



# Patrimonio inmaterial

# El papel de las mujeres en la matanza

Saber de:

**María Mateos**

Torresmenudas  
Salamanca

Recogido por:  
Grupo de mujeres y hombres  
de Torresmenudas  
(ADECASAL)

Abril de 2015

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



# DESCRIPCIÓN

- **Primer día.**

La matanza comenzaba preparando los útiles necesarios como artesas, barreñas, etc., los aderezos como pimentones, las tripas y, además, los ingredientes de todas las comidas que había que preparar durante esos días en los que la casa se llenaba de gente.

El día de la matanza, por la mañana temprano, las mujeres preparaban perronillas y aguardiente para los hombres.

Después de matar al cerdo o a los cerdos, mientras los hombres los despiezaban, las mujeres movían la sangre para las morcillas y recogían sangre para cocer. A continuación pelaban los pies, las orejas y los rabos, y una vez sacado el hígado, lo preparaban encebollado para almorzar, acompañado con unas patatas “meneás”. Del cerdo se aprovechaba todo.

Tras el almuerzo se desurdían (desataban) las tripas y se lavaban en el regato. En diciembre el agua estaba tan congelada que a menudo tenían que romper el hielo para poder lavar las tripas. Mientras tanto, una o dos mujeres se quedaban para atender a los hombres en el almuerzo y para preparar un puchero de vino caliente con azúcar, al que algunas veces añadían algo de licor 43 o anís, para que a su regreso, las mujeres que lavaban las tripas entraran en calor. Acto seguido, unas se ponían a coser tripas y a aderezarlas mientras otras preparaban la comida.

Después de comer se picaban las gorduras a mano para las morcillas y los farinatos, que se componían y aderezaban después. Mientras se “enfusaban” los farinatos, se cocían también las morcillas.

A la hora de cenar, mientras unas cocinaban, otras hacían los adobos de las costillas, panceas, etc. Después se hacían los adobos de las chichas “a ojo”, coloquialmente en Torresmenudas se decía a puñados o “envuelzas”(puñado con las dos manos). Por último se cenaba, fregaba y recogía, y se hacía una chocolatada seguida de unas partidas a la brisca adobadas con muchas risas y chanzas.

- **Segundo día.**

Este día se madrugaba tanto como el anterior, o incluso más, para lavar las tripas y hacer los chorizos. Antes de comenzar a “enfusar” se probaban las chichas, porque si estaban sosas había que añadirles sal y volver a moverlas (si estaban saladas ya no tenía remedio). A la hora de hacer los chorizos una metía las tripas en la máquina, dos o tres ataban y otra las atendía e iba fregando artesas (se les daba con ceniza para quitar las manchas rojas del pimentón).

Por la tarde se sacaban los adobos, se recogía y cada una regresaba a su casa.

Al día siguiente, o a los dos días, se metían los lomos en tripa. Y entonces se deseaba buena curación y buen provecho.

En algunas casas nunca se reunían menos de veinte personas para hacer la matanza, lo que producía mucha alegría.



# FOTOGRAFÍAS



1. Mujeres lavando las tripas en el regato.



2. Familia haciendo chorizos.



3. Embutido (chorizos, salchichones, lomos...) curándose colgado del techo.