

The logo consists of the letters 'MIR' in a bold, green, serif font, enclosed within a white rounded rectangle with a green border.

**MIR**

A photograph of a grey donkey with a red halter, looking down in a rural setting.

Revista Cultural, Científica y de Divulgación del  
**Mundo Rural en España**

Año II, nº 2 -- SAT Agrovega -- Marzo 2018

A large sculpture of a pig, painted in blue, red, and white, standing in a green field under a blue sky.

**Carta al Ministro de Hacienda**  
**La matanza del cerdo**  
**¿Por qué no somos todos iguales?**

**Tu alojamiento rural donde el confort y el mejor descanso van unidos,**  
**[www.duquesadelaconquista.com](http://www.duquesadelaconquista.com) y [www.abadiadelmarques.com](http://www.abadiadelmarques.com)**



Revista Cultural, Científica y de Divulgación del Mundo Rural en España

Edita: SAT AGROVEGA

Director: Francisco Javier Jiménez Canales

DL: AV 95-2017

ISSN: 2531-193X

[contacto@turismoruraldeladaja.com](mailto:contacto@turismoruraldeladaja.com)

[www.turismoruraldeladaja.com](http://www.turismoruraldeladaja.com)

Consejo de redacción: Junta Directiva de SAT Agrovega

Maquetación: Mónica Lamela Colmenar

Precio del ejemplar: 10 euros

Periodicidad: 4 números al año

Si necesita fotocopiar o reproducir algún fragmento de esta edición, diríjase a CEDRO



# Sumario

Editorial	4
Carta al Ministro de Hacienda	6
La matanza del cerdo	10
¿Por qué no somos todos iguales?	18
Relatos del pueblo a la ciudad	20
Recetas tradicionales	22



# Editorial

Querido lector:

No ha sido una sorpresa para nosotros que la temática que da razón a esta Revista haya tenido tanta repercusión en los medios de comunicación. Eso nos reafirma en nuestro pensamiento que era necesaria en España una publicación que se preocupara de aflorar los problemas que tienen nuestros pueblos y que no tienen las ciudades.

En numerosas tertulias, charlas callejeras o en la barra del bar, han venido hablándose y comentándose estos problemas, pero nunca habían ido tan lejos llegando a asentar en un papel y poniendo negro sobre blanco todos y cada uno de los inconvenientes que sufrimos los que vivimos en las pequeñas poblaciones y que los habitantes de las grandes ciudades no tienen, pues ya se ocupa la Administración de que esto no ocurra y mima a las grandes empresas con cariñosas subvenciones, para que sus inversiones sean realizadas en aquellos sitios donde mas les interese a ellas, depreciando estos otros lugares de escasa población y de pobre conocimiento de las nuevas tecnologías.

Por otro lado, que se vive mejor en un pueblo, rodeado de la madre naturaleza, respirando un aire purísimo, contemplando cielos limpios y horizontes despejados, es una obviedad de sobra sabida. Muchos disfrutaban de estas ventajas, quienes viven en los pueblos, aunque sea a costa de su propia voluntad, bien porque no hayan tenido la oportunidad de comprarse un piso en la capital por sus escasas rentas, o bien porque han decidido libremente sujetarse a las virtudes de un pueblo pequeño.

Estas dos facetas, la buena y la mala, contrapuestas, hacen girar a nuestra Revista alrededor de un mundo que estamos obligados a descubrir y llevar al lector, por un camino que le haga descubrir lo que tiene tan cerca, tan al alcance de su mano y tan delante de su mirada.

No es de extrañar entonces, que periódicos nacionales como el ABC y La Vanguardia hayan publicado la noticia del nacimiento de la Revista "Mundo Rural en España" o que emisoras de radio como Radio Adaja, que emite desde un pequeño pueblo de la provincia de Ávila, Pajares de Adaja, se hayan hecho eco, primero por la cercanía y después por los objetivos que compartimos.

Todos los periódicos digitales de la zona han referenciado el nacimiento y los objetivos de "Mundo Rural en España" y el periódico Diario de Ávila ha reseñado con texto e imagen el contenido de esta publicación.

Ahora "Mundo Rural en España" forma parte de nuestra sociedad y también lo formará de nuestra historia, pues se nos presenta un largo recorrido que vamos a caminar juntos, en etapas trimestrales, que será cuando nuestra revista salga a la luz.

Debe el lector estar tranquilo, que nuestra cita es segura y el proyecto muy firme, que nuestro compromiso está sellado con la responsabilidad y la fidelidad que siempre han tenido y seguimos teniendo los habitantes de los pueblos, esas personas tan de fiar que no atrancan la puerta de la calle, ni cierran el coche cuando le aparcen a la puerta de su casa. No tenga el lector dudas, sino la puerta abierta para que entre, pase y lea las verdades que aquí se escriben, la experiencia de nuestra vida y las bondades que se encuentran en estas localidades distantes unos pocos kilómetros de la capital.

También nuestras ventanas están abiertas para ver el mundo exterior y las diferencias y horarios que sufrimos por residir en un pueblo, y a través de esas ventanas observaremos si se produce algún cambio por nuestras reivindicaciones.

