

# BOLETÍN INFORMATIVO MUNICIPAL

Nº 43



Ayuntamiento de Corrales del Vino

JULIO 2016

## PERSONAJES ILUSTRES DE NUESTRO MUNICIPIO

### *Don Manuel Corrales Gallego*

Hemos tenido conocimiento de otra persona, que nacida en nuestro municipio, puede ser considerado uno de los personajes ilustres de Corrales del Vino. Esta persona fue D. Manuel Antonio Corrales Gallego, de él no tenemos muchos datos, a excepción de su profesión de militar de carrera, su afición y entrega por el deporte de Tiro tanto con pistola, como con carabina, y que su nacimiento y origen tuvieron lugar en Corrales del Vino el 18 de diciembre de 1896. También sabemos, que sus progenitores eran de Fuente el Carnero, que su padre fue Victoriano Corrales Tola, era de profesión carpintero, que vivían en la calle la Cruz, donde su madre Encarnación Gallego Bonifaz, que también era natural de Fuente el Carnero, tuvo a su hijo Manuel Antonio, que destacaría con el paso del tiempo y su afición por el deporte del Tiro, esta entrega a este deporte le hace destacar por ser uno de los primeros atletas olímpicos españoles, siendo uno de los mas destacados tiradores del país, participo como atleta olímpico en Tiro con pistola y carabina en las X Olimpiadas de los Ángeles (EEUU) en 1932, a las que no solo era complicado asistir por las dificultades económicas que pasaba por entonces un país como España, por aquel entonces sin demasiado arraigo en el deporte y menos a nivel olímpico, que suponía una serie de esfuerzos que para un país como el nuestro y por aquellos años hacia prohibitivo participar en campeonatos u y olimpiadas en países tan lejanos como en este caso Estados Unidos.

Militar de profesión, estuvo destinado en Valladolid en un principio con el grado de teniente en el arma de artillería, mas tarde estuvo destacado en Salamanca, para volver tiempo después de nuevo a Valladolid, en 1936 cuando estalla la Guerra Civil española, lo coge estando destinado en Madrid con el rango de comandante, en el cuartel de caballería de Madrid, en esos momento se pasa al bando nacional, por lo que fue hecho prisionero de la República, y es una de aquellas 2.400 personas que fueron fusiladas en el mes de octubre del 1936 en Paracuellos del Jarama, durante una de las primeras "sacas" que se hicieron de presos en Madrid, y desafortunadamente de las que acabaron mal, porque hubo otras "sacas" en las que los presos llegaron sanos y salvos a sus destinos, por entonces Manuel Antonio Corrales Gallego tenía 40 años de edad.



Nos consta, que ya por el año 1923 fue nombrado vocal de la representación de Tiro Nacional de Madrid, por entonces su rango militar era el de Capitán de Intervención (Oficial Primero de Intervención).. En el año 1927 fue propuesto como *tirador excepcional* por la Sociedad de Tiro Nacional de España.

En la competición que participo, se clasifico en el muy digno puesto 14 en esas X Olimpiadas de los Ángeles de 1932, en aquella expedición fue acompañado por otros 5 tiradores, que aparecen en la imagen de la izquierda, no podemos precisar por el momento quien es exactamente Manuel Corrales de entre el grupo de personas de la imagen, aunque creemos fundamentamente que es el segundo de la derecha de la imagen.

Para llegar hasta Los Ángeles (California) EE.UU., donde se celebraron las X Olimpiadas, el grupo de atletas españoles, entre ellos Manuel Corrales, tuvieron que atravesar el Atlántico en barco, desde Gibraltar hasta Nueva York, para después cruzar todos los Estados Unidos en ferrocarril. Muchos deportistas españoles que participaron en aquellas olimpiadas lo tuvieron que hacer con sus propios medios económicos. Nos imaginamos lo largo del viaje hasta llegar a su destino.

No era habitual que por entonces participasen en las olimpiadas un número alto de atletas españoles.

Las puntuaciones obtenidas por D. Manuel Antonio Corrales Gallego fueron las siguientes:

<u>Deporte</u>	<u>Prueba</u>	<u>Clasificación</u>
<u>Tiro Olímpico</u>	<u>Precisión 50 m Pistola Libre Hombres (Final)</u>	<u>14º</u>
<u>Tiro Olímpico</u>	<u>Precisión 25 m Pistola Libre Hombres (Final)</u>	<u>13º</u>
<u>Tiro Olímpico</u>	<u>Precisión 50 m Carabina Tendido Hombres (Final)</u>	<u>26º</u>

Por aquel entonces en 1932, el mundo estaba aun bajo los graves efectos del Crac del 29 en Wall Stret, por eso, el número de participantes en estas olimpiadas fue muy reducido, con tan solo 1.332 (126 mujeres y 1206 hombres), que por ejemplo en Londres 2012, el número de participantes llego a los 10.568, y frente a los 37 países participantes de 1932, en Londres 2012 los países fueron 204, esto no impidió que se batieran 40 record olímpicos y 17 mundiales.

