

CENTRO DE MAYORES DE LA SOLANA



TALLER DE LECTURA

LA MATANZA DEL CERDO EN LAS CASAS



Antes era una costumbre el matar un cerdo en casi todas las casas, pues entonces no había tantos sitios ni tantas cosas para comprar como ahora.

El cerdo se compraba cuando era lechón y se cuidaba hasta que llegaba la hora de matarlo. Las mujeres eran las que mayormente se ocupaban de atenderlo. El día anterior a matarlo se preparaban las cosas necesarias, que eran muchas, como picar las cebollas para las morcillas y cocerlas. El día de la matanza venían los matarifes y sacrificaban al animal. Ese día, toda la familia parecía que estuviera de fiesta, sobre todo los niños, que se pasaban todo el día jugando con la vejiga: primero la sobaban con ceniza y cuando conseguían inflarla jugaban como si fuera un globo o una pelota. Los mayores estaban de faena todo el día: hacían las morcillas y los chorizos y echaban en sal los jamones y el tocino.



Luego se colgaban las morcillas debajo de la chimenea para que se secaran al calor de la lumbre y después de secados se echaban en aceite tanto los chorizos como las morcillas.

Lo cierto es que era un apaño muy bueno; a la

plaza sólo se iba a por algo de pescado o fruta. Digo a la plaza porque en ella era donde ponían sus puestos lo pescaderos y los carniceros, como si fuera el mercado, además de algunos géneros más (verduras, fruta, etc.).

María Pérez (noviembre 2.011)