

José Ramón Marcuello



Equipo 

Dirección:

Guillermo Fatás y Manuel Silva

Coordinación:

M^a Sancho Menjón

Redacción:

Álvaro Capalvo, M^a Sancho Menjón, Ricardo Centellas

Publicación nº 80-8 de la
Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón

© del texto: José Ramón Marcuello

© de las ilustraciones: Eugenio Monesma, Gabriel Mainer
y Grupo Cultural Caspolino

I.S.B.N.: 84-88305-71-0

Depósito Legal: Z. 2328-98

Diseño: VERSUS Estudio Gráfico

Impresión: Talleres Editoriales COMETA, S.A.

ÍNDICE



UN JABALÍ DOMESTICADO	7
GORRINO, COCHÍN, TOCINO...	13
UNA PERFECTA MAQUINARIA	15
DE OREJA A RABO	19
BIENVENIDO A CASA	23
ENGORDAR PARA MORIR	27
A LOS GALLOS CANTAR	31
ESCALDAR O SOCARRAR, ESA ES LA CUESTIÓN	37
ABIERTO EN CANAL	41
LA LIMPIEZA DEL «MONDONGO»	47
UN RITO SOCIAL: EL «PRESENTE»	51
TODOS A LA COCINA	59
«AQUÍ NO SE TIRA NADA»	67
LA ARISTOCRACIA DEL EMBUTIDO	71
EL SALADO Y LA «CONSERVA»	77
Glosario	85
Para saber más	93

El diccionario de la Real Academia Española de la Lengua define la palabra matacía como «matanza de los cerdos». Otros diccionarios y enciclopedias hispanos amplían esta matanza a otros animales domésticos en general, pero lo que ahora nos interesa resaltar es que todos ellos, sin excepción, indican que se trata de una voz propia y exclusiva de Aragón.

Sin embargo, y pese a ser vocablo aragonés, la palabra matacía no es la única denominación utilizada en la Comunidad para significar la matanza doméstica del cerdo, puesto que, dependiendo de zonas o comarcas, recibe también las formas orales de matacochín, matachín, matapuerco, matachinón y matança, entre otras.

Sea como fuere, lo cierto es que el protagonista central de este tradicional sacrificio doméstico (cabe suponer que en absoluto de buena gana, ni por propia voluntad) fue, por derecho y obligación propios, el cerdo.

A lo largo de estas páginas, hablaremos de su importancia en las antiguas economías domésticas rurales, de las ventajas que para ellas representaba —por ser un animal de baratísimo mantenimiento del que, tras su sacrificio, se aprovechaba todo—; de su llegada y estancia en la casa y, finalmente, del modo en que se llevaba a cabo la matacía

tradicional y de las labores que ésta llevaba aparejadas para la obtención de tantos y tan suculentos productos derivados: las morcillas, las tortetas, las bolas, los chorizos y longanizas, los jamones, el conservón... Pero comenzaremos por conocer un poco mejor a nuestro protagonista: el cerdo.

UN JABALÍ DOMESTICADO



El cerdo no es sino un montaraz e indómito jabalí domesticado desde antiguo, respecto del cual, al pasar de los años y aun los siglos, ha ido adoptando notables diferencias de comportamiento, aspecto y utilidad.

Ciertamente, ambos pertenecen al mismo género *Sus*, por lo que son llamados “suidos” y por lo que, curiosamente, se hallan emparentados con animales tan exóticos como el hipopótamo. Las similitudes entre ellos son tales que zoólogos y naturalistas se han limitado a señalar, a lo largo del tiempo, que se trata de un mismo animal, que en estado doméstico recibe el nombre de puerco y en estado salvaje, el de jabalí.

Es también curioso a este respecto constatar que la voz castellana “jabalí” procede del vocablo árabe *jinzir yabali*, es decir, “cerdo montés”. La curiosidad reside en una doble paradoja. De una parte, porque se puede tener la engañosa sensación de que es el jabalí el que procede del cerdo (es decir, se trataría de un puerco cimarrón o mostrenco) y no al revés. Y de otra, porque no deja de tener su peculiaridad que una voz tan común en España como la que se aplica a los puercos salvajes proceda, etimológicamente hablando, de una cultura en cuyos preceptos religiosos,

derivados del Corán, queda bien clara la prohibición de comer carne de cerdo.

