

¡Nos comimos las vaquillas!

Este año hemos tenido una novedad muy importante y esa novedad ha sido las vaquillas que se torearon y con las cuales se divirtió el pueblo durante las fiestas de Agosto, se guisaron y comieron el día 7 de Septiembre, prolongando así las fiestas de nuestro pueblo. Tan acertada decisión correspondió a la nueva Corporación Municipal.

Procederé a un breve comentario de lo acontecido el día 6 y 7 en cuanto a los preparativos y degustación de la caldereta.



Día 6

Se procedió a la lidia y muerte de las vaquillas por los espadas Benito "EL CORROMPE" y Felipe Merodio "EL LUZONERO" con sus correspondientes cuadrillas: Acacio, Anselmo etc. Demostraron ser unos profesionales ya que mataron a los cornúpetas de descabello sin necesitar el estoque (caso raro en la historia de la tauromaquia): orejas y rabos para ambos.

Se les quitó la piel, se limpiaron etc. y dejaron colgadas con sogas en los corrales. Subió Rafael —cocinero oficial de la caldereta— para verificar si se cumplía el horario establecido, comprobando que nos retrasábamos en la tarea (debido a las averías de agua ese día). También estuvo el Veterinario para dar el visto bueno, lo cual hizo.

Rafael baja al cine esa misma mañana para comprobar el estado en que se encuentra, pero decide que debido a no reunir condiciones por falta de higiene, ventilación etc. que allí no se pueden meter las vacas ni se pueden trocear.

Apuntó Rafa que el local idóneo sería el de la Asociación, el cual se cedió para tal menester.

Ese mismo día por la tarde troceamos toda la carne dejándola preparada para el día siguiente.



Día 7

Se procede por la mañana a pelar las patatas, pero no con cuchillo en mano sino con máquina.

Hay que agradecer a Tere (Bar del Marcos) su colaboración cediendo la máquina de pelar patatas, ya que sin ella nos hubiera costado muchísimo pelar y trocear tantos kilos.

Rafael preparó como un maestro el condumio, los fogoneros la lumbre y empezó el guiso. Tres cacerolas grandísimas y dos calderas que en total sumarían unas 800 raciones.

Procedimos a colocar todo en la Pista (Alameda). Con la ración de caldereta se daba: plato, cuchara, tenedor, cuchillo, pan y vino. Cuando estábamos en pleno apogeo comenzó a llover y a punto estuvo de estropearnos la fiesta. Afortunadamente sólo sirvió para regar la pista de baile.

La gente se lo pasó en grande, porque además tocaron los músicos del pueblo, siendo este el broche de oro a una jornada y unas fiestas fenomenales.

Vaya un ¡HURRA! por las voluntarias y voluntarios que prestaron su tiempo y su esfuerzo en la elaboración de la "CALDERETA".

JOSE ANTONIO ATANCE SANZ