

Muro | Los vecinos, de la mano de la Asociación Amigos de Muro, reviven el esplendor de la antigua Augustóbriga con las II Jornadas de las Matanzas Romanas, una cita que congrega a un importante público

Augustóbriga celebra la matanza



Tres momentos de la celebración de la matanza, ayer, en Muro. LUCÍA SÁNCHEZ

Muro fue hace 2.000 años una de las principales zonas de exportación de jamones y de carne de cerdo del Imperio Romano. Esta fue una de las cosas que los vecinos de Muro (antigua Augustóbriga) conocían ayer, de la época de esplendor que vivieron sus antepasados. Emilio Martínez, de la Asociación Amigos de Muro, fue el encargado de contar cómo vivían los antiguos romanos a las cerca de 200 personas que participaron en las 'II Jornadas de la Matanza Sus Domesticus Augustóbriga', actividad en la que 25 actores escenificaron las costumbres romanas, relacionadas con la matanza del cerdo y un banquete romano. Para llevar a cabo la representación, los actores utilizaban cuatro escenarios: la carnicer-

ría, la cocina romana, el triclinium, y la tabernae, todos ambientados en la época. Mientras una voz en off, la de Emilio Martínez, narra, con rigor histórico, las peculiaridades de la matanza, los ambientes cotidianos de aquella época y las peculiaridades de la gastronomía romana.

La recreación comenzaba en la carnicería. Allí, un cerdo ibérico de la zona fue troceado y partido por un experto carnicero. Comenzaba así el ritual de la matanza romana.

Después de conocer el modo de tratar la carne de cerdo de los romanos, los participantes se adentraron en el mundo de la cocina y gastronomía. Dionisio Ramírez se encargó de presentar tres platos romanos, relacionados con el cerdo y un postre. Según precisaba

Emilio, el cocus era el cocinero, que lo encarnaba una persona influyente dentro de la familia. En este caso, el papel de cocinero romano, cocus, lo encarnaba Dionisio Ramírez quien, tomando como fuente libros de gastronomía romana, elaboró los mismos platos que hace 2.000 años comieron sus antepasados en Muro.

De primer plato, tartar de caballa elaborado mediante una maceración, de 48 años de duración, a base de aceite de manzana, cebolla y perejil. El segundo plato, consistía en una paletilla guisada de cerdo con albaricoques, moscatel y vino tinto. El tercer y suculento plato fueron las manitas de cerdo con higos y miel.

Para finalizar, el rico postre estaba compuesto de peras al vino y moscatel elaboradas con pasas,

yemas de huevo y pimienta. El momento más esperado de estas II Jornadas de la Matanza romana llegaba con la representación del banquete, con carácter social. En este apartado, Emilio contaba a sus vecinos cómo en épocas de decadencia del imperio se montaban este tipo de banquetes para dar sensación de opulencia y de poderío ante sus invitados. En el banquete no faltaba de nada. La estancia denominada triclinium estaban decoradas con colores vivos y grandes ventanales.

El invitado del banquete fue el Cónsul Marcus Iulius, que venía a nombrar gobernador de Tarraconense al anfitrión del banquete, Aius Valerius, romano de la antigua ciudad de Augustóbriga.

Al entrar en la estancia los cerca de 20 romanos fueron sentán-

dose, después de descalzarse, en la estancia, según su orden de importancia. Para finalizar las jornadas, los mureños disfrutaron de la suculenta comida preparada por el cocus en la estancia denominada tabernae.

Las jornadas resultaron un "éxito" para la asociación, no sólo por la afluencia de público sino por que gracias a este tipo de actividades se divulga el pasado histórico de la localidad y se da a conocer uno de los legados de las gentes que vivieron en Augustóbriga, y que todavía perdura en las costumbres cotidianas de las familias de Muro.

Para terminar la fiesta, los mureños degustaron las tapas y platos romanos y tuvo lugar el sorteo del cerdo sacrificado.

LUCÍA SÁNCHEZ