

JORNADAS DE LA MATANZA

# Muro se reencuentra con sus orígenes romanos a través de 'sus domesticus'

Más de veinte vecinos participaron en las recreaciones de ambientes vinculados al cerdo

EVA SÁNCHEZ  
MURO.—Muro se reencontró ayer con su pasado romano mediante la recreación de escenificaciones históricas de ambientes en torno a la matanza del cerdo. Bajo el nombre «Sus Domesticus de Augustóbriga», más de una veintena de vecinos, caracterizados con trajes de la época, recrearon todo el proceso de la matanza romana. El evento llegó a congregarse a cerca de 200 personas.

El centro social de la localidad se quedó pequeño para acoger el acto. De manera similar a como se realiza en la actualidad, el ritual de la matanza ya estaba presente entre los nobles y plebeyos del momento. La Asociación Amigos de Muro, ha decidido recuperar la fiesta del cerdo remontándose a los orígenes de la localidad. José Emilio Martínez, miembro de la asociación, nos describe el evento. «Hemos recreado todos los ambientes que intervenían en el proceso de la matanza romana. Para ello se es-

«Hemos sido pulcros a la hora de recrear el ambiente para que tenga un punto didáctico»

nificaba el trabajo de la carnicería, la cocina y el banquete».

En la representación del acto, la Asociación Amigos de Muro ha contado con la colaboración más de una veintena de vecinos del pueblo que, ataviados con trajes de la época romana, participaron en la representación. Martínez asegura que «hemos sido muy pulcros a la hora de recrear todos los ambientes. De lo que se trata es de que el acto tenga un componente didáctico. Las explicaciones que se ofrecen son fieles a la historia».

Estas jornadas de la matanza están enfocadas a la recuperación de la historia fundacional de la localidad. Bajo el nombre de Augustóbriga, Muro fue una mansión romana en tiempos del Imperio. José Emilio Martínez afirma que «le hemos querido dar un toque especial a una tradición de la zona como es la matanza. Esta actividad está enmarcada dentro de un programa que pretende recuperar el pasado romano de la localidad. Para esta fiesta, contamos con un fondo de armario de cien vestidos que se utilizan también para otros actos organizados por la Asociación».

Tras el sacrificio del animal, que se produjo un día antes, los

improvisados actores trocearon la carne en la carnicería para su posterior elaboración en la cocina. En este espacio, el cocinero enseñó a los asistentes tres platos de la gastronomía romana con el cerdo como ingrediente básico. Una vez elaborado el menú, los comensales del banquete romano dieron buena cuenta de las viandas.

Además de los actores, el público presente en la representación, pudo disfrutar de una comida degustación de productos del cerdo que se celebró en el mismo salón. En esta segunda edición de las jornadas de la matanza romana, se ha querido utilizar el nombre originario del cerdo, en latín, «sus domesticus».



Un momento de las escenificaciones en Muro. / EVA SÁNCHEZ

## San Martín llega a Alcubilla de Avellaneda

ANA HERNANDO  
SAN ESTEBAN.—Conseguir que un pueblo de 130 habitantes censados viva una matanza del cerdo para 220 personas es o un milagro o fruto de la constancia y el tesón de unos vecinos. En el caso de Alcubilla de Avellaneda pasa por el segundo de los supuestos, ya que es la asociación cultural la que un año más, y ya van cuatro, ejercieron de matarifes, de organizadores y de cicerones y convirtieron su pueblo en una fiesta. La presidenta de la asociación, Marta Pascual Cámara, se sintió orgullosa de lograr, un año más, batir record de participación.

Desde el viernes a las cuatro de la tarde, las calles respiraban ambiente de San Martín (fecha oficial de inicio de las matanzas). Cientos de vecinos y visitantes que se agolpaban en torno a un único cerdo que veía el fin de sus días para deleite de paladares amantes del sabor tradicional. Con la música de los gaiteros de fondo, los matarifes de la asociación cultural dieron muerte al cerdo y comienzo a la fiesta. Bandejas con roscos, anís y moscatel, permitían a todos pasar el mal trago del fallecimiento, mientras los encargados del ritual preparaban las viandas.

Unas viandas de las que dieron buena cuenta los 220 participantes que se reunieron en el local propiedad del Ayuntamiento para vivir una «cena porcina». En las

La asociación cultural local realiza por cuarto año un fin de semana dedicado al cerdo y sus manjares

los fogones castellanos: un cocido, donde no faltaba la bola, morcilla, pata, oreja o tocino para dar cuerpo a la sopa y hacer salibar a los comensales.

Una fiesta que con mucha alegría acogen los vecinos del pueblo que, durante un fin de semana, ven desbordada la tranquilidad de esta localidad y que va tomando nombre entre los participantes que repiten de año en año.

Marta Pascual explicó la importancia de esta actividad y se quedó con una sensación «estoy encantada de ver gente que no conozco, que son nuevas en el pueblo». La idea de esta asociación, de 490 miembros (una alta cifra para un pueblo de 130 censados) es poder realizar actividades, al menos, cada dos meses, para tener gente en el pueblo incluso en los duros meses invernales. Por eso tras la celebración de la machorra en noviembre y estas matanzas su próxima cita será la celebración de Las Candelas, que este año el 2 de febrero, coincide con Carnavales, por lo que recuperarán dos tradiciones en una.

Desde esta asociación el objetivo es claro: acercar a la gente al pueblo no sólo en agosto. Y lo consiguen ahora y esperan seguir haciéndolo en el futuro, porque como explica su presidenta, de los casi 500 socios la mitad es gente joven, por lo que podrán tener respaldo y renovación.



Vecinos y visitantes se entremezclan en los actos de la matanza en Alcubilla. / A. H.

mesas, divididas a partes iguales en jóvenes y mayores, se ofrecían productos asados y fritos del cerdo: morcillas, güeña, panceta o chichillas (picadillo). Tras el postre, donde no faltó el navideño turrón de anticipo navideño, continuaba la fiesta con un bingo de suculento premio: dos solomillos pa-

ra el que cante línea y un jamón para el ganador.

Pero como la matanza es una fiesta que reúne a la familia en torno a tan suculento manjar esta gran familia de vecinos de alcubilla se volvió a reunir ayer para entonar el cuerpo ante el frío invierno soriano con la mejor receta de