

PRUEBA SECUENCIA 1 FRONTESPO

E1: ¿Sí? Pero ten- | criaba cerdos o...

I1: Sí, sí, los criaba yo, ahora ya no, porque ya somos mayores, pero, sí. Cuando eso, los criábamos y los matábamos, hacíamos matanza, sí.

E1: ¿Y estaban en casa los cerdos o...?

I1: En casa, no. Teníamos una nave.

E1: Ah, una nave.

I1: Teníamos una nave, sí. Pero ahora no, vamos, ahora ya estamos jubilaos, ya somos mayores, ya no, ya no. Pero hay mucha gente que lo | toavía, sí, con eso mucha gente, mucha.

E1: ¿Y usted sabe cómo se hacían los chorizos, cómo se hacían las morcillas?

I1: Sí. Sí, yo los hacía.

E1: Los chorizos, por ejemplo, ¿cómo hacía?

I1: Pues, pues con las tripas del cerdo se, se lavaba las tripas, se lavaban, se iba al río, se lavaba las tripas, está lloviendo y vos vais a mojar. Y después, de que bien lavadas las tripas, pues la carne el primer día se mataban. Se mataban, se chamuscaban con, con pajas, que, que íbamos a segar y, y las pajas después se ma-, se majaban y se traían en atabijos en cueltos, que le llamamos aquí. Y después, pues con eso, se chamuscaban. Se lavaban bien lavaos y aquel día después ya se le sacaba las tripas, se le sacaba las tripas, se iban a lavar al río, se lavaban bien lavadas, se | y aquel día se colgaban y otro día ya se, se abrían y ya se le quitaba la carne, se | la carne se picaba con máquinas, ahora ya hay máquinas eléctricas, antes no las había. Y antiguamente, antiguamente, que yo no me acuerdo, pero decían que embutían a mano, pero, bueno, ahora ya era con máquinas. Se hacía los chorizos y se le echaba pimentón, ajo y agua. Otros le echaban, le echaban vino, cada uno a su manera. Y se colgaban y a secar. Así se hacía la matanza.

E1: ¿Y cuánto tiempo estaban [HS:I1 Sí] colgaos?

I1: Dos, tres meses. Depende del tiempo. Sí, así se hacía la matanza.

E1: ¿Y morcillas también hacía?

I1: También, también. Sí, también.

E1: Porque hemos estao en otro pueblo por aquí cerca, pero ya la gente no hacía morcillas.

I1: No, yo tampoco, pero, bueno, que sí, que se hacía morcillas, sí.

E1: ¿Y cómo se hacían las morcillas?

I1: Pues las morcillas era con pan, con la sangre, separao la sangre del cerdo y, y se tenía el pan migao en un baño y se echaba la sangre del cerdo, se envolvía bien, se le echaba grasa y miel.

E1: ¿Con miel?

I1: Con miel, sí, miel, miel. Y se, se envolvía bien envuelto eso con las tripas del mismo cerdo lavadas, pues se embutían también, se ataban y a secar también.

E1: Pero, pero, no entiendo una cosa. La sangre del cerdo, ¿cómo era?

I1: La sangre del cerdo, cuando lo mataban al cerdo, se cogía la sangre **[HS:E1 Sí]** y se echaba, se le daba vueltas pa que no se cuajara **[HS:E1 [A-Inn] o cómo]**. En el pan.

E1: Ah, ya, ya.

I1: En el pan se echaba la sangre. Y se daba vueltas, se daba vueltas, se daba vueltas, se le echaba grasa también pa que quedara y el miel, todo bien adobao, todo bien adobao y, y se embutían y a colgar. Y los chorizos también, la carne pues adobada se le echaba pimentón. Pimentón, ajo, agua y lo que fuera, bien adobao, bien adobao. Y otro día con la máquina se ponía la tripa y, y unos metiendo pa la máquina y otros la tripa y se iban cogiendo los, los chorizos, se colgaban y, y quedaban mu buenos, vamos.

E1: Y jamones, ¿hacía o no?

I1: Y jamones también.

E1: ¿Los jamones, cómo?

