



La mayoría del pueblo se implicó en esta fiesta y participó en un ritual siempre llamativo para los más jóvenes. / A.C.

Mozares mantiene vivo el sabor de antaño

La Asociación Cultural de Amigos de la localidad celebra la Fiesta de la Matanza • La primera jornada reunió ayer a muchos curiosos

A.C. / MOZARES

Si no se conoce a sus gentes inquietas, Mozares resulta un pueblo más de la comarca. Apenas una docena de personas mayores reside en invierno en esta localidad, ubicada a cuatro kilómetros de Villarcayo. Como en otras muchas, durante los fines de semana y en épocas de vacaciones resucitan las casas, las calles y se multiplica por diez la población. A la mayoría de los que llegan les une su pasado con el pueblo y a muchos, el interés por conservar la tradición. Esta Semana Santa han decidido celebrar la Fiesta de la Matanza. En julio volverán a representar la Fiesta de la Trilla. Todo a la antigua usanza para que no se pierdan las viejas costumbres castellanas, porque como dice Fermín Pereda: «Esto con ganas y con un cerdo, se aprende enseguida». Por eso, Mozares es diferente.

Todas las mujeres se dedicaron el miércoles a cocinar 600 sabrosas rosquillas. Su degustación, acompañada con una copita de orujo o de moscatel llegó en la mañana de ayer, como manda la tradición en los días de matanza. Mientras las mujeres, dirigidas entre otras por Consuelo y Belén Pereda, se encargaban de los preparativos de las morcillas y el mondongo. Los hombres, del cerdo.

En la era de Mozares se arremolinaban decenas de curiosos y muchos niños que, en algunos casos, nunca antes habían visto la matanza. Quien más, quien menos daba recomendaciones. Sobre todo los más mayores. Fermín, de 75 años, y su hermano David, de 73, pusieron parte de la sabiduría rural. Dionisio también Pereda-



Las mujeres comenzaron ayer a preparar el contenido de las morcillas. / A.C.

hizo de maestro de ceremonias cuando el cerdo se subió a la antigua báscula. Todo era expectación. El público se arremolinó para ver el resultado final: 135 kilogramos.

AÑOS DE TRABAJO. Antes de conocer el peso del puerco, había sido chamuscado con helechos secos y raspado para limpiar la piel a la vista de numerosos curiosos. Luego, a la escalera donde permanecerá 24 horas en reposo, y a abrir la canal. Rápidamente, «hay que desenredar las tripas del vientre». Lo dice Consuelo, quien a sus 76 años, recuerda con nitidez todo el proceso de la matanza. Lo vivió en incontables ocasiones dentro de la vida familiar, pero también lo aprendió durante los 21 años que trabajó en la empresa Embutidos Ríos, cuando todavía estaba ubicada en un caserón de Mozares antes de su traslado a Villarcayo.

Consuelo, como otras vecinas que también dedicaron muchos años a fabricar miles de kilogramos de morcillas, no pierde detalle. Hay que cocer el arroz durante el tiempo que se tarda en rezar un Credo y mezclarlo con humo de la cocina de toda la vida. Lo mejor llegará el domingo, la degustación. A esta cita se apuntarán, como han prometido alguno concejales del Ayuntamiento villarcayés. Comenzará hacia las doce y media. En Mozares se aplicarán el dicho popular: «Del cerdo se aprovechan hasta los andares».