Amamos a nuestros pueblos y eso se respira en cada una de las páginas de esta Revista, así que, querido lector, entra a respirar con nosotros en este segundo número de la Revista "Mundo Rural en España".

Francisco Javier Jiménez Canales

Vega de Santa Maria (Ávila), 31 de marzo de 2018



# Carta al Ministro de Hacienda

• **Francisco Javier Jiménez Canales**

**E**stimado Señor Ministro:

Vivo en una localidad de la provincia, distante de la capital, donde tengo que ir a hacer la declaración de la renta como todos los españoles que cumplimos esos requisitos y tenemos la obligación, porque todos somos iguales.

He llamado para pedir cita a un teléfono que me han facilitado que es un 901 y me han tarifado desde el Nivel 2, que es el que corresponde a las localidades que están fuera del entorno de la capital.

Me veo obligado a acudir a la capital a realizar la declaración dado que, en la zona donde vivo no puedo hacer la declaración por internet porque la cobertura es muy mala, muy lenta y tiene poca capacidad para

descargarme archivos, dado que la compañía de telefonía, esas que subvenciona el Estado, ese Estado que somos todos, aquí no invierte, no les interesa por la poca densidad de población. Ni que decir tiene que no tenemos buena fibra óptica en los pueblos, lo que lleva a descartar

la vía telemática, como usted también la hubiera descartado.

Así que he tenido que aceptar ir a la capital en persona para cumplir con el requisito de hacer la declaración de la renta en el día y la hora que me han marcado.

Se da la circunstancia, que a la hora fijada no puedo ir en transporte público, pues al utilizar éste tendría que echar toda la mañana para cumplir el requisito obligatorio de hacer la declaración. Además no podría coger el autobús de vuelta pues no llegaría a tiempo de su salida. También tengo que descartar la opción del tren, pues desde hace unos años los trenes pasan pero no paran a recoger viajeros,

*A la gente que vive en los pueblos sólo le queda acudir a la capital a realizar cualquier trámite*





*En los pueblos utilizar el transporte público se puede convertir en un imposible*

con lo cual no me queda mas remedio que ir en mi vehículo particular.

La dificultad que hay para acudir con mi coche se resuelve con un gasto económico que es el del coste del viaje y el precio que tengo que pagar porque el ayuntamiento de la capital pone un tributo para los coches que aparcamos en sus calles, con lo que, los habitantes de los pueblos que acudimos a la Delegación de Hacienda, tenemos que pagar un sobrecoste por dejar aparcado nuestro vehículo el tiempo necesario en el que somos atendidos por los funcionarios: el guardia de seguridad, el que nos da la papeleta de la cita que sale de una máquina, el que nos acomoda en la silla de la sala de espera frente a una pantalla donde salen los números de la cita y el que nos recibe en la mesa y nos pregunta si son ciertos todos nuestros datos que él sabe y conoce porque están asentados en la pantalla y los movimientos de las cuentas bancarias, los pagos que hago a asociaciones y las donaciones a cualquier tipo de instituciones, lo que gano, lo que vale la casa donde vivo y lo que he percibido por las rentas y el producto de mi trabajo.

El motivo Señor Ministro de esta carta, es que usted vea la diferencia que existe entre un ciudadano que vive en el Nivel 2, como

dice la empresa de la telefonía y otro que reside en la capital y como a mí me cuesta mas dinero hacer la declaración de la renta. Si es usted consciente de esta diferencia y admite que por vivir en la provincia tengo mas gasto para cumplir mis obligaciones, le ruego que tenga a bien habilitar una casilla en el formulario de la declaración de la renta, donde pueda desgravarme este tipo de gastos, que no sólo se producen al venir a cumplir con mis obligaciones de Hacienda, sino que también afectan a la desigualdad que tenemos en Sanidad: cuando

tenemos que ir al médico, que antes residía en los pueblos, o cuando tenemos que curarnos de alguna enfermedad o adquirir medicamentos.

También se repiten estos gastos en la parte de la Educación, pues mis hijos tienen que desplazarse para acudir al colegio público o al instituto, dado que aquí en la localidad, como hay pocos niños, no tenemos escuela.

Igual pasa en el ámbito de la Comunicación, el cartero, que aquí no todos los días reparte, si no estoy en casa en ese momento, me deja un aviso de llegada de los certificados, que tengo que recoger en la oficina de correos de la capital en un plazo de diez días, como castigo por no haber estado en el domicilio cuando él pasaba, aunque mi ausencia se debiera a haber acudido a la capital a hacer la declaración de la renta.

Además de lo del cartero, también tenemos problemas los que vivimos aquí en nuestras relaciones con la Administración, ya sea para cualquier trámite que tengamos que hacer en las oficinas de la Comunidad Autónoma, o del Catastro, que cuando su departamento lo toca es para subirnos los impuestos, confundirlo todo, y ponerlo todo

patas arriba. Para todas esas cosas tenemos que desplazarnos, ya sea por una mera consulta o por alguna reclamación, seguramente motivada por un error administrativo. ¡Hasta para pagar una multa de tráfico! SIEMPRE tenemos que acudir a la capital, costeándonos el viaje, pagando aparcamiento y teniendo especial cuidado en hacer todas las cosas bien y no equivocarnos.