I1: Con sal. El jamón se ponía con sal. Con sal, bastante sal, bastante sal. Se le ponía bastante sal y estaban | se le | Vamos, los debían de pesar y según el peso, pues tenían de sal. Y después pues ya se colgaban y...

E1: Pero ¿estaban en algún sitio especial o no?

I1: Sí. En un sitio pa echarle la sal, en unas tablas o un tablero, lo que fuera y se le echaba la sal y estaban allí los días que estuvieran con sal y, ya de que eso, se le quitaba la sal y a colgar también. Sí, así se hacía, vamos.

E1: Y aquí, porque a nosotros en otros pueblos nos han dicho lo de la mosca esa, ¿pasaba algo o...?

I1: La mosca, ¿cómo?

E1: Sí, con el jamón, cuando picaba.

I1: Hombre, claro, como no tengas cuidao y esté eso y entre la mosca, cría poco, claro.

E1: ¿Sí?

I1: Sí.

E1: Y eso, ¿qué era? ¿Cómo?

I1: Pues una mosca que, una mosca que caga y sale el moco ya. Como no se tenga cuidao, puede ser, puede ser, sí.

E1: Y lo demás del cerdo, la cabeza, las patas, todo eso.

I1: Todo eso se aprovecha del cerdo, no se tira na más que la mierda. **[RISAS]** Sí, todo se aprovecha. Todo, todo, todo.

E1: Y las costillas, por ejemplo.

I1: Todo. Todo, todo. Las costillas, unos los echan de sal y a colgar también. Otros las adoban con pimentón, con ajo y después pa asar o guisar o como sea, eso no se tira nada, de todo eso no se tira nada.

E1: ¿Y el tocino?

I1: Y el tocino, el que lo quiera comer, pues se lo come. Y el que no lo quiera comer | Ahora no se comerá mucho, porque, porque nadie come tocino ya, pero, pero antes también lo comían.

E1: ¿Y qué parte del cerdo es el tocino?

I1: Pues la parte, la parte del cerdo, lo | es de, de | eso lleva la paleta, la paletilla y lleva la | el jamón. Y se le quita la paletilla y se le quita el jamón y lo demás ya es tocino. Se le quita la carne, lo demás es el tocino.

E1: El tocino es líquido o cómo...

I1: **[P-Enf:** No. No, no, no, no.] **[RISAS]** El tocino tiene cuero.

E1: Sí.

I1: Tiene cuero.

E1: Sí.

I1: Y después tocino que es | Claro, la carne es carne y el tocino es como grasa. Hay gente que lo come. Bueno y yo antes también comía alguno, ahora no, porque ya es uno mayor, ya no puede uno comer, pero sí que es rico el tocino.

E1: Pero, entonces, ¿el tocino no es la manteca?

I1: Manteca también tiene, pero manteca es fuera aparte. La manteca la tiene alrededor de las tripas. Y se le saca. Eso se le hace | antes se hacía en untazas, untaza, que **[A-Inn]** pa'l caldo gallego la untaza era mu buena, sí. Y el | la | se tendía también en un baño, se echaba sal, se arrebuja y se tenía un

día o dos, después se colgaba y también eso. Yo ahora, porque no, pero antes muchas untazas y venían a buscarlas pa ahí, pa Galicia, pa'l caldo gallego, sí, sí. Eso decían que el caldo gallego estaba mu rico con | de grelos, de berzas, el caldo gallego, que se le echaban de eso machacao, la untaza, un pedacín de untaza machacao, machacao con ajo y pimentón y, que estaba mu bueno, yo de eso, no. Pero del cerdo, pregunten ustedes, que hay gente que los está matando ahora todavía. Yo lo...

E1: Bueno, usted nos está contando [A-Inn].

I1: Ya, bueno, pero, otros lo están haciendo, ahora mismo lo están haciendo, vamos, cuando es el tiempo. Cuando es el tiempo.

E1: Pero, ¿cuándo | cómo, cómo agarraban al cerdo, cómo?

I1: A lo burro. A lo burro.

E1: Pero tiene fuerza.

