

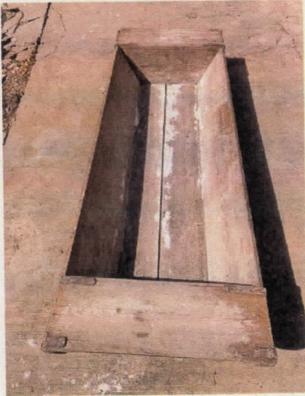
LAS MORCILLAS

Mi abuela me ha ido contando lo que hacían cuando, de pequeña, preparaban la matanza del cerdo.

El cerdo era el alimento que tenían como carne y ellos mismos lo cuidaban. Me lo ha ido contando así.

“Pues verás, primero se compraba el cochinitillo y se metía en una en una garita, que es como una cuadra para animales y allí se le daba de comer y beber y de comer se le daba maíz, habas, restos de comida, ...

El mes de diciembre, antes de Navidad, se preparaba la matanza. Se preparaban los cacharros para la matanza que eran el artesón,.. Mira... eso



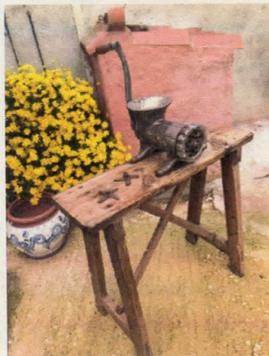
La mesa, que era donde se mataba el cerdo, la caldera, los barreños...



La noche de la matanza, se pelaban cebollas, Se hervían y se metían en un saco. Se colgaban para que escurrieran el agua toda la noche. En esa noche, el cerdo, se dejaba a la intemperie para que cogiera frío y se pudiera trabajar la carne al día siguiente. Era más fácil hacerlo con la carne muy fría, y como no había congeladores, se aprovechaba el frío del tiempo.

El proceso de preparación del cerdo duraba dos días y durante ese tiempo, la chimenea no paraba de calentar agua... agua para lavar las tripas del cerdo, que se convertirían en morcilla, chorizo,... se cortaban esas tripas en trozos más o menos iguales, para que salieran todas del mismo tamaño.

Con la sangre, la manteca del cerdo y la cebolla ya picada, se hacían una mezcla con las manos que se metía en la tripa del cerdo con este



aparato. Se le ponía una especie de embudo en la punta y se llenaban las morcillas.

Luego se cocían, se sacaban y se ponían en un sitio donde les diera el frío y el viento, pero donde no llegaran ni los bichos, ni los gatos...



El cerdo se despiezaba al día siguiente y se empezaba con la preparación de los jamones: Se estrujaban mucho y se les sacaba toda la sangre. Luego, se tapaban completamente con sal y se dejaban así un tiempo. Trascorrido ese tiempo, se sacaban y se ponían a secar unos meses, en un sitio donde les diera mucho aire, pero no el sol. Normalmente se usaba la parte alta de las casas, bajo el tejado.

El chorizo se preparaba con carne del cerdo y parte del testamento. El testamento eran las especias que había que preparar o comprar para aliñar la carne y que se convirtiera en chorizo. Todo el cerdo era aprovechado. Las carnes se iban metiendo en orzas con aliño y adobo. Así, la carne aguantaba mucho tiempo porque como antes no había frigoríficos... También se metían en aceite se metían en aceite y ahí podía aguantar varios meses. Además con las mantecas del cerdo se hacían los mantecados para Navidad y por eso se mataba antes del día de Navidad. Era mucho trabajo, por eso se juntaban las familias para celebrar la matanza, ¡como una gran fiesta para preparar la Navidad!