La palabra cerdo, a su vez, es una voz castellana procedente, según unos, del vocablo latino *cerda* (pelo grueso) y, según otros, del vulgarismo latino *cirra* (mechón de pelos). De donde no deriva, desde luego, es del sustantivo que los romanos aplicaban a tan benéfico mamífero paquidermo doméstico, o sea, *porcus* (del que sí proceden, entre otras, palabras como puerco, pocilga, porcino y porquerizo).

Lo cierto es que tanto el jabalí como su hermano domesticado, el puerco, aparecen muy tempranamente poblando todos los rincones del planeta Tierra, en forma de numerosas y muy diversas subespecies (hasta más de 50); a excepción, tan solo, de Australia y del norte de Estados Unidos.

Eso, en cuanto al espacio. Porque en cuanto al tiempo, tanto la existencia de pinturas rupestres que representan la caza de jabalíes como la presencia de restos de cerdo en diversos y muy antiguos yacimientos arqueológicos inducen a pensar que la domesticación —es decir, la adaptación a la *domus* o casa, en latín— de los puercos salvajes debió de ser muy temprana, quizás coincidente con el abandono del nomadismo y la adopción de los hábitos del sedentarismo, el pastoreo y la granjería.

El puerco doméstico europeo —que parece provenir de la especie salvaje *Sus scrofa*— aparece ya en los hábitos religiosos y culinarios de las culturas griega y romana: el jamón, los embutidos, la manteca y el tocino son citados con frecuencia por los autores clásicos grecolatinos. Pero en estas civilizaciones el cerdo estaba vinculado, además de a la dieta habitual, a prácticas religiosas relacionadas con la fertilidad y la abundancia. Al famoso galeno Hipócrates se atribuye, por ejemplo, la famosa frase «carne de cerdo, cuanto más, menos», con la que se quiere significar que si bien es muy nutritiva para el hombre, se debe ir disminuyendo paulatinamente su consumo conforme avanza la edad.

Por lo que a España —y a Aragón, en concreto— respecta, la domesticación de los cerdos salvajes data, casi con total seguridad, de tiempos anteriores a los romanización, de forma que el llamado cerdo ibérico sería el resultado del cruce de las especies montaraces *Sus scrofa ferus* y *Sus mediterraneus*. Roma potenció la cría de tan benéfico animal, sobre todo en sus prósperas *villae* (explotaciones agropecuarias). Pero, por contra, poco sabemos de lo que ocurrió con los puercos caseros durante el largo período de dominio musulmán (desde el año 712 hasta bien entrado, según zonas peninsulares, el siglo XV), habida cuenta de la prohibición coránica del consumo de su carne y derivados. Aunque esta prohibición fuera, por lo

que se deduce de los textos de algunos autores hispano-musulmanes, sólo relativa.

Y si los musulmanes hispanos mostraron una nula afición a la carne de cerdo, tampoco los judíos españoles incluyeron al porcino en su dieta cotidiana: ambas culturas se mostraron reacias al consumo de un animal que asociaban con lo diabólico, sucio y pecaminoso, quizás por su costumbre de andar escarbando por entre los estercoleros. Así pues, todo permite pensar que, durante algunos siglos, el consumo de carne porcina en España estuvo prácticamente relegado a aquellos no sometidos a las leyes del Islam o de Moisés: los mozárabes (cristianos en territorio musulmán) y los cristianos de los territorios norteños.

Hay diversos elementos históricos y etnológicos que autorizan a pensar que las cosas fueron más o menos como aquí se sugiere. Por ejemplo, en el prolongado y no siempre fácil periodo de convivencia entre cristianos, musulmanes y judíos tras el avance de la Reconquista a partir de finales del siglo XI, una de las actitudes rituales que demostraba la condición de cristiano viejo era, precisamente, la matacía del cerdo. Sobre todo en tierra de frontera, es decir, Valle del Ebro y Bajo Aragón actuales, el animal era colocado de forma ostentosa a la puerta del nuevo dominador de la situación o del dominado converso, para que no cupiera duda alguna de su condición de tal. Existe, además, otro elemento indicativo cual es el que, a raíz de los

expeditivos procedimientos de la Inquisición, a los judíos conversos se les conociera por el nombre de *marranos*, palabra que después pasó a ser sinónima de persona desaliñada pero, sobre todo, de cerdo o puerco.

