

## REPORTAJE

El Ayuntamiento y la Oficina Mancomunada de Información al Consumidor organizaron para el pasado día 17

de enero una fiesta en torno a la popular tradición de la matanza del cerdo, al objeto de recuperar al presen-

te una de las citas de antaño que reunía a las familias en labores de acopio de alimento cárnico relacionado

con tan noble animal. Una actividad de lo más etnográfica a la que se sumaron decenas de vecinos.

# Los vecinos compartieron la matanza más tradicional

## Redacción

"Gran parte de lo que las familias de esta población disponían en tiempos difíciles para comer el resto del año salía de esta matanza, en la que como es bien sabido se aprovechaba todo y que posibilitaba embutidos, carnes en adobo, casquería y otras viandas", refería el primer edil pozoleño, Julián Muñoz.

En concreto, el Salón Multiusos de la localidad fue el escenario de tan entrañable encuentro. Desde las 9,30 horas se fueron sucediendo las labores de preparación de la matanza, con invitación a migas a todos los presentes una hora después.

A las 11 horas se procedió al embutido de los chorizos y otras especialidades charcuteras para, finalmente, hacia las 14 horas, compartir un apetecible guiso de judías.

Los organizadores se mostraron muy satisfechos con el buen sabor que volvía a dejar esta experiencia, toda vez que con la celebración de la fiesta de la matanza se ha querido hacer partícipes nuevamente a todos los vecinos de esta tradición tan local y que poco a poco se ha ido perdiendo, a la vez que se buscaba hacer una llamada de atención sobre la importancia de una alimentación sana y tradicional.

Cabe destacar, asimismo, que durante las celebraciones de Carnaval se aprovechó para hacer a los pozoleños partícipes del sabor tan característico de los embutidos de esta fiesta que se realizó en enero, con una degustación popular que fue muy del gusto de los vecinos.

## Ceremonial

Antaño, la tradición mandaba que los días anteriores a la matanza se celebrasen reuniones familiares, con la presencia de vecinos expertos matarifes de manera que se preparaban los instrumentos afilándolos, eligiéndose un día para el sacrificio que se previera sin lluvia, niebla, nieve o humedad.

Llegado el día de autos, se solía desayunar hasta un par de horas antes de que amaneciese. Generalmente era un desayuno fuerte ya que la jornada solía ser dura (dependiendo sobre todo del número de ejemplares) y se trabaja rápido. El ceremonial se iniciaba apenas salido el sol. Se colocaba el cerdo en una especie de