Aquellas olimpiadas fueron precursoras de algunas innovaciones como fue el encendido de la llama olímpica, que fue llevada por relevos hasta Berlín para las siguientes olimpiadas. También se impone para en adelante, el podio olímpico para la entrega de medallas y con él la izada de las banderas de los países de los ganadores. Otro avance, es la realización de la captura de imagen con cámara automática de fotografía para inmortalizar la llegada de los atletas, más conocida como "La fotofinish", que también servía para dirimir el ganador en pruebas más que ajustadas. La implantación de nuevos sistemas de cronometraje sirvieron para ajustar más los tiempos y record de las diferentes pruebas. Un hecho destacado de aquellas olimpiadas es la participación de Kusuo Kitamura que con 14 años participo siendo el atleta más joven, y Adalberto Cardoso que fue el primer atleta en correr descalzo en unas olimpiadas.



Anverso y reverso de las medallas olímpicas



Estadio Olímpico Memorial Coliseum de Los Ángeles EE.UU.

Como continuación del Boletín anterior seguimos contando que para acuchillarlos y que se desangren bien hay que buscar la vena para que el sangrado este realizado en unos minutos, momento este también peligroso debido a que la mayoría de la gente que ayudaba era inexperta, y que por las convulsiones de muerte del animal, este pateaba y podía provocar golpes, caídas y cortes.

Una vez sangrado se chamusca la piel, actualmente con un quemador de butano o mejor de propano, una vez chamuscado se rasca o raya la piel con un cuchillo (antiguamente con tejas o piedras), posteriormente y para quitarle la piel quemada se lava bien con agua fría, (antes se utilizaba agua caliente), lo primero que se le quita al animal son las uñetas y que hace años los chavales se las comían como si fueran chicle.

Posteriormente se procede a la apertura en canal del animal, para ello en algunos sitios se colgaba de una escalera, donde se abrían al medio para quitarles el vientre, el hígado y el resto de vísceras, limpiándose por dentro, posteriormente se dejaba colgado unas cuantas horas al objeto de que se airease. Sin embargo, los Hnos. Martín proceden inmediatamente al despiece, lo primero que se corta es la cabeza para abrirla al medio y de esta manera desarmarla y extraer la sesada, mientras esto sucede el marrano ya ha escurrido la sangre y el agua del lavado, se limpia la poca sangre que le quede con un trapo húmedo.

A continuación, se deshace en el tajo, se le extraen los riñones, la manteca y los solomillos, se parte el animal con el hacha en dos piezas a lo largo de la columna o espinazo, seguidamente se retira el espinazo (espinilla o alma) que alguna gente lo utiliza en adobo o salado para agregárselo a los cocidos, lentejas, o para hacer un cocido con patatas.

Se continúa sacando el costillar, que también se puede utilizar para ser asado o adobado, dependiendo del destino que se le vaya a dar y en la clase de platos que se pretenda añadir, todo varía dependiendo de los gustos de los propietarios.

Después se sacan los lomos, también dependiendo del destino que se le quieran dar se procede de manera distinta, si es para embucharlos por ejemplo, hay que adobarlos primero y después de escurridos un poco se mete en la tripa para su curación.

El cabecero, habitualmente se hace filetes o se pica para los chorizos, la falda también se suele picar para hacer chorizos.

Los jamones, se pueden dejar enteros para salarlos y secarlos o picarlos para hacer salchichón o chorizo. Con las paletillas se procede igual que con el jamón.

La panceta, que se extrae de la barriga del cerdo, suele salarse o adobarse para freírla, aunque hay quien le quita el magro para hacer también chorizos con él.

El tocino, igual que con la panceta, se suele salarlo o adobarlo, utilizado al natural ya no es habitual, pero antes se fundía la manteca y se hacía jabón, o solidificado después de fundido como grasa para cocinar, asar o freír.



Los pies, el codillo, pizpierno o cotos, se sacan del jamón y paletilla.

La pluma y secreto, son productos actuales y moda, antes no se valoraban como se hace ahora.

Las orejas y el morro se suelen hacer entre otros platos con alubias y lentejas, aunque en Zamora es en el Arroz a la Zamorana donde más destacan en nuestra gastronomía.

Nos cuentan los Hnos. Martín que a los lugares más alejados de Corrales del Vino donde han ido a matar han sido Perilla de Castro, Villalube, Fuenteseca, Gallegos del Pan, Cerecinos del Carrizal y Villalba de la Lampreana.

Comentan que en días en los que se les da bien el trabajo pueden llegar a matar y despiezar a 10 ó 12 animales, teniendo el record en una dehesa de 15 animales en un solo día.