Es también destacable el hecho de que en las zonas totalmente cristianizadas aparecen muy pronto referencias al cerdo doméstico en la literatura —*El libro de Alexandre* (siglo XIII) o el *Libro del Buen Amor* (siglo XV), por ejemplo—. Existe incluso un tratado del año 1513, la *Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera, en el que se describe pormenorizadamente cómo «acecinar los puercos». Hasta el mismo Cervantes inmortalizaría sarcásticamente a Dulcinea del Toboso, la amada de Don Quijote, como «aquella que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de la Mancha».

GORRINO, COCHÍN, TOCINO...



Hija del latín, pero producto, interacción y síntesis de diversos idiomas —celta, fenicio, griego, árabe, hebreo, gascón, etc.—, la lengua española se fue enriqueciendo, a lo largo de los siglos, con muy distintas acepciones para un mismo término. Y así, por ejemplo, para denominar al puerco o cerdo doméstico, nos han llegado hasta hoy numerosos sinónimos: porcallón, cebón, guarro, coche, cocho, cochino, gocho, marrano, cuino, tunco, gruñete, chancho, etc.

En Aragón, reino inscrito dentro de la llamada por los gastrónomos “cocina de cristiano viejo”, toda esa semántica adquirió una notable diversidad, ya que en un sólo territorio histórico han convivido voces tan distintas como tocino (la más generalizada en toda la Comunidad), cochino, cochín o focín (Pirineo y Hoya de Huesca), gorrino (Matarraña), gulo (Bajo Gállego), tossino (Bajo Cinca), berro (Valle de Benasque), berrán (Valle de Chistau), cuto (zona fronteriza con Navarra), chinón (Valle del Isábena), porc (zona fronteriza con Cataluña), latón (Bielsa) o lletó (Espés), entre otras.

Esa acusada variedad refuerza la certidumbre de que, desde la total reconquista cristiana de Aragón hasta épocas muy recientes, la carne y los derivados del cerdo consti-

tuían la clave esencial de la despensa de la casa, dentro de una economía de autoabastecimiento.

Y es que el cerdo presenta indudables ventajas respecto del resto de los animales domésticos habituales en la tradicional sociedad agropecuaria aragonesa, como veremos a continuación.

UNA PERFECTA MAQUINARIA



La primera ventaja es, sin duda, su enorme capacidad de adaptación a cualquier clima y latitud. De la misma forma que, tanto en estado salvaje como domesticado, el cerdo aparece repartido prácticamente por todo el planeta —con las excepciones ya señaladas—, su crianza está documentada desde antiguo en todos los rincones de la comunidad aragonesa. Es decir, que el tocino es capaz de sobrevivir y rendir generoso tributo a sus cuidadores desde el Pirineo y la Ibérica, donde con frecuencia se registran mínimas invernales de varios grados bajo cero, hasta el estepario Valle del Ebro, en el que las temperaturas veraniegas sobrepasan los cuarenta grados centígrados.

Pero, por encima de todo, lo que sin duda hacía del cerdo un ser apreciado y asequible a todo tipo de economía doméstica era su condición de animal omnívoro, es decir, que come de todo. Y es que raramente se podrá encontrar un animal, de cualquier especie que sea, tan sumamente acostumbrado a alimentarse de “todo lo que le echen”: desde despojos y basuras hasta la más exquisita de las frutas o el más granado de los cereales.

Una fuente esencial de alimentación de los cerdos hispanos fue siempre la bellota, procedente de los vastos enci-

nares que poblaban antiguamente la Península Ibérica. En numerosas pinturas románicas y góticas —singularmente, las bellísimas de la catedral de León—, así como en otro tipo de documentación medieval, aparece con frecuencia la figura del porquerizo, pastor de pjaras o rebaños de puerocos que, en otoño —época de engorde o ceba que los romanos llamaban *porculatio*—, sacudía con largas varas las carrascas para que cayeran al suelo las apreciadas bellotas.

