



La Isla del Soto fue el escenario perfecto para celebrar la primera matanza en Santa Marta. FOTOS: EÑE

Santa Marta estrena con éxito su matanza en la Isla del Soto

● Ángel Losada, María Lourdes Marcos y Jesús Ángel Hernández, matanceros de honor

● La cita reunió a medio millar de personas durante la comida

EÑE/F.MARTÍN

Santa Marta de Tormes – El frío no fue impedimento ayer para que la primera matanza tradicional celebrada en la Isla del Soto de Santa Marta de Tormes resultara todo un éxito. Las quinientas personas inscritas para la comida y la presencia de autoridades locales y provinciales, como el alcalde, David Mingo, o la diputada de Bienestar Social, Eva Picado, entre otros, dieron fe del éxito de la convocatoria.

Como mandan los cánones, la matanza se realizó al estilo tradicional y desde las diez y media de la mañana los vecinos ya tenían todo preparado para comenzar el chamuscado y el despiece del animal, además de la lumbre para calentar el agua en los calderos. Tampoco faltó el reparto de aguardiente, vino dulce y mosto

acompañado con 90 kilos de dulces típicos para poder combatir el frío matinal.

Con el nombramiento de los matanceros de honor, que en este caso fueron el carnicero local, Jesús Ángel Hernández, la directora de la casa hogar Santa Teresa de Jesús de Santa Marta, María Lourdes Marcos, y el presidente de la Asociación contra el Cáncer en Salamanca, Ángel Losada, los organizadores iniciaron el ritual cumpliendo la tradición al más puro estilo de los pueblos. Con el cerdo muerto, comenzó el chamuscado del ejemplar y el posterior despiece de todas las partes del animal.

Trabajos que el maestro de ceremonias, Josetxu, fue narrando con mucha alegría, desparpajo y al toque de corneta para que ninguno de los asistentes se perdiera el proceso. Antes, el regidor, David Mingo, agradeció la labor de todas las personas que se han involucrado para hacer posible que se realizara la fiesta y apuntó: “A pesar del carácter urbano de Santa Marta, a los vecinos les gusta ver y participar en este tipo de actividades y es una forma bonita de hacer municipio”.

“Es una tradición que hemos vivido muchos desde pequeños e inten-

taremos que no se quede en el olvido”, señaló el matancero de honor, Jesús Ángel Hernández, que además fue el encargado de las labores de despiece del animal. “Lo bonito de este día es la colaboración entre todas las personas”, puntualizó Ángel Losada.

Familias al completo con varias generaciones fueron testigos de las labores antaño imprescindibles en los hogares para garantizar la alimentación del invierno. Y Jesús Ángel Hernández fue mostrando, poco a poco, su habilidad con el cuchillo para extraer todas las piezas nobles del animal como los jamones, las paletas y los lomos, y también las más humildes que dejaron expuestas ante el público para que pudiesen verlas. Además, las piezas fueron sorteadas entre los asistentes de la comida que se celebró en la carpa instalada para la ocasión.

Por otro lado, la mañana festiva también tuvo acompañamiento musical con gaita y tamboril a cargo de los tamborileros Marcos García Pacheco y Pedro Muñoz. La actividad contó con la colaboración de la Diputación, la Asociación de Empresarios y Comerciantes, presidida por Jorge Moreno, y el grupo de las Águedas.



EL DETALLE

LOS NIÑOS, PROTAGONISTAS DE LA JORNADA

Los más pequeños de la localidad pudieron conocer de primera mano todas las labores de la matanza y participar en un taller de elaboración de chorizos, donde aprendieron los diferentes pasos desde la mezcla, el condimento o el atado. Además, la charanga “La Escala” también puso la nota musical antes de celebrar la comida de hermandad.