Para hacer el chorizo, nos explican, que lo primero es seleccionar la carne que queremos utilizar y después picarla, se suelen utilizar más habitualmente el jamón, la paletilla, el cabecero y la falda. A continuación se prepara el adobo, que depende de los gustos y hábitos de las familias, pero por regla general se costa de ajo, vino blanco o aceite, sal, pimentón, orégano y un poco de agua (21 gramos de sal, 22 de pimentón/kg), se deja reposar sola sobre

12 ó 14 horas, amasando en la artesa, después se procede al embuchado en la tripa, que antes se utilizaba la del propio cerdo después de bien limpia, en la actualidad suele ser de vaca y plástico, una vez embuchado se pica la tripa para que pueda expulsar el aire.

Los chorizos se vienen a curar desde un mes en adelante y la climatología más indicada es cuando hace frío y hay poca humedad, es mejor tenerla en lugares donde haya ventilación por si hay que abrir o cerrar dependiendo de lo que se requiera, se cierra cuando esta el tiempo húmedo y cuando está seco se abre, también se pueden tapar con papel de periódico.

Para el salchichón, de origen griego y romano, se utiliza la carne magra del cerdo y algo de tocino, a la que se le añade un paquete de salchichonar que se vende en las tiendas y que suele llevar entre otros ingredientes sal y algunas especias como pimienta, nuez moscada, clavo o cilantro, en algunos sitios se suele ahumar.

Las matanzas suelen durar hasta final de febrero, pero la época fuerte es en el mes de diciembre y algo menos en noviembre y enero, esto depende del tiempo que haga.

En el buen resultado de los embutidos influye mucho la climatología, pues el frío aunque es lo mejor en exceso suele ser perjudicial, la niebla y humedad no le sientan bien al curado del embutido y por supuesto el calor no le va nada bien.

Para la obtención del jamón curado, lo primero es la selección de una buena pieza de aproximadamente unos 12 kg., que se limpiara de tendones y otros restos pegados al hueso que dejara una pieza homogénea, después se deja un par de días para que se enfríe y escurra (se puede ayudar para extraer la sangre de un masajeado con los dedos para su expulsión), después se cubre de sal (por arriba y abajo), y se deja aproximadamente entre un día y medio por kg de carne del jamón, en este tiempo del salado del jamón es conveniente primero darle la vuelta cada dos días aproximadamente y también hay quien le pone una tabla y encima de esta peso para que tome la forma adecuada, si cuando estamos realizando estas operaciones esta helando, entonces hay que echarle un poco de agua a la sal, para que se infiltre en la carne y si esta el tiempo húmedo se saca unos días antes, después y pasados los días indicados que son necesarios se le vuelve a sacar la sangre que le haya podido quedar y se lava, se deja que escurra y se seca bien, la temperatura no deberá de superar los 15º y deberá de haber una buena ventilación del lugar donde se esté curando, la cura depende del gusto y del tamaño del jamón, se indica que debería de estar como mínimo entre los 22 y 23 días por kilo que nos viene a dar unos 9 meses, pero puede durar hasta los dos años, la pérdida de peso de la pieza ronda el 35% del peso inicial.

Para hacer la morcilla y sobre todo en Zamora el ingrediente que la caracteriza es la cebolla, además de la grasa y sangre de cerdo, pan de pueblo, harina, pimentón, especias y sal. En otros lugares tienen otras preferencias y les pueden añadir, arroz, diversos frutos secos e incluso productos dulces.

Otro producto generado en la matanza y que sobre todo en Salamanca se degusta mucho es el farinato, se elabora principalmente con miga de pan, manteca y cebolla, sazonados con sal, pimentón, comino, ajo, cebolla, anís en grano, aguardiente y un poco de aceite de oliva. Se come frito, frecuentemente con huevos fritos: con una o varias rebanadas de farinato frito, se rompe la yema del huevo frito y se mezcla, comiéndose así el farinato untado con la yema.

Un trámite necesario antes de aprovechar la matanza y sus productos es la realización de los pertinentes controles sanitarios, para ello se saca una muestra de la punta de la lengua, de la carrillera y del diafragma, después se lleva a analizar para comprobar que no tiene enfermedades perjudiciales para el ser humano como la teniasis o la triquinosis. Con estos controles evitaremos la transmisión de estas enfermedades.

¡¡¡QUE APROVECHE ESTE RICO MANJAR!!!



### Algunos refranes de la matanza:

No llenarás bien la panza, si no haces una buena matanza. Por la Concepción, mata tu cebón.

Cochino matado, invierno solucionado. No llenarás bien la panza, si no haces una buena matanza. A todo cerdo le llega su san Martín. Del cerdo, hasta los andares. Por san Lucas, mata tus puercos, tapa tus cubas y para tus yuntas.

PROFESOR  
TOLOSÉ

