo machacado, con especias y pan rallado*".

Este plato ya lo conocía Miguel de Cervantes y seguro estamos que el bueno de Alonso Quijano bien lo saborease en su paso por este camino dirección Molina y luego Zaragoza, cruzando antes tierras del Huécar hacia arriba para buscar Barcelona.

En Cuenca capital hay muchos restaurantes que bien te lo ofrecen. Todos son buenos y, curiosamente con los mismos condimentos, todos son diferentes.

Pero, si el cordero era el plato admirado por los propios naturales de aquí, hecho en caldereta, a la parrilla, a la brasa, en sartén, cuidando la parte del animal que más se admire, tal el costillar, la pierna, la carrillada, las manitas o las chuletas como especialidad de la tierra, ahora, quizás por el cambio en los tiempos y la necesidad de un buen "reguste", sigue en pie toda la cocina derivada del cerdo. Ya no hay matazones como las de antaño, pero se siguen elaborando esos excelentes chorizos de orza.

Y ya nos queda el postre. En la Sierra y parte de toda la provincia y, sobre todo, en Cuenca capital, la "enseña" viene determinada por el alajú, término árabe que significa "regalo de dioses". Se toma en cualquier momento del año, como colofón a una buena comida que además esté acompañado del dulce resoli o resolí, esa bebida mágica de procedencia árabe que nos define. ¿Qué decir de este especial postre? ¡pruébenlo amigos!

El alajú se viene haciendo en Cuenca desde tiempos inmemoriales. Aunque los ingredientes pueden ser distintos en cada región, la base es la misma. Es una pasta dura fácil de partir con los dedos y que se compone esencialmente de almendras, miel, higos y en buena mezcla se envuelve en una extensa oblea.

Está claro que el resoli le adereza, le complementa y le enaltece. Este licor compuesto de aguardiente, -normalmente el mejor es el del Campichuelo-, mezclado con azúcar, canela y algunos otros ingredientes olorosos que diferencian la zona en la que se elabore, hacen de la cocina conquense de nuestra Sierra uno de los referentes turísticos más atractivos y que siguen provocando al paladar más exigente. Hay más platos, más dulces, ricos caldos vinícolas, aguardientes o surtidos confiteros que hacen que Cuenca ría entre manteles, guías gastronómicas, muestras internacionales y restaurantes típicos y populares.

Entre la Sierra, la Alcarria y la Manchuela no hay gran diferencia culinaria, quizás, el aderezo en aquellos platos de elaboración propia. En algunos pueblos conquenses próximos a la provincia de Guadalajara los torreznos asados, los mismos que aludía Sancho Panza en algunos de sus sabrosos comentarios, o cualquier plato de matanza anteriormente aludido y que eran muy dados por estos lugares podrían servir como ejemplo especial. Pero si el plato tenía una presentación peculiar eran esas calderas de aceite para servir cosas de masa la que enjugaba el llanto de los pobres acompañados de zaques llenos de más de dos arrobas de generosos vinos enclaustrados en esas numerosas cuevas que horadan sus laderas.

Vayan y deleitense con esas buenas chuletadas al sarmiento. Pero es, la Mancha, la que tiene una gastronomía diferente y peculiar por paisaje, climatología, gustos, aderezos y tradición. Esta tierra, infiltrada por el ocre amarillo de sus campos, fuertemente quemados al sol del verano y adintelada de un brillo especial, tiene poca agua y la que tiene la cuida con ese cariño de quien desea obtener todo su sentimiento poderoso y vital. Así, sus platos, cuidados y bien trabajados, se ajustan a estas gentes manchegas que tuvieron que combinar trajinería con laboriosa agricultura.

Por eso, todos los ingredientes de esta cocina manchega son el reflejo de su paisaje: llanura, frío en invierno y caluroso en verano, sin montañas que frenen los vientos, enjuto en algunos momentos, delicado si cabe, altivo en su historia, ruta trajinera de angostos y polvorientos caminos, cruce de hondonadas.

Ahí se da, el cordero, el cabrito, la caza o como bien decía el belmonteño Fray Luis de León:

*"A mí una pobrecilla  
mesa, de amable paz bien abastada  
me basta; y la vajilla,  
de fino oro labrada,  
sea de quien la mar no teme airada."*

En la Mancha todo se cuida. También hay morteruelo y ajo arriero que en otros sitios no muy lejanos confunden con atascaburras. El cordero a la brasa con buena especiera al lado y hecho al estilo barroco.

En cualquier lugar manchego cuidan la mesa. Lo hacen por sentido y tradición, creyendo en su riqueza culinaria. Las mujeres son expertas en el adobo y también manejan con mucho tino los aderezos. Todo en una cocina especial, succulenta, exquisita, bien trabajada.

