

MATAR Y PREPARAR EL CERDO

La matanza, pues el trabajo de cómo se hacía. Por ejemplo, pues se cogía al cerdo entre cuatro o cinco hombres, se subía en lo alto de una mesa, se amarraba con cuerdas, se degollaba. Cuando daba la sangre entonces se le echaba agua hirviendo, y con unos trozos de chapa se le restregaba para quitarle la tez, y con navajas barberas se le quitaba el pelo, se afeitaba. Después se lavaba bien, se colgaba, se abría, se le sacaban las tripas, lo que es el mondongo, y ya pues se dejaba ahí colgado hasta otra mañana para que se enfriara esa carne... se enfriara. Y a otro día ya pues se deshacía, se cortaba en piezas: los jamones, los brazuelos, toda la menudencia de la carne pues ya se echaba aparte, y las mujeres se encargaban en hacer los embutidos.