Y si se trata de la televisión, tampoco la vemos bien en estas zonas y hemos tenido que comprar un amplificador de señal y colocarlo en la antena, pues aquí la señal es bastante pobre, se pixela la imagen y se queda parada, todo ello por haber sacrificado la señal que teníamos en favor de los móviles 4G, dando como resultado que para que en las capitales tengan móviles inteligentes, aquí no vemos la televisión y es el único entretenimiento que podíamos tener.

¡Y qué decir de la Cultura! Ya no viene el bibliobús que antes, una o dos veces al mes, nos acercaba los fondos de la biblioteca, dándonos la posibilidad de que algunos pudiéramos entretenernos leyendo las últimas novelas de los mejores autores o incluso buceando entre los clásicos o imaginando sensaciones ante una obra de teatro. ¿He dicho teatro? A la entrada del teatro hay que sumarle el coste del viaje a la capital para ver la representación de aquellas compañías, que algunas veces están subvencionadas por los ministerios de sus colegas del Consejo de Ministros. Igual nos pasa con el cine, no se vaya usted a creer..

Por eso digo Señor Ministro, que podría usted tener a bien habilitar una casilla que se llame gastos de igualdad, por causas de la residencia y que podamos poner una cifra que refleje el dinero que nos hemos gastado y que nos permita desgravarnos de los impuestos que nos cobran.

Solo de esta manera podríamos tener la sensación de que todos somos iguales y no estamos discriminados por motivos de la residencia.

Disculpe que me dirija a usted de este modo tradicional, escribiéndole una carta, pero como habrá podido entender de mis anteriores apreciaciones, las nuevas tecnologías aquí llegan tarde, mal y nunca, ya sea internet o la cobertura en el móvil. Esto nos resta muchas posibilidades, a la hora de acceder a los mismos sitios que pueden hacerlo los habitantes de la capital. Debe usted ser consciente de este perjuicio y considerar que nos cuesta mas desarrollar nuestras actividades diarias por residir en un pueblo, en el que en la mayoría de los casos no hemos tenido oportunidad de elegir y estamos sufriendo discriminación.

Alívienos usted en lo que pueda y sea consciente de los habitantes de los pueblos somos muy fieles, no vamos a organizar manifestaciones reivindicativas, ni vamos a montar algaradas para conseguir nuestros objetivos, pues estamos educados en el sacrificio y el estoicismo, somos humildes y discretos y somos conscientes del compromiso que tenemos con la sociedad y no solemos protestar ni siquiera ante estos palpables agravios.

Disculpe las molestias que le haya podido ocasionar, salude a nuestro Presidente y reciba un cordial saludo.

*En los pueblos reclaman sus derechos los habitantes de forma pacífica*





# APARTAMENTOS RURALES ABADÍA DEL MARQUÉS

Travesía Ginebra nº1 - Vega de Santa María (Ávila)

Tfno: 639 218 601

[www.abadiadelmarques.com](http://www.abadiadelmarques.com)



**"Para el mejor descanso"**



# La matanza del cerdo

## Una tradición de los pueblos de España

- MR

No hace mucho tiempo y quizá ahora aún ocurra en algunos lugares, las casas de nuestros pueblos, tenían una habitación destinada al engorde del o de los cerdos que se destinaban al sacrificio y a elaborar con su carne, los productos que nos permitirían tener llena la despensa durante todo el año.

Esa habitación era la pocilga. Unas veces ubicadas en los corrales de las casas de los pueblos y otras bajo el mismo techo en un rincón apartado no mucho del habitad de la familia, pues lo que allí se guardaba era algo que tenía mucha importancia: nada menos que la alimentación de toda la familia todo un año.

El cerdo ha quitado mucha hambre en la España de la posguerra, también en épocas anteriores, en toda la historia podríamos decir, pues la crianza del cerdo ha venido ligada a las familias de los pueblos españoles desde siempre. Se dice que fue domesticado hace 5.000 años, procedente del jabalí y conocemos que los pueblos celtas ya hacían la matanza.

Pero vamos a la vida de nuestros pueblos, con esas casas donde crecían los cerdos que cuando cumplían un año, ya esperaban su San Martín (el 11 de noviembre), es decir, el frío del invierno español que se alargaba hasta el mes de febrero y que iba a permitir curar mejor los embutidos, las carnes sazonadas y los ahumados o curados al calor de la lumbre. Era entonces cuando las familias organizaban los trabajos previos, preparaban las pajas de centeno para la choscarrina, el

gancho para amarrar al marrano de la papada, las herramientas y garietas para guiar el fuego que quema sus pelos, los cuchillos de matar, los de raspar las piel chuscarrada, los de estazar, las artesas para echar las tripas, los barreños para los hígados, un plato para la sesada, el puchero de agua caliente, la vara de limpiar y volver las tripas, los hilos de las madejas para atar las longanizas y el chorizo cular y los salchichones, los trapos... todo un ritual de preparativos que terminaba desembalando la máquina de embutir, que antes se empleaba para picar la carne, los picadores para agujerear la tripa de los chorizos y la limpieza de los varaes donde se colgaba el embutido en el sobrao.