Según nos cuenta el economista y botánico aragonés Ignacio Jordán de Asso en su obra *Historia de la economía política de Aragón*, a finales del siglo XVIII eran muchas las zonas de nuestra comunidad —muy especialmente, las comarcas de Calatayud, Pirineo y Serranía de Albarraçín— en las que existían nutridas pjaras que se alimentaban, en régimen de pastoreo, de las bellotas que producían los carrascales. Ya por entonces, sin embargo, esta costumbre debía estar en progresivo desuso, pues el mismo autor se duele de que no se aprovechen mejor los fértiles carrascales de otros lugares —como el de Pebredro, en las proximidades de Huesca capital, o los del partido de Benabarre, entre otros—; la causa, según él, era la paulatina disminución de la cabaña porcina de Aragón que, por lo que señala el censo del Intendente del Reino del año 1787, era de 30.499 cabezas.

No era éste, empero, el único alimento silvestre del que se nutrían las pjaras en todo Aragón. Por aquella época, y

hasta hace algunas décadas, era costumbre dejar correr libremente a los cerdos por los campos y montes donde, además de las bellotas —que siguen siendo el alimento preferido de los jabalíes—, comían con avidez diversas clases de hierbas, tubérculos y hongos: sabido es que en algunas zonas se les utilizaba para la localización de las apreciadísimas trufas, como en Ribagorza. También se alimentaban a base de hojas, con especial preferencia por las de los llamados gamones (*Asphodelus ramosus*), que en comarcas como las de Albarracín se recolectaban y dejaban secar para que más tarde sirvieran de pienso a los domésticos tocinos.

Quizás no por casualidad el símbolo más conocido del cerdo en todo el mundo occidental sea el de una hucha, ya que ningún otro animal representa mejor el ahorro y el máximo aprovechamiento. Porque, sin salirnos de sus hábitos alimentarios, es bueno recordar que el tocino constituyó siempre la más perfecta maquinaria para convertir en proteínas y grasas cualquier tipo de desecho doméstico o agrícola. En zonas de huerta, el cerdo era el consumidor final de todos los excedentes o de cualquier producto defectuoso: forrajes, patatas, nabos, calabazas, remolachas, coles, manzanas, peras... En las zonas de secano —mayoritarias en Aragón—, eran los destinatarios finales de los restos de la molienda del cereal (salvados y tercerillas, entre otros). Y, tanto en unas como en otras, el cerdo era

el “reciclador final” de las sobras de cualquier tipo de comida: peladuras de patata o fruta, cáscaras de huevo, cortezas de melón o sandía, vísceras de otros animales domésticos sacrificados, etc.

Otra ventaja que tener en cuenta es su gran fertilidad, debida principalmente a tres factores: en primer lugar, el corto periodo de gestación de las hembras, que dura entre 114 y 116 días, o, como asegura la sabiduría popular, “tres, tres y tres” (es decir, tres meses, tres semanas y tres días); segundo, la precocidad de machos y hembras para procrear; y, finalmente, el hecho de que esta capacidad dura bastantes años. Si a eso unimos lo que hoy llamaríamos “alta tasa de natalidad” (entre ocho y doce o incluso catorce crías por camada, frente a las cuatro o cinco, como máximo, de los jabalíes), se entenderá fácilmente la “simpatía” de los cuidadores hacia este animal.

DE OREJA A RABO



Pero no terminan aquí las ventajas. Al especialmente alto metabolismo de estos mamíferos omnívoros —que, como decimos, posibilita la conversión en proteínas y grasas de casi cualquier tipo de alimento en un corto periodo de tiempo— hay que añadir, por encima de todo, el aprovechamiento íntegro de sus partes.

Al margen de los numerosísimos derivados cárnicos y chacineros que proporciona la matacía, del cerdo se aprovecha literalmente todo.

Por ejemplo, el pelo o cerda —sobre todo, el del lomo— solía ser recogido por los matarifes en un cesto especial para ello, ya que luego era vendido con destino a la industria de cepillos de dientes, brochas, pinceles, cepillos de ropa, etc. Y lo mismo sucedía con las pezuñas, que, por su alta concentración en queratina, solían ser demandadas por los fabricantes de peines, botones, monturas de gafas, etc. mucho antes, claro está, de la imparable irrupción de los plásticos.

