

## LABORES DE LA MATANZA

El día que se mataba el marrano se hacían patatas fritas de al montón, y al medio día cualquier cosa porque había que irse a lavar las tripas y cuando veníamos pues no se podía parar. Y, entonces, se hacían las morcillas, se cocían y cuando salían pues todo el mundo a comer morcilla caliente, al que le gustaba, estaban muy buenas. Y a otro día, entonces se cogía la carne de los chorizos y se partía a mano, a mano porque no había entonces máquinas, cuando nosotros éramos jóvenes no había máquinas, y la partíamos a mano, con cuchillos. Luego se guisaban las masas y se hacía migas, esa mañana se hacía unas migas, una buena sartén de migas, de asaduras, de tocino y pimientos fritos. Y se comían las migas y después nos enganchábamos a eso, y se ponía una olla muy grande que era olla de matanza, con garbanzos y judías blancas, con hueso viejo y luego con berza. Con hueso viejo y luego de todo se ponía y berza, mucha berza para que saliera espesa, y se estaba recociendo casi todo el día al lado de la lumbre, y luego salía como podrida, olla podrida.

(¿Y se hacía algún tipo de fiesta o algún tipo de baile?)

Sí, después se hacía ensalada de granada, o de melón o de lo que fuera, y era costumbre en algunas casas de tirar la ensalada y mojarse, iba tirando así cucharadas... (y tiznarse).