

## SEGUNDO DÍA DE LA MATANZA

Dos días era, porque la costumbre era matar los cerdos, se mataban por ejemplo como hoy. Aquella noche se dejaban colgados al raso, podía ser un sitio que estuviera creciéndole el hielo, y a otro día se despedazaban, aquí decimos deshacer, que era descuartizarlo: las piezas por un lado, entonces la magra, lo que era las mantas esas que dicen, pues entonces se sacaba para hacer chorizo, salchichón, y las piezas pues se salaban para, para guardarlas, porque eso, como he dicho antes, el que no las tenía que vender porque le hacía falta dinero y aquello pues entonces le daba un respiro. Para comprar los... pues como decían aquí, los avíos de la matanza, las especias, tripas, todos los ingredientes esos. Y vino, que tampoco aquí no se hacía entonces vino, y había que comprar porque la matanza sin vino era igual que un velatorio sin muerto, no tenía... había que beber vino a la fuerza. Y, claro, pues todo eso costaba dinero. Y había unos profesionales que llegaban a... que eran... les decían los matadores. Iban, le avisabas: “Pues tal día quiero matar”, por la mañana o al medio día. Por lo general se mataba, entonces como he dicho antes, se mataba por ejemplo como esta mañana y a otro día se... esa noche se hacía la morcilla, la morcilla se hacía con la sangre de los cerdos y la manteca esa que le echan las mujeres y... cebolla. Y, entonces, ya a otro día ya una vez que se deshacía eso, entonces toda la carne que se quería apartar para salchichón se apartaba, y la del chorizo lo mismo. Entonces se molía con una máquina de... de triturar la carne, se molía y entonces se... se metía en las tripas, se llenaban las tripas, y a cada cosa con lo suyo.