



Tamajón revive la fiesta de la matanza del cerdo

En torno a medio centenar de vecinos han participado de una iniciativa que marca el inicio de la Navidad en la villa agallonera.

Tamajón. 10 de diciembre de 2018. El puente de la Constitución es, en Tamajón, el de la fiesta de la matanza. Por cuarto año consecutivo, la villa agallonera se ha reunido, al calor del fuego, para disfrutar de unas jornadas gastronómicas en torno a esta celebración familiar que eran los días de la matanza antaño. En torno a ella, se produce un bonito intercambio cultural entre diferentes generaciones, al tiempo que se recuperan las viejas tradiciones culinarias, como las de cocinar las migas o las gachas hechas con harina de almorta.

El pasado jueves, manos expertas, acompañadas por la fuerza de la juventud, se dedicaron a trocear el cerdo, y a preparar cada una de sus partes para su posterior degustación. La carne, deshuesada, se iba a picar al día siguiente. Los torreznos se frieron para su degustación, y se seleccionaron algunas partes del cerdo, las exquisitas, para hacer a la brasa y compartir con un generoso trago de vino.

El viernes por la mañana se procedió a picar la carne, con varias de aquellas viejas máquinas ELMA que conservan, como oro en paño, las familias agalloneras. El adobo, el gran secreto del embutido de Tamajón, lo prepara cada año el local Area de Tamajón. El sábado, se embutieron los chorizos con esas mismas máquinas.

A lo largo de los tres días, en torno a medio centenar de vecinos de todas las edades han compartido las tareas y también mesa y mantel en el local municipal de la calle de Enmedio de Tamajón, en una bonita tradición que marca el comienzo de la Navidad en la villa agallonera.