El día anterior se preparaba el adobado en diversos barreños, una salazón de pimentón, sal, agua, orégano, ajo y tomillo, seguramente transmitida desde los fenicios, expertos en esas lides que ya conservaban los cerdos enteros.

Nuestros pueblos españoles, tenían en común esa tradición que se generalizaba en muchos países de Europa desde tiempos muy antiguos. Se realizaba de forma artesana, familiar y alrededor de esas tareas, no por ello falta de dureza, se generaba una fiesta a la que no faltaba la parte gastronómica que se compartía con toda la familia degustando guisos servidos en la mesa común poblada por toda la familia y vecinos que ayudaban. Así era. Con ligeros matices en las diversas zonas de España, pero así era, pues no había otra forma de llenar la despensa de la casa ni contribuir de mejor manera a la economía familiar.



*La matanza del cerdo se efectúa una vez al año, generalmente coincidiendo con los meses más fríos del invierno*

### **La matanza en el recuerdo**

El progreso, poniendo los ojos en la sanidad, ya no permite la cría del cerdo en casa, ni el sacrificio del animal, ni la manipulación de los alimentos aunque sea para el autoconsumo. No lo permite y para admitirlo, un sin fin de permisos y requisitos comenzaron a sacar de las cabezas de los habitantes de los pueblos que se puede criar un cerdo para comer de él todo un año. Se impone la industria y la

comercialización industrial, a cambio de perder sabores que sólo está en el recuerdo pues no pueden volver al paladar y se pierde también la familiaridad y la colaboración vecinal.

Adiós al jamón puro curado al humo de la lumbre baja. A las longanizas bailando en el sobrao mientras se secan y adquieren ese sabor peculiar y característico que la industria no consigue. Al pernil, al lomo, al solomillos, a los pies y morros, a la careta asada, a los sesos fritos, a la panceta y a los torreznillos. Adiós a los cerdos salvadores del ataque del hambre y proveedores de las energías que nuestros antepasados necesitaban para sus trabajos duros en el campo.

Con la matanza del cerdo se fue también la fiesta familiar, la unión de los parientes unidos trabajando juntos, afanados durante los tres días que duraba la matanza:

-El sacrificio y la choscarrina en la primera mañana con los chillidos del animal sujeto en el tajo o mesa esperando el cuchillo que retumbaban en todas las calles del pueblo, dando paso a la larga columna de humo que se elevaba al quemar los pelos con la paja de centeno, en una técnica que ya no volverá y que los niños encantaba pues esperaban rodeando el espectáculo a que se desprendieran las pezuñas que ieran su premio!

- Se madrugaba el segundo día para el despiece al estazar, descolgado el animal, colgado de las patas traseras y punzada la médula espinal, abierto en canal tras haber sacado sus tripas el día anterior y oreado por el frío de la noche en las entradas a las casonas, los colgadizos, las paneras... Se partía por la mitad, se desprendía el jamón, la paleta, la cabeza y las costillas, se le hacía tiras, se arreglaba sacando el magro y preparándolo para el embutido del día siguiente... y se ponía a la lumbre un chumarro, una vez que el veterinario daba el



*Llega el invierno y con él la época de la matanza*

visto bueno tras comprobar con el microscopio la ausencia de la triquinosis.

- Se embutía el tercer día. El magro picado y sazonado, mezclados con pimentón que conservará los chorizos, pasaba por la máquina que accionada con una manivela metía la carne en tripa y se llevaba a una mesa donde la mujeres de la familia ataban y daban consistencia a las ristras de longaniza, chorizo cular y salchichón. Ni el aguardiente, ni el turrón faltaba en esas mesas de trabajo que eran las de la misma cocina de la casa, calentada fuertemente con los mejores troncos de encina o la cepas de las viñas viejas.

## **Matar el cerdo**

Preparado el matarife, armado con su propio cuchillo muchas veces, el hombre experto del pueblo y hábil en esa lid, madrugaba y acudía a la

casa donde se sacaba al cerdo de la pocilga, a veces se le pesaba en una romana y en el propio corral o en la puerta de la casa, ayudaba a que atadas las patas se tumbara de medio lado al animal y situado tras la cabeza, tentaba el mejor hueco para que su cuchillo alcanzara el corazón sin dañar las costillas, ni la garganta y muriera en el plazo más breve posible. Conocemos que en la Rioja, el matarife acudía a la matanza no sólo con su cuchillo sino también con su mesa, al considerar esto como un útil propio de su oficio.

La fiesta había comenzado y hasta a los chiquillos se les permitía no ir a la escuela, mientras la mujer principal de la casa ofrecía aguardiente, mantecados y vino dulce a los colaboradores y a quién pasaba por allí.

La sangre del cerdo se recogía por alguna mujer en un barreño pequeño que removía constantemente para que no coagulara y finalmente se hacía una cruz para cristianizar



*La mujer juega un papel fundamental*

la ceremonia, acompañada también por el gesto de persignarse.

