



## Tamajón se reúne al calor del fuego en la Fiesta de la Matanza

**Un centenar de agalloneros ha conmemorado las viejas costumbres locales, emulando la fiesta de la familia que era la matanza del cerdo en la localidad, y también en toda la Sierra Norte.**

**Tamajón. 11 de diciembre de 2016.** Tamajón se ha reunido al calor del fuego en la segunda edición de la fiesta de la matanza, organizada por el Ayuntamiento, que prácticamente ha duplicado la participación de la primera. Un centenar de agalloneros de todas las edades han conmemorado durante tres días, en el local social de la calle de Enmedio, la fiesta familiar que siempre fue esta bonita tradición. Además, la matanza era la manera en que los campesinos y ganaderos generaban, y conservaban, las calorías tan necesarias para sudarlas luego, por cada pelo una gota, en sus labores diarias durante el año.

“La fiesta ha sido un éxito total, de participación, recuperación de nuestras tradiciones e implicación de los vecinos, en la que hemos sacado el máximo partido posible del local multiusos que terminamos en 2015”, valoraba Eugenio Esteban, alcalde de Tamajón. Con el pueblo lleno de turistas, oriundos y vecinos, con motivo del Puente de la Constitución, la fiesta de la matanza vivía su musical prólogo el pasado jueves, día 8 de diciembre, con el IV Certamen de Villancicos que se celebró en el Centro Cultural de Tamajón. Algunos de los cantares que se escucharon recordaron esta fiesta de la familia, que todo lo impregnaba en navidades. Además, en algunos pueblos, el aguinaldo consistía, precisamente, en degustar, todos juntos en las casas, una parte de los productos obtenidos del cerdo.

A primera hora del viernes, día 9 de diciembre, llegaba hasta el punto de reunión la carne, que había sido seleccionada por el comercio local Area de Tamajón, puesto que el acto propio de matar el cochino ha sido el único que los agalloneros no han llevado a cabo como se hacía antaño. “Antiguamente, en cada familia había matachín, una persona que se encargaba de esa suerte, para la que hay que tener una habilidad especial”, contaba ayer Manuel Esteban, uno de los vecinos que ha participado de la celebración.

Lo primero fue despiezar el cerdo; después, picar su carne. Los agalloneros usaron cuchillos y hachas en la primera labor, que usaron sólo quienes saben manejarlos con la precisión y seguridad debida, mientras que para la segunda, los tamajoneros han servido de una de aquellas viejas máquinas ELMA, “de manivela y motor de músculo”, puntualizaba Eugenio Esteban, que se conservan una en cada casa. Aliñar el picadillo, tiene su misterio, y una receta por vecino de Tamajón, porque ya solo para la adecuada combinación de tocino y magro, y que el resultado no sea ni grasiento, ni seco, hay opiniones para todos los gustos. El frío de Tamajón es el ideal para curar los chorizos, que ayer quedaban colgados en unas estanterías preparadas al efecto, al igual que antes lo hacían en varas de madera, generalmente de nogal, sobre la lumbre. El calor y el humo, combinado con el frío del lugar, les da el punto de curación y de sabor típicos. Para meterlo en olla, no hacía falta secar mucho el embutido; para comer crudo, en rama, a gusto del consumidor. En este caso, se van a preparar de las dos maneras, para ser degustados, probablemente, en el carnaval próximo.

Para reponer fuerzas, los participantes cenaron somarros, panceta, torreznos y morcilla, que acompañaron con un vino manchego muy rico. El viernes, quedó la carne en reposo, para que luego, el sábado, día 10 de diciembre, por la mañana, y después de probar unas gachas hechas con harina de almorta y unas migas aderezadas con pimentón extremeño “que



quitaban el sentido”, seguía Esteban, se embutieran las longanizas, en esta ocasión y por no haberse matado el cerdo, en tripa de vaca. [EMBUTIENDO EL CHORIZO](#)

Además, los lomos principalmente, así como otras partes del cerdo, de las consideradas como más succulentas, estas sin picar, también han quedado sumergidas en el aliño típico de Tamajón, que tiene una receta particular. “Es exactamente el mismo que empleaban nuestros abuelos”, añadía Manuel. Está hecho de pimentón, orégano, sal y ajo, pero también lleva el secreto de la abuela. Allí estarán durante al menos ocho días. Cuando se sequen y escurran toda el agua que ha podido quedar en el lomo, por decantación, se filetearán y se freirán un poquito, para conservarse luego en la olla con ese mismo aceite, siempre de oliva. El próximo día de la Cabalgata de Reyes, los agalloneros los compartirán en una segunda tarde de fiesta gastronómica.

El sábado, día 10, los participantes se juntaron para comerse unos judiones hechos con las manitas del cerdo, las orejas, el morro, la careta y el rabo, que también eran la comida típica de la matanza. En este caso, el secreto está en “asustarlas” un poco al final, para que queden más suaves. “Se les rompe el hervor del caldo, y ya están para comer”, contaba Eugenio Esteban, que fue quien las preparó. Y para cenar ese mismo día, se degustaron las sopas de matanza y fritura de torreznos. [COLGANDO LAS LONGANIZAS](#)

Las sopas de matanza agalloneras son una variedad de la sopa castellana. En este caso, se añade yema de huevo cocido y mezclada con el hígado frito, rallado o picado previamente. El fondo de la sopa es el mismo aceite en el que se fríe la víscera.

Aunque no se han hecho en esta ocasión, las morcillas de Tamajón eran mezcla de la sangre del cochino, a la que no se podía dejar cuajar, a base de vueltas y más vueltas, con el arroz y de nuevo, con el secreto de la abuela. Para embutirlas se usaba, en este caso, la tripa cular, la ancha. Y también se embutía la llamada 'gueña', con parte de las vísceras, el cuajo, el corazón, el bofe y la carne ensangrentada, y algo de magro. También era costumbre, en la época de la matanza, traer los cuartos de las vacas a lomos de las caballerías, desde Bustares, para mezclar su carne con la del cerdo, o hacerlo con carne de cabra, para que salieran más chorizos. En los pueblos de la sierra los tratantes cambiaban los jamones curados por tocino. Elvira Gamo lucía uno de los antiguos delantales de la matanza, hecho con las telas de los colchones, que se aprovechaban para esto, cuando se ponían viejos. Pedro Mínguez, otro de los veteranos que estuvieron presentes en la fiesta de la matanza, resumiendo la importancia que tenía este acontecimiento en tiempos pretéritos en la Sierra Norte sentenciaba con una frase que lo dice todo: “hay tres días en el año que relumbran como el sol, la matanza, el esquila, y el día de la función”.