

Manitas de cerdo al estilo romano

Muro recuerda su pasado con una jornada de la matanza en la que participaron 140 personas

MURO/ÁGREDA. A pesar del intenso frío, Muro recordó su pasado más remoto y también el cercano con la tradicional fiesta de la matanza. 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 de Muro.

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 Augustóbriga' sobre las 12.00 horas del mediodía y tuvo dos partes diferenciadas, por un lado, la matanza del cerdo al estilo tradicional y por otra, la degustación de productos típicos. Esta degustación incluyó la elaboración de un plato romano.

Las manitas de cerdo fueron elaboradas con una vieja fórmula utilizada por los ancestros mureños que consistía en añadir al principio de la cocción de las manitas, higos y pasas con el fin de que el plato quedara más dulce. Según uno de los miembros de la asociación, Sergio Gómez, éste es un plato con alto contenido proteínico, degustado por los romanos,

que tiene la peculiaridad de conservarse bien gracias a la gelatina que suelta la carne. La fórmula la obtuvieron en un libro de recetas de platos romanos adquirido por la asociación en Mérida.

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 entraran bien la asociación preparó el mortero, una bebida típica de Navidad elaborada a base de vino, pasas, orejones e higos, entre otros ingredientes.

Antes de comer los ricos derivados del cerdo. Mozos y experimentados matarifes de la localidad dieron muerte al animal de unos 130 kilos de peso y criado en una granja de la zona, al son de un grupo de gaiteros desplazados a la localidad para animar la fiesta. Las mujeres, por su parte, procedieron a recoger la sangre del animal para elaborar las ricas morcillas dulces. Después procedieron



Matanza del cerdo hecha al estilo tradicional, ayer en Muro. L.S.



Elaboración de morcillas por las mujeres de Muro. L.S.



Demostración de cocina sobre productos del cerdo. L.S.

a limpiarlo, quemando la piel del berraco con un soplillo: "Tradicionalmente los hombres despedazaban al animal y las mujeres troceaban la carne para picarlo", explicó Jesús Calvo, miembro de la asociación amigos de Muro.

Los más pequeños pudieron comprobar como se iba pesando algunas partes del animal para calcular la cantidad de especias y pimentón que se debía de hacer. Además las mujeres hicieron una demostración de cómo se elaboran morcillas y embutidos.

Según explicó Sergio Gómez, antaño sólo las casas pudientes

de la localidad disponían de morcillera "en la localidad de Muro se utilizaba un embudo de hojalata para rellenarla". Otra de las peculiaridades que contaron durante el rito fue que antiguamente se bebían el caldo sobrante de cocer las morcillas: "Era habitual que cuando una casa hacía morcillas, después regalará a sus vecinos la sopa", incidió.

La jornada reunió a vecinos y veraneantes por lo que la asociación no duda en instaurar esta actividad como parte de las actividades de otoño que realizan.

LUCÍA SÁNCHEZ

Programa de invierno

Las I Jornadas de la Matanza organizadas en la mañana de ayer por la Asociación de Amigos de Muro suponen uno de los numerosos actos programados para esta temporada. La próxima de las actividades será celebrada el 23 y el 24 de diciembre para dar la bienvenida al solsticio de invierno, para lo cual habrá un festival de Saturnalia, talleres de astronomía y recuperación de tradiciones con la

hoguera. También este mes de diciembre tendrá lugar el II Certamen de Villancicos Navidad en Muro, mientras que el sábado 30 será el Día de la Asociación y por tal motivo será celebrada la Asamblea General Anual. Además, durante estos meses se mantienen los cursos de informática y gimnasia de mantenimiento que están siendo impartidos en la localidad. **HERALDO**