Más habitual era que se guardara la abundante grasa del animal (sebo) para, una vez bien seca y solidificada, proceder a la fabricación casera del jabón, empresa que consistía en la fusión del sebo al fuego y el añadido de sosa

cáustica (proceso de saponificación), pasta a la que se podía incorporar también alguna sustancia aromatizadora. Bien removida sobre el fuego y cocida durante tres o cuatro horas, la masa resultante se vertía sobre un cajón de madera (previamente forrado en su interior de papel de estraza o de periódico), donde se enfriaba y solidificaba para poder después cortarla —normalmente, con un alambre— en tajos o cuadrillos, origen de las llamadas luego “pastillas de jabón”.

No era ese, sin embargo, el único aprovechamiento del sebo. Además de su necesaria comparecencia en la elaboración de la manteca —de la que luego se hablará—, las grasas más saturadas del tocino eran empleadas en la industria de las velas (que, junto a las lámparas de aceite, las teas y el carburo, fueron la única fuente de iluminación artificial hasta la llegada de la electricidad) y, sobre todo, como el más socorrido y democrático de los lubricantes. Con la grasa del cerdo se engrasaban los ejes de los carros, los goznes de las puertas, los cortes de sierras hidráulicas y tronzadores o los elementos de mayor fricción de los molinos y almazaras.

El sebo era, finalmente, un perfecto impermeabilizante del calzado, especialmente en zonas de nieve o lluvia frecuente, aunque también solían guardarse para este cometido las cortezas más duras del cerdo (cuero). Las más blandas, sin embargo, se limpiaban, salaban y se dejaban curar

al sereno para, en su día, proceder al freído de tan sorprendente —por su inusitado aumento de volumen en la sartén— y sabroso derivado.

Si a todo lo dicho añadimos su menguada necesidad de espacio vital y los escasos cuidados y atención que requiere, se entenderá fácilmente que el cerdo haya sido, hasta la quiebra de la sociedad rural en favor de la urbana y la proliferación de los mataderos industriales, la pieza más apreciada de las economías domésticas tradicionales.



El cerdo doméstico, parte fundamental de la economía rural aragonesa

La matanza del cerdo y la paremiología



A cada puerco le llega su San Martín.

Cochinillo de marzo, con su padre viene al mazo.

Cochinillo de febrero, con su padre al humero.

El día de San Lucas, mata tu cerdo y atapa las cubas.

Por San Lucas, mata tus puercos, tapa tus cubas y para tus yuntas.

Por la Sanlucada, mata el chon y siembra las habas.

San Simón y Judas, mata los puercos y tapa las cubas.

Por San Andrés, toma el cerdo por los pies.

Por San Andrés, chico o grande, ha de caer.

Por San Andrés, el que no tenga cochino, mate a su mujer.

Por Nadal, tu puerco en sal.

Por Navidad, flaco o gordo, todo va.

Por San Bartolomé, coge el cerdo por los pies.

Por San Martín deja el cerdo de gruñir.

Por San Martín, mata el gorrín.

Por Santa Catalina, mata tu cochina. Por San Andrés, mata tu res, y si no tienes qué matar, mata a tu mujer.

BIENVENIDO A CASA



La mayor parte de las familias aragonesas compraba el cerdo para engordarlo y, una vez bien cebado, sacrificarlo y consumirlo. Y eso a pesar de que se trata de un animal *de vientre*, es decir, de los que pueden ser destinados a obtener un beneficio haciéndoles procrear, cosa que solía hacerse mayoritariamente en Aragón con los animales del género ovino y también, aunque en menor medida, los del bovino y el equino. Pero la cría de cerdos sólo se llevaba a cabo por las economías domésticas especial o principalmente dedicadas a ello.

Ello es debido, principalmente, a dos circunstancias: una, la carencia de espacio suficiente en las casas para la procreación de un animal que, a diferencia de los otros, prestaba escasos servicios a las necesidades cotidianas (tiro, carga, labranza, suministro de leche o huevos, etc.). Y otra, al ahorro que suponía no tener ningún animal que alimentar desde la época de la matanza (invierno) hasta la llegada al hogar de los nuevos lechones (verano), temporada en la que, además, no abundaban precisamente los excedentes agrícolas.