No podemos olvidar ese tiznao que le define como otro plato culinario de excelencia: la sabia mezcla de unos ingredientes sencillos por una parte, únicos por otra. Es el sabor de lo cotidiano. Bien lo hacen en casi todos estos pueblos de La Mancha.

Y por si eso no fuera todo, sus postres. En la Mancha, sus postres le definen y le hacen verdaderamente la reina de la provincia. Miguelitos, mantecados, rolletes, suspiros de monja, rosquillas, magdalenas, galletas aceitosas, almendrados de los campos de la Orden de Santiago, turrone de almendras y otras, garrapiñadas. Todo con aguardientes, ahora esos orujos condimentados, anises elaborados en sus cocinas y ese resolí que también desde la ciudad del Júcar se airease por esta Mancha, alternando con esa torta de alajú, carne de membrillo o torta de almendras.

Y ahora, en tiempos de acabar recetario, conferencia gastronómica, texto de ensalce culinario entre agradecida fisonomía orográfica y natural, uno mismo que manchego te sientes y que de Cuenca vienes, no podía por menos que acabar mi charla con esa receta decimonónica de nuestro universal morteruelo dada por el sainetero Tomás Luceño. Pues ahí va como final selecto:

***Coges el hígado de cerdo/ lomo y aves, lo rehogas/ con aceite y ajo frito;/ pero, por Dios, no lo comas que todavía hace falta/ una multitud de cosas. /Todo esto cueces mucho/ porque de este modo logras/ deshuesar las aves y/ (procediendo en buena lógica)/ que se desmenuce el lomo/ y el hígado el cual colocas/ dentro de un mortero limpio,/ lo machacas en buena hora,/ por un colador lo pasas/ y el caldo donde todas /estas carnes has cocido/ con mucha calma lo embocas;/ si te gustan las especias / con especias lo sazonas.***

***Después rallas pan; lo echas/ en el caldo, se incorpora/ a las referidas carnes/ y toda una pasta formas/ que secas "in continente" en grandes tarros colocas./***



***Lo conservas algún tiempo/ librándolo de las moscas./ Y si quieres te lo comes, /que cada cual es muy dueño/ de su estómago y su boca.***

*"La cocina pastoril y sus peculiaridades gastronómicas."*

Castilla la Mancha es una despensa que propicia un enorme caudal de recursos para sus cocinas. La gastronomía tradicional de esta región es tan variada como su propia geografía y los platos o guisos son tan diferentes como sus comarcas, sus paisajes y sus tradiciones. Toda su rica y variada colección culinaria está condicionada al clima, al calendario agrícola, a sus ríos, a sus montes y a esa fauna que le define y le caracteriza.

Tal es así, que esta región del centro de nuestra península resulta por sí misma una verdadera encrucijada. Una encrucijada, ante todo, de caminos, tan angostos como extensos, tan de subida como de bajada; de civilizaciones que en su paso, han determinado su impronta y su fuerte personalidad; de orografía, peculiar e inmensa, generadora de enclaves donde la montaña alterna con la llanura, los picos con los valles o los ríos con sus embalses. Y es, por tanto, encrucijada del *"buen yantar"* con ese fuerte mosaico de marcado acento gastronómico que el mismo Cervantes dejase reflejado en su Quijote universal.

El Quijote constituye el pensamiento y realidad de la cocina manchega, madre y escuela de la cocina de Castilla. Dijo el bueno de Sancho:

*"...una olla de algo más de vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, era lo propio que se consumía en las tres partes de una hacienda."*

Porque lo que Cervantes hizo en muchos pasajes del Quijote no era otra cosa que trasladar las vivencias y penurias de hidalgos, clérigos venidos a menos, duques de tres al cuarto, gañanes, campesinos o arrieros envueltos en usos y costumbres culinarias de aquella época que sigue estando viva en ésta nuestra. Lorenzo Díaz, gastrónomo y sociólogo retrata con maestría en su obra "La cocina del Quijote" esta faceta cervantina: *"Ninguna cocina del mundo tuvo más noble legitimación que la manchega y, a su vez, la serrana; nada menos que el Quijote ha servido de modelo literario para cantar, ensalzar o subrayar las bondades de esta culinaria de pastores, gañanes, arrieros, correccaminos, cómicos de la lengua..."*

Y es que hay dos cocinas, dos paisajes.

