

LA CHELA

No sé si La Chela es ficción, leyenda, tradición o realidad, pero ha llegado hasta nosotros, es decir a la actualidad, algo así como un rumor, que algunos no quieren reconocer pero que todos hemos oído en algún momento de nuestras vidas en conversaciones sobre los orígenes de nuestro pueblo, inciertos a todas luces, valga la paradójica expresión. Dicen que a ella se debe que Villafranca de los Caballeros sea conocida en los pueblos de alrededor por ese nombre y a sus pobladores se les llame cheleros.



No sé en qué época vivió ni cuándo transcurrió su suerte, pero la imagino allá por el XVI, coetánea del más universal y conocido de los manchegos aparte de futbolistas, cineastas varios y algún que otro peluquero, claro está. Quizá don Miguel (o Cidi Hamete Benengeli, vaya usted a saber) hizo pasar unas noches al Caballero de la Triste Figura en nuestra muy leal y fiel villa, enterado de las grandes salubridades de las aguas laguneras que bien entonan reumáticos huesos y juntas, remedian úlceras y escoceduras y curan pieles eccematosas, y dejó prendado su corazón al de esta mujer. Tal vez le dio más juego en la escribanía la toboseña Aldonza por aquello de no ser muy de sobras agraciada, olvidándose de

incluir en su gran libro, u omitiéndolo voluntariamente, el capítulo de la visita a La Chela.

También podría estar su vida encuadrada en tiempos de guerra tras la muerte de Enrique IV, luchando por la futura corona de la enérgica y católica Isabel. O durante la repoblación de la zona, en tiempos en los que casi no se escribía y, si se hacía, o bien se perdía o bien se quemaba, perdiéndose igualmente. Pudo ser cualquier mujer en cualquier periodo de cualquier época.

No sé cuál sería su nombre, pues imagino que lo de Chela se debe a algún apodo o diminutivo del que impuesto con agua bendita a bien le fuera. Tal podría ser Juana, como la castellana reina trastornada de amor y pena; o Felipa, si la vecina o la tía que la sacaron de pila llamábanse así y le impusieron el nombre a su capricho, o por ser el del ocupante del trono de las Españas en aquel momento: el luctuoso Segundo, el disipado Tercero o el festero y manirroto Planeta; Emilia si nació la víspera de la Epifanía, Asunción si en la Virgen de Agosto, o Simona Petra Paula por ser parida el 29 de junio durante una gran tormenta, por lo que su madre gustó de llamarla, además, Bárbara, agradeciendo así a la santa el favor de haberle evitado un mal rayo entre tanto tormento.

No sé si sería soltera, casada o viuda, pero me gusta imaginarla moza por no atreverse varón a pedirla en nupcias, dada la fama que tendría su despierta inteligencia y el temor que tal suscitaba en los mozos de edad casadera, que sólo querían hembras de valía para criar, adecentar la casa y preparar la merendera y la escusa sin rechiste ni cuestión. Quiero imaginar que la virtud que conservaría la Chela fuera debida al sufrimiento de amor por aquel trasnochado hidalgo que a su paso por la franca villa se alojó en el mesón varias noches, para descansar de los famosos baños calientes con aguas de la laguna que llegó a tomar durante unos días, acompañado por su fiel escudero, que los disfrutaba de negro y maloliente cieno, en la firme convicción de ser el bálsamo de Fierabrás.



Lo suyo costaría a la Chela apeaar de la burra (rucio en su caso) al sirviente y convencerlo de su yerro, asegurándole que lo que él creía ungüento de botica depositado por mano de gigante en el suelo lagunar no era más que el barro con que ella misma se untaba las piernas para hacerlas descansar de tantos quebrantos como sufrían. Pues gustaría la moza en los veranos, entre

Santiago y la Virgen de Agosto, de acercarse hasta la laguna, si tenía agua por haber sido el año de lluvias, a lomos de borrico por las tardes tras la siesta, a exponer al sol y a quien quisiera mirar sin discreción (que atrevimiento para ello no faltaría a la moza), las piernas hasta la rodilla, después de haberlas embadurnado con el lodo

referido, para aliviar así los tormentos que la sangre entorpecida le causaba en ellas, mejorando su riego y el ánimo de los que se asomaban, ante la visión de tanta y tan hermosa carne de hembra.

