



Sábado, 10 de diciembre de 2005

Portada
Burgos
Provincia
Castilla y León
España
Mundo
Economía
Deportes
Vivir
Cultura
Sociedad
Opinión

Provincia

MERINDADES

Para llenar bien la panza...

San Martín de las Ollas, en la Merindad de Valdeporres, celebra su VII Fiestas de la Matanza • La degustación reunirá hoy a un millar de personas en el pueblo

A.C. / SAN MARTÍN DE LAS OLLAS

El día de la matanza se comía una chuleta a la brasa, todo un lujo en una familia de cinco hermanos, donde teníamos que guardar la mayor cantidad posible de carne para los chorizos». Esto sucedía hace décadas, durante la infancia de Ascensión Mozuelos, una de las impulsoras de la Fiesta de la Matanza de San Martín de las Ollas. A su lado, Jesusa recuerda como su padre le daba «a escondidas» un pedazo de carne para que lo calentara en el fuego. Se cumplía entonces la copla popular castellana que dice 'Tres días hay en el año que se llena bien la panza: Nochebuena, Nochevieja y el día de la matanza'.

Los tiempos han cambiado mucho, pero la Asociación Beato Manuel que reúne a 68 personas nacidas o estrechamente unidas a este pueblecito de la Merindad de Valdeporres, trata de mantener viva esta tradición y, sobre todo, la hermandad entre los vecinos y quienes pasan el mayor tiempo posible de sus vacaciones y sus fines de semana en San Martín de las Ollas. En esta labor les acompaña el Grupo Espeleológico Merindades.

Antaño las familias se echaban una mano en las labores de la matanza. La moderna Fiesta de la Matanza también une a los vecinos, que desde el jueves han compartido mesa al mediodía y por la noche. Mataron dos cerdos de 114 y 109 kilogramos el jueves por la tarde, aunque la elaboración de hasta 300 morcillas con ingredientes comprados aparte ya comenzó el martes. Las manos de Ascen; Jesusa; Basilia -la decana con 84 años-; Mari Luz; María José; Pilar; o Maribel -la más joven con 31 años-; así como las de numerosos hombres no pararon de trabajar hasta las cinco de la madrugada del viernes. Dejaron listas cientos de chuletas, rodajas de panceta, picadillo para asar y todas las morcillas.

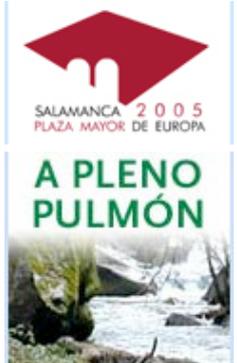
Con su trabajo mantienen viva una tradición y unas recetas que se van perdiendo con el olvido y la despoblación. Atrás han quedado los tiempos en que la única carne que se comía era la del cerdo guardada todo el año en aceite junto con una oveja, «la más vieja o que no daba crías». San Martín de las Ollas, que aún conserva un caserío típico montañoso y la hierba a ambos lados de las estrechas calles empinadas que lo serpentean, llegó a ser uno de los pueblos más importantes de la Merindad de Valdeporres en el siglo XVIII. En 1760 contaba con 52 casas abiertas, lo que podía equivaler a cerca de 500 habitantes, cuando ahora apenas 30 personas están empadronadas.

Con actos, como la Fiesta de la Matanza, San Martín de las Ollas recupera por unas horas su pasado de algarabía y la vida en sus calles. Esta mañana, la degustación de todos los productos, a partir de la una y media, atraerá a cerca de un millar de personas. La primera fiesta se celebró en 1999 y desde entonces, cada año llegan más comensales a la localidad. Incluso una tremenda nevada en el año 2000 no frenó la avalancha de público. Además de la carne y las morcillas asadas, podrán beber 200 litros de vino y acompañar con otras tantas barras de pan.

Y el año que viene, mientras haya salud, la Asociación Beato Manuel seguirá estazando el cerdo en chuletas y pancetas y mezclando arroz, cebolla, pimientos chorriceros, pimienta, orégano, perejil, ajo, sal, pimentón, manteca y sangre para las morcillas, así como pimiento chorricero, orégano, pimienta, pimentón, ajo y sal con la carne del picadillo o el chorizo.

Publicidad - El Equipo - Aviso Legal
Haga de Diario de Burgos su Página de Inicio

Diario de Burgos. Fundado el Primero de Abril de 1891
Publicación digital controlada por OJD
© Copyright Diario de Burgos. All Rights Reserved



[Anuncios Goooooogle](#)

Hotel Nochevieja
Hoteles a precios increíbles Consulta las ofertas de nochevieja
www.hotels.com

Nochevieja en Gandía
Hotel 4 estrellas, Cena de Gala, Orquesta, Habitación y Desayuno
www.hotelesrh.com

Escapa con el Depósito 6
Depósito 6% TAE, fácil, sin riesgos ¡Decídete ya y viajarás antes!
www.ingdirect.es

Vacaciones de Navidad
Disfrútalas con Viajesmapfre.com ¡Últimas plazas! Reserva ya
www.viajesmapfre.com

[Anúnciese en este sitio](#)