

PARTES DEL CERDO EXTRAÍDAS Y APROVECHABLES

Las partes del cerdo son las siguientes, según el habla propia del matarife:

“**Gangancho**”: de la asadura hasta la lengua.

“**Mondongo**” : las tripas; otros le llaman a todo el conjunto necesario para hacer las morcillas, como el arroz, la sangre, etc.

“**Chofre**”: los pulmones.

“**Asadura**”: el hígado; otros le llaman al conjunto del hígado, corazón y los pulmones hasta la lengua (similar al “garganchón”).

“**Lehecillas**”: son las denominadas “litiruelas” en otros lugares; se comían fritas o asadas con cebolla. Las de cordero son buenas para comer, sin embargo, las de cerdo son bastas. En Samaniego no han conocido utilizarlas para lavativas ni otros menesteres similares.

“**Picha**”: va con el “cilapo” y también se utilizaba para untar a los arreos del ganado (de los machos).

“**Cilapo**”: se le llama al ombligo, que se corta con un “casco” (pedazo) de tocino para que no salga la orina y no manche. Se utilizaba para untar las botas, aunque luego olía muy mal. Para utilizarlo (hace unos 60 años) se calentaba un poco, ya que estaba seco.

“**Vejiga**”: se utiliza para meter los chorizos dentro, inflándola y pegándole unos golpes para que se vaya agrandando y ensanchando. Se metían ahí los chorizos en manteca (él no lo ha conocido pero sí lo ha oído). Otra persona se acuerda de haber limpiado la vejiga con agua templada para posteriormente hincharla, dejarla secar y meter después los chorizos ahí; la boca se cerraba con manteca y de esta forma “se conservaban de maravilla”.

“**Madriguera**”: los ovarios, no vale para nada.

Los testículos no tienen nombre, pues siempre los han capado, porque sino “saben a macho”.

Las partes del cerdo se aprovechan de la siguiente forma:

El intestino delgado es todo para la elaboración de chorizos (antes lo limpiaban ellos mismos pero ahora los compran). Para limpiar se tenían dos días en sal, luego se limpiaban con una cuchara para que saliera como una camisa que tienen dentro; después se les echa un chorrito de vinagre y se dejan un rato. El proceso sigue con un lavado, se les echa un poco de sal y harina, y se vuelven a lavar. A continuación se les da la vuelta y se “salmorrea” otras 3 veces, dejándolos así preparados para coser. A las tripas de cordero “patorrillo” se les “salmorrea” igual, pero al final se limpian con limón, se cuecen y se apañan como los callos. Ahora los “mazos” (conjunto de tripa que viene salada y atada, y que se compra) unas veces vienen con tripa delgada y otras veces ancha.

La “**pajarilla**” –que piensan que es el bazo– antes se comía asada o frita como la “asadura”.

Los “**gordillos**”, que son los intestinos de las vacas, también se aprovechan para hacer las morcillas. Primero los limpian con agua y un poco de vinagre, porque éste les quita el olor.

Las “**lechecillas**” –que ahora, al ser tan jóvenes los cerdos, casi no tienen–, antes se ponían fritas con un poco de ajo, como las “criadillas”.

Las **patas y las orejas** que han cortado antes de quemar el cerdo, después de limpiarlas las “apañan” como los callos, para comérselas. Otras familias los ponen en salsa “a la vizcaína”, señalando que están mejor sin quemar, sin “chumarrar”.

El “**entresijo**” es la especie de telilla que va sujetando los intestinos. Ésta se deja enfriar y posteriormente se pica para añadirla a las morcillas, pues a alguna familia le gusta que vaya dentro de ellas.