

PREGON MATANZA. DICIEMBRE 2017.



Sandra Crespo Moreno

Señoras, señores, amigas y amigos.

La rueda de la fortuna, que en este caso no es otra que la rueda del tiempo, me ha asignado la honrosa responsabilidad de proclamar esta jornada gastronómica de la matanza en Masegosa, divulgando sus cualidades y excelencias e incitando a su celebración, que es exactamente lo que se requiere de alguien a quien se le encomienda la tarea de pregonar o decir públicamente algo que todos deben saber.

Seré breve en mis razonamientos, como exigía Don Quijote, porque ninguno es gustoso si es largo.

De entrada me es grato imaginar que hacen ustedes un alto en su cotidiana tarea para escuchar con amabilidad esta serie de breves y personales recuerdos entorno a la matanza tomada de mis vivencias de niña.

Y es que la matanza, como todos sabéis, en casa de mis abuelos se ha llevado a cabo hasta que ellos han podido.

Recuerdo al abuelo al final del verano cosechando sus patatas y remolacha para hacerle las gachas al gorrino.

Compraban el cerdo a finales de octubre y todos los días a la misma hora (porque la abuela decía que los gorrinos son animales muy delicados, si se les cambia mucho el horario de comer y cenar se pueden morir, no sé si será verdad o cosas de abuela, nunca se ha muerto ninguno) tenían su ración. Así todos los días hasta mediados de febrero que llegaba el gran día.

A las nueve más o menos todo estaba preparado para el acontecimiento, la lumbre con fuerza, la mesa en mitad de la calle, y de repente se oía al gorrino gruñir. Lo sacaban andando (alguna vez se ha escapado, que le pregunten a mi Asier) se ponía encima de la mesa y entonces empezaba la matanza. Cuantos recuerdos y que buenos momentos he pasado en casa de mis abuelos.

Siempre que aso carne me acuerdo del tío Julio que me decía «para que la carne esté buena, a fuego lento y muchas vueltas». La tía Delfina y la tía Sole «para que las morcillas estén buenas, la manteca en trozos pequeños». Que buenas ideas y sabios consejos.

Cada uno tenía su tarea menos mi hermano y yo, que cuando éramos pequeños siempre andábamos estorbando.

Los hombres socarraban el gorrino y a mí personalmente lo que más me gustaba era echar agua por encima de éste, mientras otros con una teja lo raspaban.

Cuando ya estaba limpio era el momento de probarlo, siempre bueno. Y que os voy a contar del proceso por el que pasa este animal hasta que se embuten los chorizos, son días muy intensos aunque los abuelos siempre han tenido unos días de preparativos antes de la matanza y unos días después para preparar los adobos.

Y como todo acto, se llegaba a su fin con el deseado frito, todo se guardaba en la orza y con ello a pasar el duro invierno.

Estas son fechas de encuentros y reencuentros con la familia.

Y ya para terminar un par de cosillas que os quiero contar:

Comienzo por pedir disculpas porque aunque sé que un pregón ha de ser el canto a celebrar un tiempo festivo, no voy a perder la oportunidad que en este momento se me brinda para que quien quiera o pueda se implique en luchar por y para el pueblo.

Sois un ejemplo de convivencia, de trabajo desinteresado y eso os honra como vecinos y ciudadanos. Me atrevería a decir que formáis una gran familia, con sus lógicas discrepancias pero que siempre se superan. Os animo a seguir así.

Quiero recordar con cariño y respeto a los que no están aquí, pero sí en nuestros corazones y recuerdos, a todos los que se han ido, a los que echamos de menos ya por siempre.

Pregón

También enviar un abrazo a los que por diferentes motivos, enfermedad, trabajo..., no pueden celebrar con nosotros esta jornada.

Y ya término, como no, dando las gracias:

–Gracias a todas las personas que desinteresadamente emplean su tiempo para que esta asociación funcione.

–Gracias a nuestros mayores que sin su experiencia no sería posible estar donde estamos.

–Gracias a Francisco y Jorge por pensar en mí para dar el pregón este año, aunque me pilló un poco de sorpresa, es muy de agradecer.

Muchísimas gracias a todos y espero que pasemos una buena jornada.



euroGráficas
IMPRESA & PAPELERÍA

ROTULAK
SERVICIOS INTEGRALES DE ROTULACIÓN

toro ibérico
librería

- ✓ IMPRESIÓN OFFSET
- ✓ IMPRESIÓN DIGITAL
- ✓ DISEÑO GRÁFICO
- ✓ CALENDARIOS
- ✓ CONSUMIBLES INFORMÁTICOS
- ✓ MATERIAL DE OFICINA Y ESCOLAR
- ✓ PLASTIFICADOS
- ✓ PAPEL CONTINUO
- ✓ SELLOS DE CAUCHO
- ✓ ENCUADERNACIONES
- ✓ INVITACIONES DE BODA
- ✓ PROGRAMAS DE FIESTAS
- ✓ LIBROS
- ✓ FOLLETOS
- ✓ REVISTAS
- ✓ CATALOGOS
- ✓ FOTOCOPIAS
- ✓ TALONARIOS

Más de 20 años
imprimiendo desde Cuenca

C/ Colón · Nº27 - 16002 CUENCA · T. 969 230 556 - Fax: 969 236 136
direccion@eurograficas.es