I1: Hombre, no. Hay que juntarse mucha gente. Hay que juntarse mucha gente. Bueno, ahora ya no. Ahora ya los cogen de otra manera. Pero antes era una juega las matanzas. [HS:E1 [A-Inn]] fiestas, fiestas, porque se juntaban pues tres o cuatro familias y lo cogían y antes, mucho antes, mucho antes, lo ponían en un banco con patas y lo | a sujetarlo a fuerzas mayores. Y hasta matarlo y ahora pues ya lo matan de otra manera. Con un aparato que tienen, que se lo meten por la boca y ya los matan de otra manera, pero así, vamos, antes aquí y ahora ya, aquí ya porque se matan pocos, pero, que los tienen que llevar al matadero. Ya no es...

E1: Ah, ya no. Porque, ¿antiguamente avisaban al veterinario o no hacía falta?

I1: Sí, sí, eso pa hacer las pruebas, pa si están bien o no, viene el veterinario y coge muestras y las llevan y las miran en una máquina a ver si están bien.

E1: Pero ¿antiguamente también o no?

I1: Sí, ya hace muchos años. Desde que yo me acuerdo, venía el veterinario y, y, vamos, le cortan unos trocicos y lo llevan a una máquina y eso. Aquí teníamos una que era veterinaria y se lo llevábamos a su casa.

E1: O sea, la avisaban, venía...

I1: No, ya lo sabíamos, ya lo sabíamos y antes cuando estaba la esta aquí pues ya sabíamos, vamos, cogíamos las muestras, se las llevábamos a casa, las miraba y pagando, hay que pagar, pero, bueno. Las miraba y ya pues puedes comerlo tranquilamente, que no tiene triquina ni tiene na. Así eran las matanzas.[R-Vnt]

E1: Y aquí en el pueblo, ¿no había hombres que se dedicaban a matar? ¿O tienen algún nombre especial o...?

I1: No. No, porque, más o menos todo el mundo sabe **[HS:E1]** O sea cada uno] sí, lo suyo. Pero ahora ya le digo que no. Bueno, todavía, todavía se matan alguno en casa, pero normalmente ya van al matadero, muchos y ya no es como antes, ya no es como antes. Porque no habemos, habemos poca gente. Y al haber poca gente pues Y todos ya mayores, ya no.

E1: Pero, pero, otra cosa que le iba a contar. Me parece muy curioso, lo de | para embutir las morcillas y los chorizos, ¿qué tripa era?

I1: Las morcillas era la tripa gorda.

E1: Sí, pero ¿eso está sucio o no?

I1: Pero hay que lavarlas, **[RISAS]** pues si no se lavan. Hay que lavarlas.

E1: Pero ¿dónde lavaban, en el río?

I1: En el río. Y había que ir a lavar al río, al río. Lavarlas bien lavadas, hoy, mañana, y bien lavadas. Y se le echaba sal pa que estuvieran bien limpias. Eso iban limpias, limpias, claro. Limpias. Y ahora muchos, vamos, los que hacen ahora matanza, pa que les quede el chorizo mejor, van a buscar a, al matadero culares, que queda el chorizo mejor en los culares. En la tripa cular queda mejor que en la delgada. Sí, eso se hacía aquí muy bien, pero ahora ya...

E1:^{!T3!} ¿Y qué animales más tenían en la casa? ¿Tenían gallinas o vacas o...?

I1: Sí. De todo.

E1: ¿Y las gallinas para qué?

I1: Pa poner huevos.

E1: ¿Y vendían?

I1: No, pa'l gasto. No, pa'l gasto de casa, sí.

E1: Pero la gallina no siempre pone huevos, ¿o sí?

I1: Sí. Bueno, cuando no ponga, cuando no ponga, quitar esas y poner otras, sí, sí, sí. Yo siempre las he tenido.

E1: Pero ¿y qué comen las gallinas por ejemplo?

I1: Pues trigo, cebada, pienso, pues lo que se le dé, claro. Trigo, cebada, pienso, molido o como sea, eso lo comen, comen de eso. Ponen huevos y pollos también, que se crían los pollos.

E1: O sea, unas eran para huevos y otras para pollos.

I1: Pa comer, pa matarlos para comer pollos.