Llegada la muerte del marrano, se le ponía boca arriba mientras se extendía una cama de paja que aislaría la piel del cerdo de la humedad del suelo donde se iba a chuscarrar con paja de centeno, con ramas en otras tierras, con helechos. La destreza en quemar bien los pelos de las orejas y pliegues de las patas, así como sacar las pezuñas era una tarea propia de expertos, que sabían dejarlas bien chamuscadas.

Terminado el fuego, se devolvía el cuerpo del animal a la mesa donde se frotaba con el filo romo de algún cuchillo viejo, guardado al efecto para que la piel quedara limpia de pavesas y restos de pelo quemado. Mas antiguamente se empleaba un trozo de teja o cualquier elemento cortante. Se trae agua fría para lavar la piel y caliente para lavar la boca del cerdo y la lengua, quitar la sangre restante y seca de la incisión practicada para darle muerte.

Se cuelga el cerdo de las patas traseras, de una viga, sobre una escalera, o de cualquier cosa que permita abrir el vientre con una incisión recta desde la papada al rabo. De esta manera se sacan las tripas, estómago, vísceras y asadura. Organos del sistema respiratorio, digestivo y renal, dejando el cuerpo abierto y separado por unos palos que se colocan de forma trasversal para que oreo toda la noche.

El estomago para callos, el hígado para ser consumido con los bofes o pulmones en picadillo, con la traquea y la sangre cocida, para un encebollado que se consumirá guisado pronto. Con la sangre se preparan las morcillas y se cocina la chanfaina que se consume el mismo día.

### **El primordial papel de la mujer**

Se dividía el trabajo por géneros y no se entendería cambiar o permutar las faenas a las que cada uno estaba predeterminado. Era un frenético hacer de cosas donde cada uno sabe lo que tiene que hacer.

Las mujeres lavan las tripas, haciendo correr el agua por el interior para que las limpie de restos de comida y luego se reposan con vinagre, sal y ajo para darlas consistencia y dejarlas preparadas para embutir, mientras esperan que salgan buenas y no se rajen cuando se les llena de carne picada y adobada con pimentón.

Los niños que han mordido las duras pezuñas mientras la choscarrina, ahora esperan un más suculento bocado: comerse

el rabo del cerdo, como premio a estar prestos para hacer cualquier recado.

Llega la hora de comer y las mujeres han preparado la asadura con cebolla que se sirve tras un guiso de patatas, o sopas de ajo y luego, se prueba el magro del cerdo, asado o frito, y de postre habrá un arroz con leche o un monte nevado o unas uvas de la vendimia cercana que aún se conservan frescas. . .

Terminada la comida, las mujeres friegan y empiezan a preparar las morcillas con arroz cocido, migas de pan y cebolla, mezcladas en un apasta homogénea con la sangre del cerdo. Se embute en tripa y se ata con el hilo de algodón en pequeños tramos no mayores de cuatro dedos de distancia unos de otros. Las ponen a cocer en la caldera sin dejar de mover para que no cuezan muy rápido y terminada la tarea se cuelgan al humo mientras el caldo de morcilla se usa para una buena cena donde las sopas de leche son el postre ideal para desengrasar.

### Conocer la anatomía del cerdo para estazar correctamente

En el segundo día se procede a trocear con riguroso orden, el cuerpo oreado del cerdo.

Cuchillos afilados, cuchillas más grandes, un hacha y una maza de madera de encina, son las herramientas que deben estar a manos para ser utilizadas en esta tarea.

Primero se corta la cabeza, que ya cuelga casi desprendida por el corte transversal que ha dado el matarife, al sacar el líquido de la columna vertebral. Con mucho cuidado se desprende la careta que unida a las orejas y el morro, se coloca en el barreños donde irán también los pies y las cintas de panceta para el adobo.

Se descarna la cabeza, lo justo para que quede algo al ser asada y tenga chicha que comer, se abre a la mitad vertical y se extraen los sesos que se depositan en una taza.

La canal del cerdo se parte por el centro, usando el hacha, dejando la columna vertebral a un lado y de las dos mitades se extrae el jamón primero, rodeándole con cuidado con el cuchillo y dándole su forma para que tome la sal y sea curado al humo. Luego las paletillas de

igual manera, dilucidando si se curan como los jamones o se descarnan y se echan al magro. Se extraen los lomos, limpiando las adherencias y dejándolos preparados para el adobo. Luego los solomillos, después el espinazo, se sacan las tiras de manteca, los tocinos y se va cortando el resto del cerdo, lo primero el espinazo. Se va apartando cada cosa en barreños similares destinados al picadillo, a la grasa, a los huesos del adobo...

### La máquina de picar

Uno de los mejores inventos que han dado aún más variedad al aprovechamiento del cerdo es la máquina de picar la carne. Con un juego de cribas que permite que la cuchilla pique más o menos gruesa la magra, se evita el corte de la carne manual e imperfecta y de esta manera se hace más rápida y uniformemente. Con una manivela que acciona un tornillo sinfín que empuja la carne hacia las cuchillas que la corta



y la empuja hacia las cribas. Es expulsada hacia afuera dándole el grosor requerido.

La misma máquina de picar, al cambiar las cuchillas y la criba por un embudo acoplado, sirve para embutir y elaborar los chorizos, la longaniza, el chorizo cular...

