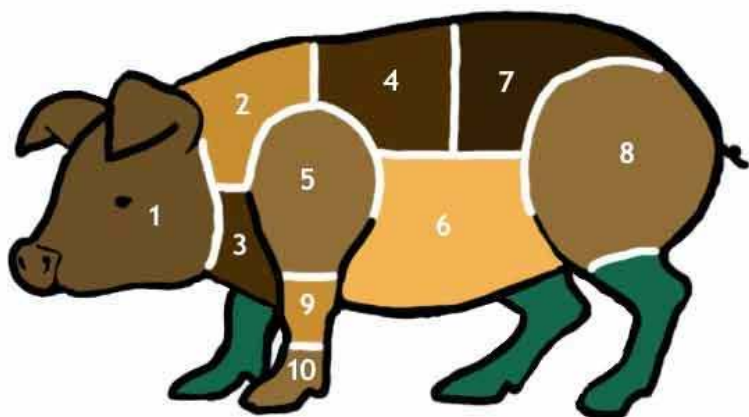


PARTES DO PORCO



- 1- Cachucha
- 2- Agulla
- 3- Papada ou badana
- 4- Costeleta
- 5- Lacón
- 6- Touciño
- 7- Lombo / solombo
- 8- Xamón
- 9- Codillo
- 10- Man / Pezuño

Porco, bácoro, cocho, marrán, quino, rancho, reco, renllo

CEIP DE PETELOS

BOLETÍN INFORMATIVO "A Nosa Fala" Nº 30

A MATANZA DO PORCO



" A todo porco lle chega o seu San Martiño "

O RITUAL DA MATANZA DO PORCO.



O 11 de novembro, día de S. Martiño marca en Galicia o arranque das matanzas. Son días de frío ou xeadas e a lúa ten que estar en cuarto minguante. Coa lúa chea os meus xamóns collen cismas ou o que se soe chamar "bicho".

Durante un ano e medio "rillamos coma porcos" isto é, verdura, patacas, landras, fariña, millo, cebada, picón, castañas e todo aquilo que sobre na casa... aínda que canta máis herba e verdura coma e canta máis auga beba mellor.

Eu son unha porquiña e, xa se sabe, todo o das femias é **moitiísimo máis saboroso** que o dos machos. A miña carne ten un sabor especial. A dos machos sabe a bravún e iso que o capador intenta quitarlle esa bravura cando son pequenos.

Do porco aproveitase todo.

Seguide lendo...

XORNADAS DA MATANZA

"Alegría, alegrote que anda o rabo do porco no pote"

Durante tres días fan unha "festa" comigo.

Día 1.

De mañanciña, chega o matador e faime un corte na badana. Prodúcese un sangrado que aproveitan os moi larpeiros para facer **filloas**. Cando xa estou sen pinga, cóbreme de fentos secos e fan lume para limparme a pel e arrincarme os pezuños. Logo, cuns fachucos de palla, chamúscanme e ráspanseme cun coitelo. Finalmente fréganme cunha pedra e auga. Xa teño unha pel de bebé. É o momento de abrimme polo bandullo e baleirarme. Entón as mulleres preparan as tripas, lávanas e separan a graxa, coa que farán os **chicharróns** ou **roxóns** e, coa que cobre os riles, fan o **unto**. (O xantar é o fígado encebollado con cachelos, roxóns e filloas de sangue).

Día 2.

Neste día prepárase a **zorza** que é carne picada e adobada coa que se farán os **chourizos de cebola** ou de **carne**. O resto frégase con cebola ou viño e sálgase (xántase zorza, lombo, roxóns e filloas).

Día 3.

Coa zorza e a cebola picada e cocida do día anterior, échense as tripas para facer os **chourizos**, primeiro os de cebola e logo os de carne. Hai quen fai tamén **botelo** ou **androllas**. Estas levan ósos, músculos e pel.

Unha vez enchidos remata a faena. Durante un mes estanse a afumar.

