

Las matanzas son, matarifes que había aquí particulares, cada uno llamaba al que quería. Y, claro, pues llegaba la matanza, preparaban unas calderas de agua hirviendo, mataban el marrano. Y después para limpiarlo sacaban un cubo de agua le echaban aquello y lo afeitaban para quitarle todo el pelo y todo eso. Abrían el marrano, se dejaba eso veinticuatro horas colgado abierto, que se enfriaran las carnes para poder cortarlas mejor. Y ya pues, después las mujeres allí hacían el amasijo, las carnes y todo eso. Y según las especias que le echaban y según la carne más especial pues sacaban salchichón, chorizo, morcilla, en fin, cada una lo que. Y dejaban los jamones y las paletillas y todo eso para colgarlas en el fresco para tener para todo el año cortando allí de eso. O sea, que era un remedio en aquella época, porque ahora casi nadie mata porque las matanzas ahora... con las carnicerías que hay, es diario, pero en aquella época pues no había carnicerías.

(¿Entonces, cómo se repartía el trabajo el hombre y la mujer?)

El hombre mataba, los hombres mataban el cerdo, en una mesa le metían el cuchillo así por el cuello. Y las mujeres ya, una vez que deshacían las piezas esas los hombres y eso, pues ya las mujeres eran las que se encargaban de limpiar las tripas, de lavar las tripas y de prepararlas para luego embutirlas. Picaban las carnes y todo eso, dejaban las piezas, por ejemplo el lomo, lo dejaban pero todo lo demás lo despedazaban y lo hacían pues como se hace el chorizo y la morcilla y todo eso, pues cada cosa lo que lleva. La morcilla va hecha con sangre y cebolla ¿no es? En fin, y eso...

... El trabajo fuerte digamos...

El trabajo fuerte el del hombre y lo otro ya ellas sentadas, aquello lo molían con máquinas o alguna cosa, con máquinas que hay de esas...

... La conservación de la carne ellas, y el trabajo duro...

... Le echaban las especias que echaban era pimienta, canela era lo normal, pimentón...

... Claro, especias...

... Y salar las carnes.