Simple, con unas pocas piezas que se mimaban y limpiaban con cuidado y se guardaban bien secas para que no se oxidaran, bien envueltas y embaladas para el año que viene. El cuerpo de la máquina de hierro fundido, compuesta por una boca que recibe los pedazos de carne. Un tornillo sinfín que empuja hacia las cuchillas los pedazos de carne, es montado por la parte de delante hasta que un tornillo le fija a la manivela dotada de una empuñadura de madera. Las cuchillas y

la criba, de forma circular, se colocan en el eje del tornillo y se vuelven a fijar con una brida metálica que tiene hendiduras para hacer fuerza y poderse enroscar con firmeza en el cuerpo de la máquina. ¡Y a funcionar! La carne entra en trozos pequeños por la boca de la máquina, a la vez que con habilidad los dedos de la mano que sujeta, van empujando hacia adentro la carne. Con la otra mano se da a la manivela con la suficiente rapidez y fuerza que permita alegría a la tarea. Debajo de la salida de las cribas se coloca el barreñón que recibe el picadillo.

Aliñado el picadillo convenientemente con el ajo, la sal, el orégano y el pimentón nuevo que el añejo da sabor rancio al chorizo, se amasa, se mezcla y se hacen bolas para colocar sobre la boca de la máquina y comenzar a embutir.

*La matanza del cerdo es una fiesta en la que disfrutan tanto los mayores como los mas pequeños*

Para embutir se quitan las cuchillas y la criba, y se coloca un embudo acoplado a la salida del tornillo sinfín y sobre lo estrecho del embudo se monta la tripa del cerdo que se va a llenar. Con paso firme y templado se da a la manivela coordinado los movimientos con la necesidad de llenado para no dejar la tripa floja por falta de presión o reventarla por exceso, pues tiene que estar muy coordinadas las habilidades de quien da a la manivela con quien pone la tripa, generalmente una mujer experta que sacará buenas longanizas para que las otras mujeres las aten con el hilo de la madeja de algodón, las pinchen para sacar aire con los picadores y dejan supurar la humedad y que se facilite el secado del producto.

Luego toca colgar las longanizas, subirlas al sobrao en un barreñón y atarlas en los varales, a una distancia prudencial unas de otras, que no se toquen, que corra el aire entre ellas, que no estén al alcance de los roedores.

El adobo, la otra tarea del segundo día

En el día de estazar también se prepara el adobo para los lomos, solomillos, tiras de cortezas, costillas, espinazo, careta y demás.

Desde el día antes, en barreñones, colocados en un rincón de la cocina llenos de agua, se prepara la sal, el pimentón, el ajo picado en los morteros, e l orégano y otras especias que se usan según los lugares. Se consigue dar sabor a la carne y conservarla.





*El frío y las heladas nocturnas ayudan a elaborar los productos derivados de la matanza del cerdo*

Se prepara a ojo y a criterio de las mujeres de la casa que saben darle un buen punto de sal, echando un buen puñado ajos machacados, perejil, unas hojas de laurel, el pimentón, el orégano, la pimienta negra molida u otros ingredientes.

Es fundamental el tiempo que se dejan las carnes en el adobo, siempre en función de la sal que tenga. Puede variar entre uno y dos días. Para los lomos es suficiente un día. Las costillas, el espinazo, dos.

Luego hay que sacar carne y huesos y colgarlos para el sacado, al frente de la lumbre, para que escurran, al tercer día se tratan para conservar. El lomo y las costillas se cortan para freír, y en peroles se guardan en aceite. También se fríen las cortezas, pero hay que dejarlas al humo algún tiempo más.

Queda atender los jamones. Hay que salarlos, cubrirlos con sal gorda hasta que queden siempre tapados. Se pisan, prensándolos para que escurra el agua. Los hemos colocado en una mesa baja, un poco inclinada para que el agua se vaya y no quede en contacto con la pieza. Tomada la sal se cuelgan en la cocina para que el humo haga su función conservadora. Luego a la bodega o al sobrado. Hasta que el cuchillo, pasado un año, de muestra de que el jamón está curado y listo para consumir.

## **La grasa y los chicharrones**

Cociendo en la lumbre, en una caldera grande de cobre, las mantecas y tocinos se van derritiendo y convirtiendo la solidez de los pernils en líquido a medida que el fuego lento y el cucharón de palo que las remueve incesantemente.

Los chicharrones, tienen fibras de magro, de músculo muy rico que hace las delicias de los paladares acostumbrados a poco lujos y mayor sobriedad de los hombres de campo. Es pura energía, exquisito bocado que sabe a premio y a labor bien hecho.

De ahí, de ese fuego continuo, va a salir la grasa que cubrirá las longanizas y los trozos de costillas y los lomos y los torreznos que completarán la despensa para que vaya aprovechándose a lo largo de todo el año.

Se llena la despensa de renovadas viandas, de orzas repletas de conservas, de carnes sazonadas, conservadas y de ricos manjares producidos de un animal, del que todo se aprovecha y del que todo está muy rico y del que hace sólo dos días estaba en la pocilga viviendo plácidamente.