Castilla y La Mancha constituyen dos ámbitos muy diferenciados en cuanto a gastronomía se refiere. Los montes y las llanuras que contemplaron las mil y una aventuras de Don Quijote son además escenarios de diferentes formas de entender el yantar, el beber y hasta el vivir; son paisajes, las más de las veces, más de hambruna que de hartura, y a través de ellos vamos desgranando la filosofía de la vida de sus habitantes. Por un lado, tenemos la Mancha, interminable, donde reina una cocina austera, de pastores, arrieros. Algunas de sus señas de identidad son el morteruelo, pistos, gachas, gazpachos de pastor, tiznaos, mojetes, etc. De las sierras, además de sus pastores nos llega la caza y la pesca en calderetas, patatas con conejo, ajoarriero, migas ruleras, etc. **Son dos cocinas, son dos paisajes.**

Podríamos ir desgranando tierra por tierra y aunque el buen saber de las gentes ha hecho que tampoco para la gastronomía existan fronteras y los guisos manchegos se combinen con los platos recios de la Sierra, sí hay una cocina en cada rincón de estas cinco provincias castellano manchegas y si hay una característica personal que les puede definir y que les puede identificar.

En Cuenca, la encantada, hay una cocina especial. En sus comarcas tan diferentes se cuece una cultura gastronómica especial, singular y definida por el encanto de su rica naturaleza y de su pobre economía. En ese contraste del alma del pueblo, su tradición te envuelve entre lo sencillo y lo genérico, cuya singularidad la marcan los encantos de su tierra y los avatares de su economía.

De **Cuenca casi todo vale**. En la serranía, los inviernos ofrecen esa singularidad marcada por los platos del fogón bajo, con migas, ajoarriero, zarajos, gazpacho o morteruelo. Éste es el plato por excelencia. Es el que, incumpliendo las leyes de la creatividad gastronómica, sobrevive de generación en generación y abre tanta variedad como comarca productora. Plato encantado en una cocina encantada.

Nos diría el gran Cervantes, -según Raúl Torres el primer escritor gastronómico-, como en tierras manchegas donde bien se conocen las materias primas se hacen tantas recetas especiales de cocina que cuando Sancho se atrevió a comer un salpicón de vaca, con esa rica carne aderezada con vinagre, pimienta, sal y cebolla, tuvo a bien comentar como *"...le estuvo tan bueno como si hubiera ingerido francolines de Milán, faisanes de Roma, perdices de Morón o ganso de Lavajos."*

Pero no hay duda, que la cocina popular está inmersa en la propia actividad económica que guía a sus gentes. Nuestra Sierra, tierra de hombres curtidos que han tenido que sacar pan de las piedras y que, ganado a ganado, han hecho transhumancia como medio de sustento, es cuna de esfuerzos en los propios recursos y así, su cocina es rica y pobre a la vez. Basada en productos de economías pobres: la patata, las aves de corral, el cordero, la oveja, el cabrito o quizás, la harina de almorta, han tenido que conjugarse con buenas dosis de dotes culinarias, de buenos haceres de nuestras mujeres en la cocina, consiguiendo una cultura gastronómica de alta riqueza calórica y de especiales sabores, que no tienen parangón en ningún otro lugar.

Desde la Alta Sierra, como esos pueblos de Zafrilla, Huélamo o Valdemeca, pasando por los pueblos del Marquesado, tales como Campillos Sierra, el propio Cañete, Valdemoro, Boniches y en algunos caso, Alcalá de la Vega, llegaban nuestros rebaños bien dirigidos por esas cuadrillas de pastores hacia tierras de Jaén, Ciudad Real, el Levante o Córdoba. Era la trashumancia. Durante el estío volvían a subir, bien dirigidos, llegando hasta el Valle de la Alcuñía, donde eran esquiladas las ovejas para así evitar el deshilado de su lana en los arbustos de esos montes bajos, tan comunes y dados en estos lares.

Esta labor, ingrata pero honesta, permitía a sus expertos ganaderos y pastores a enriquecer su estómago con buenos y succulentos platos.

En algunos casos, mientras se lavaba la lana y se preparaba para su hilado, en esas aguas del Moscas, en las riberas de Júcar y quizás, en alguna parte del Turia, se cocinaba un buen **plato de palominos**, originario del siglo XIII y que se basaba en la elección de un pichón gordo que ya vuela que, pelándolo se ponía en una olla con un poco de aceite, sal, pimienta y unas hojas de cilantro. Cuando estaba dorado por todos los lados, se le añadía agua hasta cubrirlo y con cien gramos de azúcar se hervía hasta cocerse. Hecho, se rebozaba con huevos batidos y azafrán y clavo, dejándolo hervir a fuego lento. Este plato, propio de pueblos ribereños del Júcar fue probado por nuestros pastores en época de trasiego ganadero y más de alguna vez, cocinado por nuestras abuelas.