No sé cómo sería su figura, la expresión de su cara o su andar, pero la imagino alta y garbosa, de gran osamenta y fuertes y prietas carnes, manos grandes, dedos largos y cortas uñas; de pecho espléndido y generoso en intento vano de esconderse en recatado escote, pelo negro recogido en moño a la nuca con un pañuelo anudado en lo alto de la cabeza, piel de color clara y mejillas encendidas, los labios carnosos y la nariz justa; de ojos negros como la noche y rientes cual cascabeleo.

La imagino vestida de oscuro a la moda del tiempo: chambra encima del justillo, mangas hasta el codo, saya negra sobre la blanca bajera rozando el suelo, casi ocultando las alpargatas de esparto y con vuelo suficiente para dar luengas zancadas. Cubriría sus hombros con toquillón en invierno, mantoncillo en el verano y la cabeza, cuando salía, con ligero velo.

No sé en qué dedicaría sus horas, pero dicen que era dueña y ama de mesón. La imagino con una jarra de barro en la mano y cantarilla a la cadera, llenas del buen vino tinto que ella misma en su bodeguilla haría, dispuesta a servirlo en uno de los mesones (se dice que en el del Riato, esquina a la calle cuyo nombre tomaba de él) que por aquel entonces acogían en la villa a forasteros de camino a Villacañas o de paso hacia Consuegra; dando órdenes a los mozos que en su casa trabajarían para que guardaran en las cuadras las caballerías o les echaran un pienso a medianoche; acoplando colchones y sacas por los cuartos para acoger el mayor número posible de feriantes y arrieros; echando alfalfa a los conejos que criaría en su corral para condumio de tanta gente.



Imagino sus mejillas encarnadas por la calor de la lumbre mientras se afanaba en el pisto de la cena o limpiaba las tripas del gorrino para embutir chorizos y longanizas

cuando hacía la matanza. No me cabe duda alguna sobre que ella fue la inventora del plato que llaman de duelos y quebrantos, tan celebrado por don Alonso en sus sabatinas comidas, una noche de inesperado gentío en que las viandas no alcanzaban a llenar tantas bocas y la despensa flojeaba: a unos trozos fritos de tocino de veta y unos chorizos secos que encontró colgados añadió unos huevos revueltos para que cundiera más el plato, deleitando así al personal y aumentando en los alrededores la fama de la mesonera por su buena mesa y el mejor yantar.

Levantaría la Chela a los amaneceres para hacer las gachas que se llevaban en el cuerpo los visitantes nocturnos del mesón como almuerzo antes de partir a sus quehaceres.



En invierno y fiestas de guardar pondría desde el amanecer, en grandes ollas y con fuego de poca llama, unos huesos bien apurados de jamón, un buen par de pichones, unos cachicos de tocino gordo y unas puntas del que tuviera magro con abundante agua, para tener siempre preparado el reconfortante caldo para los especieros y guarnicioneros que en su casa alojaba; conejos y pollos al ajillo de los pueblos de Cuenca, bien recocidos con vino de la tierra; guisaillo con pelotillas en carnaval y en la feria, y una vez a la semana, el día anterior al que tocaba cocer el pan en el horno y si había sobrante, migas con chorizo y uvas, cuando era el tiempo. De corriente, tomates en sal, catas de arropo o de melón en dulce, nueces y pasas con pan serían el

postre en tiempos fríos. En grandes fiestas y Pascua Florida, arroz con duz.

