



Así de animada estuvo la barra durante la preparación de los platos. / REPORTAJE GRÁFICO: FERNANDO SANTIAGO



Los jóvenes observan cómo se llena una tripa.



Dos mujeres envuelven la morcillas obtenidas.

Muro celebra el placer de romanizarse

SORIA.- Muro conmemoró ayer su historia más ancestral con la tradicional matanza del cerdo. Unas 140 personas participaron en la actividad que persigue mostrar a los más jóvenes el legado de las gentes que vivieron en la localidad hace dos milenios y que todavía perdura en las costumbres cotidianas de muchas de las familias.

La actividad, organizada por la Asociación de Amigos de Muro en colaboración con el Ayuntamiento de Ólvega, se celebró con el lema I Jornada de la Matanza 'Sus domesticus de Augustobriga' sobre las 12.00 horas y constó de dos partes diferenciadas, por un lado la matanza del cerdo al estilo tradicional y por otra, la degustación de productos típicos, según informa Ical.

La matanza mezcló la tradición popular y la historia, ya que se pretendía, con uno de los platos preparados para la degustación, recrear algunos aspectos del arte culinario de los romanos.

La antigua Augustóbriga reunió ayer a cerca de 140 personas para participar en una matanza del cerdo con toques de historia y mucho que degustar

Así, las manitas de cerdo fueron elaboradas con una receta romana que consistía en añadir al principio de la cocción higos y pasas con el objetivo de que quedaran dulces. Según uno de los miembros de la asociación, Sergio Gómez, este es un plato con alto contenido proteínico que tiene la peculiaridad de conservarse bien gracias a la gelatina que suelta la carne.

Además, la organización recordó que en diferentes yacimientos arqueológicos del municipio aparecieron restos de huesos del esqueleto del cerdo, lo que demuestra "que era una especie común en la cocina roma-

na", añadiendo que en cualquier civilización el arte culinario muestra una característica muy importante de su cultura, su forma de vivir y de pensar; por ello, conociendo qué comían y cómo comían, "podremos aprender más sobre nuestros antepasados y su legado en nuestra cultura".

Los demás platos elaborados para la degustación, que reunió a todo el pueblo en el polideportivo municipal, fueron tradicionales a excepción de las morcillas que en la zona del Moncayo de Soria se preparan dulces con pan, canela, arroz y piñones.

Así, probaron el rico jamón curado a 1.050 metros de altitud,

chorizo, torreznos, picadillos, lomos en aceite de oliva y chumarrros, que son trozos de carne de jamón a la brasa. Para que estos derivados del cerdo se pudieran degustar mejor, la asociación preparó el 'mortero', una bebida típica de Navidad elaborada a base de vino, pasas, orejones e higos, entre otros ingredientes.

En cuanto a la matanza tradicional, fue toda una fiesta. No faltó el grupo de gaiteros que animaron la fiesta mientras el matarife daba muerte al animal. Después de limpiarlo y pelarlo con un soplete, se colgó de las miga, para orearlo y poder trocearlo.

Los más mayores del lugar fueron enseñando a los pequeños cómo se elaboran los productos de la matanza. Les mostraron la romana, donde se pesa la carne, y les enseñaron que sirve para calcular el pimentón y las especias que se deben echar. Las capoladoras y el relleno de tripas llamaron la atención de los jóvenes.