

# EL MANDONGO CASOLÀ

El mandongo era una feina exclusivament femenina, les dones posaven el drap amb els budells sobre la taula on abans hi havia el porc, i la "mandonguera", es posava a netejar-los, sempre acompanyada d'una altra dona que li anava tirant aigua tèbia amb una setra. Llavors, quan ja els semblava que estaven nets, els giraven amb un escoell de pauma i el tornaven a netejar una passada, referegats amb sal, i una altra amb farina de llegum.

## PRODUCTES EMBOTITS

Per preparar la farcidura es feia amb un ribell de terrissa. Llavors, amb un plat, es tirava l'arròs ja bullit, després la ceba, el sagí, la sang, pebre i la sal sempre amb la cullera llarga remenant, fins que ja no cremava i es podia remenar amb les mans. En aquest moment ja es podien posar a farcir. I es feia amb uns embuts de llauna: es posava el budell enganxat a la part prima de l'embut i es posava a la mà esquerra mentre que, amb la dreta, s'anava omplint l'embut i, amb el dit gros, es premia la farcidura. Les dones, unes omplien, les altres s'encarregaven de posar i treure les baldanes del foc.

Quan treien les baldanes de la caldera, les posaven a un ribell, tapades fins que els semblava que ja no estaven gaire calentes.

A més de baldanes també es feien: baldanetes de carn, botifarres blanques i negres, llonganissa, sobrassada.

## PRODUCTES SALATS

L'endemà del dia de la mort del porc es dedicaven a salar: els pernills, l'espatlla. Tenien uns caixons de fusta que es posaven més alts d'una pat que de l'altra. S'hi col.locava molta sal al cul del caixó, després el pernil a sobre i, per tots els replers de la carn i cotna es posava sal, amb molt de compte que no es toqués una peça amb l'altra.

El cap es trinxava a trossos petits, també les orelles i les potes. Llavors s'agafava una gerra de terrissa, i s'hi posava una capa de sal i una de trossos de carn, i així amb la sal es conservava molt de temps.

## PRODUCTES EN CONSERVA

Després es preparava la carn per fer el *frito* que en aquest cas era la costella, cansalada de la viada, magre i es posava en un ribell. Es posava un plat, tombat cul per amunt, i es col.locaven diferents tongades de carn, un poc de sal, un poc de pebre negre. Així es deixava durant tres o quatre dies, i llavors ja es podia fregir. Amb un paella gran es fregia i es posava en una gerra coberta amb el mateix oli.