Con la calor, breves de tenca con tomatillas y aceite de sus olivas del Cerro de los Bolos, del que no faltaba en la zafra de su cueva. Daría un buen y gustoso punto final con unos picatostes machacados. Tendría el gusto la Chela de no destripar y destajar los peces, por parecerle este asunto desagradable y maloliente, dejando el trabajo a alguna muchacha de demostrados buen hacer y confianza, siendo ella misma la que iría a la laguna en la época pesquera a decidir qué tencas eran las mejores para servir en el mesón, discutiendo con los hombres el precio por espuerta de peces, para sacar el mejor rendimiento al futuro



guiso. Dispondría cenas frías con productos de matanza custodiados en orzas de aceite para los días de comer bien; frecuentes serían las sorusas de zanahorias y cominos, los gazpachos ricamente aceitados, pimientos fritos con huevo, pisto con berenjenas, alcagüetas y aceitunas aliñadas; de postre, melón chino y de agua, ciruelas, chatos y albarillos.

Bien surtirían su despensa los hortelanos de Herencia, si no los del terreno mismo, con grandes repollos y lechugas, patatas, tomates, cebollas, berenjenas y pimientos. En la cámara colgaría melones, racimos de uvas y jamones y longanizas para secar y curar. Sacos de garbanzos y habichuelas en el suelo y recostados en las paredes, a más de los de lentejas y trigo candeal para los grañones con que festejar el día de san Silvestre. Bajo los vasares con la cuba de las sardinas saladas, las botellas y los garrafones de mistela y arrope, tinajas de vino y agua bien fresca ocuparían dos de las paredes de la cueva, que alguna vez se inundó hasta más de una cuarta con las grandes avenidas del río, muy cerca de cuya ribera su casa se hallaba.

Hay quien dice que era meretriz en casa de lenocinio y, por tanto, de mala, disoluta y pecaminosa vida, pero yo la quiero imaginar yendo a misa casi de noche y de madrugada, rosario en mano, los domingos y fiestas de guardar, que eran muchas por aquel supuesto entonces; pidiendo por su amor perdido por esos caminos sin Dios, para que



recordara y volviera a la venta en que tan felices noches pasó con buena compañía, manduca abundante y mejor mujer: la Chela misma; rezando un padrenuestro, tres avemarías y un credo por las almas de sus padres difuntos y otros allegados y conocidos antes de dormirse cada noche. Gustaría de cuando en cuando de acercarse a la ermita de santa Ana, tras la cumplida visita al camposanto lindante, a dejar un ramillete de flores de cien hojas recogidas del rosal del patio, al cual ataría, para mejorar la olor, unas ramas de toronjil. Lo pondría a los pies del Cristo que en un nicho de la ermita había, por parecerle a ella y su entender que era de más importancia el nieto que la abuela.

De risa fácil y pronta, y explosiva carcajada, no dudaría en echarse una jota si así se terciaba, cuando al fresco del patio en las noches de verano, unas manos diestras manejaran una vihuela acompañada de cántaro y alpargata y la mano del almirez, en los alrededores del pozo.

De letras y refranes sabría un rato, y de números algo más de las cuatro reglas, que bastante era para mujer de llevar cuentas. Poco vacilaría en echar de su mesón con energías y grandes voces si falta hiciera a los litigantes y morosos que buscaran techo sin pagar, intentando aprovechar la flojedad y blandura de hembra y descubriendo no existir tales. Tendría verbo alto, grave y poderoso que usaría para dar y mantener órdenes, pues ella sería su propia dueña y ama, no admitiendo disquisiciones acerca de lo que en su casa resolviera hacer. Ayudaría a los necesitados y prestaría lo que le fuera pedido con agrado y buen talante.

Como ha sido mi imaginación la que ha llevado a cabo el encargo realizado sobre esta muy ilustre para unos y denostada para otros villafranquera, puedo afirmar que tenemos tantas Chelas como mujeres en Villafranca, tantas como queramos y gustemos de imaginar: espléndidas y generosas unas; otras sucias y descuidadas, como de todas dijo en tiempos un curilla por no dejarlo meterse donde sus hombres entraban; y virtuosas las más. Es cuestión de diferentes puntos de vista o, lo que viene a ser lo mismo y que ya dice el refrán, que las cosas son del color del cristal con que se mira. Magníficas todas.

Pilar Corrales.

(De "Un regalo para ellas, mujeres de Villafranca")