**"Cuando vengas, no te querrás marchar"**



# ¿Por qué no somos todos iguales?

## La desigualdad en el transporte

- MR

Cuando los políticos se empeñan en hablar de la España de múltiples facetas y de las diferencias culturales entre Comunidades e incluso entre pueblos es para echarse a temblar. Cuando comentan y dialogan y hacen exposiciones prolijas argumentando que España tiene muchas variaciones entre la forma de vida de los ciudadanos a algunos nos parece pura demagogia. Cuando hacen hincapié en rasgos diferenciales, culturales, económicos e incluso raciales y se empeñan en decir que debemos convivir todos juntos y con esa diversidad, olvidan a propósito que las diferencias las ponen ellos. Aprovechando las divisiones autonómicas y las

competencias cedidas comienzan a separar a las personas haciendo que los de su Comunidad tengan ventajas sobre los de otras, sobre todo en materia de transportes.

*Una de las principales diferencias entre los pueblos y las ciudades es la calidad del transporte público*





*Una de las causas de la despoblación es la desigualdad*

Porque en el uso y el disfrute de viajar, bien sea por placer o por necesidad, los españoles son distintos dependiendo del lugar donde residan. Citemos por ejemplo el caso de Torrevieja, donde los españoles empadronados en el ayuntamiento de esa población viajan en transporte público gratis, pudiéndose mover por la ciudad sin que les cueste nada el billete, cualquier otro tiene que pagar.

El ayuntamiento de Madrid pone para los ciudadanos de la tercera edad un abono transporte mensual con una tarifa muy reducida para sus mayores y por poco más de 10€ al mes pueden trasladarse cuantas veces quieran desde la capital al bello municipio de Aranjuez o a El Escorial en transporte público, por poner un par de ejemplos. O pueden con ese mismo abono usar el metro o el autobús urbano. Todas esas ventajas que están muy bien, significan una diferencia marcada bien por la edad, bien por el lugar donde estás empadronado.

En Castilla y León, la Comunidad más grande de Europa, no se les permite a los ancianos viajar gratis de una capital de provincia a otra y para beneficiarse de descuentos solo podrán hacerlo viajando en tren y usando el privilegio de su edad, como les pasa a los estudiantes.

Tampoco ocurre en la Comunidad Andaluza ni en Cáceres ni en Badajoz, ni siquiera en Cataluña o en el País Vasco, y así en innumerables zonas de España, donde, como ocurre en las Islas Canarias, solo los empadronados en el archipiélago tienen descuentos para volar a la península.

En contraposición, los viajes del Imsero para nuestros mayores sí que igualan a los españoles y en todas las Comunidades de nuestra patria se pueden disfrutar de los viajes con los mismos beneficios.

En la Educación y la Sanidad hay disputas por mantener el control entre el Estado y las Autonomías, pero parece que en transportes está un poco dejado de la mano de Dios, y aun siendo muy importante que los españoles viajemos por la geografía nacional para conocernos, integrarnos y compartir más cosas, en materia de transportes apenas se habla y sobre esto no hay discusión, por lo que empiezan a surgir diferencias y desigualdades.

No digamos, de las propias diferencias en la misma Comunidad, de si vives en la capital o resides en un pueblo, que cuanto más pequeño sea menos posibilidades de transporte tienes.

Con medidas como la del ayuntamiento de Torrevieja, a nadie extraña que nuestros municipios pequeños queden despoblados y con las medidas que toma el ayuntamiento de Madrid formando parte en consorcio con la Comunidad uniprovincial tampoco extraña a nadie del flujo migratorio constante hacia las grandes urbes.

Nuestros políticos dividen y diferencian a los ciudadanos, cuando debíamos ser iguales y con los mismos derechos, también en materia de transporte.

## Relatos del pueblo a la ciudad

# El pato Lucas

- **Francisco Javier Jiménez Canales**

**T**oño y Luis se ganaban la vida recorriendo aquellos pueblos pequeños de la sierra vendiendo cazuelas, pucheros, sartenes y calderos, todos objetos metálicos útiles en las cocinas, en aquellos duros años de mediados de los 60.

Tenían que convencer de aquellas maravillosas virtudes del menaje y vender muchas para ganarse un sueldo y lo tenían que hacer a primera vista y con prontitud, pues la calidad de la mercancía dejaba mucho que desear y solo valía para un uso, con lo que no era

Llegaban a los pueblos en una burra cargada de estos cacharros que les servía un mayorista de Bilbao para que los comercializaran y luego pagaban al recibir el segundo pedido.

*La venta ambulante es una actividad muy extendida en los pueblos*

Esta venta ambulante se fundamentaba en convencer a las señoras de los buenos que eran aquellos pucheros, las sartenes que no se pegaban, las cazuelas de cierre perfecto y los calderos inoxidables.





*Los mercadillos en los pueblos atraen a un gran número de visitantes*

posible repetir el mismo pueblo como destino de mercado, pues las reclamaciones iban a suponerles un verdadero problema.