De origen árabe se alternaba con aquellas "Maquamas y Risalas" morunas que bien nos recordaba el arabista Fernando de la Granja: *"...los árabes de nuestras sierras conquenses comían un borrego grueso ideal para la comida, ancho de pecho, de lomo enhiesto, negro, soberbio, con cuernos como un carnero, con grasa que dé buen olor, con más sebo que carne, con huesos por los que corra el tuétano, engordado con cebada de ancas repletas, con el que puedan guisarse buenos platos y preparar el cualquier momento sabrosos asados del que puedan hacerse a su vez, buenas sopas."* Pero, cuando los arrieros de estos lugares, de Fuentes, de Villora, de Moya, llegaban a Cuenca para tratar la venta de sus ganados, a veces de la propia lana preparada en talleres familiares, se reunían

en grupo y comían una **buena caldereta**, plato que en el siglo XV se hizo muy habitual en fiestas y celebraciones.

Con falda de cordero, pierna deshuesada, cebollas, ajo picado, tomates naturales, vino blanco, laurel y orégano, a veces perejil y sobre todo, aceite crudo, sal y agua, se preparaba en una olla con cordero troceado. Mantenido a fuego lento durante hora y media hasta que el cordero estuviera tierno, se quitaba la espuma para evitar el gusto amargo y sirviendo en un plato, guarnicionada con tomates y cebolla, era exquisito manjar de cualquier buen comensal.

Pero es cierto que la hazaña de Cristóbal Colón al descubrir el Nuevo Mundo americano revolucionaría la cocina castellana. La llegada de la patata, el maíz, la mandioca, el boniato, las alubias, el cacao, la yuca o el tabaco un poco después provoca la combinación y el sabor diferente de las recetas por entonces más comunes.

Dice Cervantes que tanto D. Quijote Cervantes como Sancho Panza, en sus largos y costosos recorridos se encontraban con labriegos diferentes y campos con cultivos muy diferenciados. Ello provocaba una diferenciación entre los platos más típicos y usados de una zona o provincia castellano manchega. En la Sierra, en sus andanzas quijotescas, Alonso Quijano y su fiel Sancho comieron más de una vez la llamada "**Olla Podrida**".

Sebastián de Covarrubias, Canónigo de la Santa Iglesia Catedral de Cuenca, hace un estudio de este plato que mantiene claro el significado de su propio nombre.

Así en el capítulo XX de la Segunda Parte en el que se narran las Bodas de Camacho y también, en el XL de esa misma parte, cuando Don Quijote y Sancho viajan a Barcelona y pasan a través del río Moscas, desde Villar de Olalla, por Albaladejillo hasta Beteta, camino de Molina y de Aragón, aparece esa olla podrida como plato común de la familia pastoril, mucho más expuesta a dificultades y cambios en sus residencias.

Sancho al acercarse al lugar de la boda lo primero que se le ofrece es: "...espetado en un asador de un olmo un novillo entero; y en el fuego donde se debía de asar ardía un mediano monte de leña y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban, no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas; porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro (matadero) de carne; así embebían y encerraban carneros enteros, sin echarse de ver como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin plumas que estaban colgadas por lo árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinito colgados de los árboles para que el aire las enfriase..."

Y a camino, entre esa Sierra que se eleva, en la búsqueda del hogar del gancho y de la bonachera serrana, nos quedaría esa plato tan común en todos y cada uno de los múltiples pueblos de la serranía, propio de época de frío o, quizás, no demasiado calor.

Muy común en los pueblos a la práctica de la "matazón" y con ella, el cerdo criado por una familia durante una serie de años, estaba preparado para su trato culinario.

Para las "**gachas**" o "gachas de matanza" o de "matazón", se necesitaba harina de almortas (pitos o titos), aceite, sal, ajos y tocino, chorizo, pimientos secos y a elegir, morilla y/o picadillo de cerdo.

Se cortan los torreznos pequeños de tocino, se desarma el chorizo para aprovecharlo y se parten los ajos.

En una sartén profunda se pone aceite a calentar y se sofríen los ajos. Cuando éstos se están tostando, se agregan los torreznos y la carne del chorizo hasta que estén bien fritos.

A la grasa caliente se le agrega la harina de almortas, poco a poco y espolvoreada, dándole vueltas sin cesar para evitar los grumos. Cuando se ha hecho una masa compacta de color tostado se le añade agua y sal y no se deja de revolver.  
En un mortero machacamos los pimientos.

Y queda el rey, el plato por excelencia más tradicional y de mayor reconocimiento exterior: el morteruelo.

Curiosamente, en cada zona el morteruelo es diferente por la complejidad de preparación que conlleva.

Y aunque en esos crudos inviernos de nuestra Tierra, los platos calientes han dejado paso a los platos de menor preparación y más rápidos en su cocción para así poder ser rápidamente consumidos, el morteruelo sigue siendo el más consolidado, demandado y apreciado, hasta tal punto que ha quedado como el manjar del pastor o de esa cocina pastoril que nos ocupa.