“¡Compre Señora los mejores pucheros de cocina! ¡Que no se ponen negros a la lumbre, de buen acero y buen metal! ¡Duros y resistentes, baratos y económicos! ¡Que vale para usted y para sus hijos, y para sus nietos ya que son eternos! ¡La sartén que no se pega, que no se agarra y que derrite la manteca! ¡Un caldero para toda la vida, fuerte, resistente y ligero! Todo a buen precio que lo vendemos hoy que mañana no venimos.”

Pronto se acabaron los destinos cercanos a los que Antonio y Luis podían acudir con la burra, así que pensaron que sin hacer el segundo pedido a Bilbao, la venta obtenida eran beneficios íntegros y que debían dedicarse a otra cosa.

Se fueron a Madrid. En unos almacenes encontraron unos muñecos de trapo que por entonces estaban haciendo furor, era el pato Lucas, que aparecía por la televisión y causaba gran sensación.

Idearon un tenderete con una mesa y una cortina por detrás y se fueron al Rastro madrileño un domingo por la mañana. En la mesa colocaron una radio y encima de la radio hacían bailar al pato Lucas moviéndole con unos hilos invisibles que manejaban ellos

detrás de la cortina. En la radio sintonizaban el programa de Radio Madrid “El Gran Musical”, donde un tal Pepe Domingo Castaño anunciaba a los Brincos, Los Bravos y Manolo Escobar.

Encima de la radio, el pato brincaba y saltaba movido por los invisibles hilos al son de las modernas canciones del aparato de radio, que cuanto mas volumen le daban, mas brincos daba el pato. Con tal acierto movía Luis los hilos, que el gran público que se acercaba al tenderete no era capaz de percibir el engaño, mientras Antonio vendía los patos, estos sin hilos, con mucho acierto, convenciendo con sus palabras: “Compren, compren ahora, el muñeco mágico que baila con las ondas de la radio. La mascota electrónica que baila sola. Que la pones encima de la radio y se mueve al ritmo de la música. ¡Llévesela ahora por tres pesetas! ¡A tres pesetas el pato de la tele que baila en la radio!”

Uno a uno, vendieron estos pícaros mas de cien patos en lo que duró aquella mañana de domingo, antes de que se fueran corriendo para no volver, como hacían con las cacerolas en los pueblos, para que acudiera alguien a reclamar que su pato no bailaba con su radio. Así que recogieron el tenderete y se marcharon diciendo: “¡Hasta luego Lucas!”

## Recetas tradicionales

# Manitas de cerdo en salsa

- MR

*Este plato, está cocinado con una base de carnes de cerdo y pertenece a los platos de la cocina tradicional. Por regla general se consume, principalmente, durante todo el año, y se suele servir a los comensales como segundo plato.*

Os proponemos un plato típico de la gastronomía española y andaluza, elaborado con un producto de casquería como son las manos de cerdo.

### Ingredientes

- 2 kg. de manos de cerdo
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 1/2 cabeza de ajos
- ¼ kg. de chorizo
- 2 guindillas
- 1 cucharada de pimentón dulce
- ½ cucharadita de pimienta molida
- 1 vaso de aceite de oliva
  - 1 vaso de vino blanco
  - azafrán en hebra
- agua y sal



## Preparación

Limpiamos bien las manos de cerdo y las partimos por la mitad longitudinalmente.

Las colocamos en una olla a presión junto con las cebollas picadas, los tomates pelados y rallados, los ajos pelados y cortados en rodajas, el chorizo troceado, el aceite de oliva, el vino blanco, las guindillas, el pimentón, el azafrán, la pimienta y la sal. Todos los ingredientes en crudo. Añadimos agua hasta que los cubra, cerramos la olla y cocemos durante tres cuartos de hora.

## Trucos y Consejos

Es recomendable preparar este plato el día antes de consumirlo.

## Información Nutricional

Por su alto contenido en vitamina B1, el consumo de las manos de cerdo ayuda a superar el estrés y la depresión. Los alimentos

ricos en vitamina B1 o tiamina son muy recomendables en periodos de embarazo o lactancia y también después de operaciones o durante periodos de convalecencia, ya que en estos periodos hay un mayor desgaste de esta vitamina.

Entre las propiedades nutricionales de las manitas de cerdo cabe destacar que tienen los siguientes nutrientes: proteínas, vitaminas A, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D, E y K, minerales (hierro, calcio, potasio, yodo, zinc, magnesio, sodio y fósforo), fibra, carbohidratos, colesterol, grasas, azúcar y purinas.

Calorías	296 kcal / 100gr
Proteína	16 gr / 100gr
Grasa	25 gr / 100gr
Hidratos de carbono	0.5 gr / 100gr
Índice glucémico	0



# ASOCIACIÓN DE TURISMO RURAL "RIBERA DEL ADAJA"

**Como Asociación contamos con una amplia oferta de alojamientos rurales**

**Seguro que tenemos la casa rural ideal para tus vacaciones**

**¡VISÍTANOS!**

**[www.turismoruraldeladaja.com](http://www.turismoruraldeladaja.com)**



**INFORMACIÓN Y RESERVAS**

**Teléfono: 655625414**

**[contacto@turismoruraldeladaja.com](mailto:contacto@turismoruraldeladaja.com)**