Secularmente, los campesinos aragoneses prefirieron siempre la compra de lechones o cebones *esbezaus* (destetados), en su edad y lugar adecuados, a su reproducción

en casa. A ello podía contribuir el hecho de que, desde el momento del nacimiento de la “lechigada” (camada) hasta el “desbeze” (destete del “gorrín” o “ñarro”, que solía ser a las siete semanas), la mortandad era alta y, por lo tanto, la cría era arriesgada y costosa. Era pues más rentable comprar un lechón de tres meses ya cumplidos (llamado también frajenco, frajengo, fraxenco, freixenco o fraxengo) sano y fuera de peligro, que asumir la crianza en casa. Las dificultades de encontrar o acordar la monta del verraco (macho en celo) y la endogamia propia de lugares pequeños aconsejarían, en última instancia, la renovación del tocino cada temporada.

Los lechones desbezados o ya frajencos, dado su reducido tamaño, permitían además su fácil transporte de un sitio a otro, a diferencia de los ejemplares adultos, que, por su peso, larga estabulación e incapacidad para transpirar, eran muy difíciles de trasladar. Ello explica que, en tiempos en los que los sistemas de transporte eran muy rudimentarios, la representación del ganado porcino en las ferias más concurridas (Graus, Ayerbe, Jaca, Huesca, Naval, Teruel, etc.) estuviera circunscrita, salvo rarísimas excepciones, a camadas de lechones o frajengos, que se llevaban en carros o bien a lomos de caballerías, en angarillas de mimbre o verga.

Los proveedores de lechones para la ceba (“marranchos”) eran, en las ferias comarcales (casi todas entre junio y septiembre) o, más raramente, a domicilio, los tocineros

o marranchoneros: tratantes especializados que, más que dedicarse a la cría, lo que hacían era comprar en épocas de baja, acumular pjaras o “cachilladas” y vender en las ferias o en épocas de alza.

Una vez adquirido el lechón —o lechones, según el poder económico de la casa, que solía ser medido por los cerdos que se sacrificaban y por las yuntas de labranza—, se le confinaba en la pocilga, que en Aragón se denomina más comúnmente zolle, zuelle, azolle o cochiquera (Campo de Jaca), choza (Campo de Bello, Tauste), corte (Valle del Martín, Gúdar), zahurda (Bajo Aragón) çoll (zona fronteriza con Cataluña), corralina (Ribagorza), corraleta (Litera), zarracucho (Valle de Echo) o porqueriza.

Desde la llegada a su nuevo hogar hasta el día de la matacía, el cuidado del cerdo o cerdos era tarea exclusiva de las mujeres de la casa. De ellas dependía la limpieza de la pocilga y la alimentación, si bien eran los hombres los que acordaban con el castrador —que, como los afiladores, recorría los pueblos de Aragón anunciando su llegada al toque de una zampoña, precisamente por ello llamada comúnmente “castrapuercos”— el precio de la castración del animal. Esta operación se llevaba a cabo tanto si éste era macho como si era hembra, porque con ello se evitaban problemas de entrada en celo y se facilitaba su engorde. Esta traumática misión sería asumida, años después, por el albéitar o veterinario.

No hay unanimidad acerca de si el hecho de no castrar a los cerdos púberes redundaba inevitablemente en el mal sabor de su carne a la hora de la matacía. Unos afirman que si el macho o verraco (“berrán”) llegaba al sacrificio sin castrar, su carne sabía “fuerte” y era, prácticamente, insertible; de ahí, quizás, la costumbre de los cazadores de cortar los testículos a los jabalíes macho nada más ser abatidos. Otros, por contra, sostienen que la que debía ser castrada (“crestada”) a su tiempo era la hembra, toda vez que si llegaba a la matacía estando en celo —es decir, “berrenda”, “berronda” o “barrionda”— la carne “no salía buena”; circunstancia que, por otra parte y si había sido detectada a tiempo, se podía conjurar echando a la futura víctima, unos días antes de su sacrificio, un puñado de perdigones de plomo en su comida diaria.

De una u otra forma, el final del verano marcaba la hora de cebar (“apastar”) el tocino con el objetivo esencial de que llegara a la matacía con el mayor peso posible. A diferencia de su peso como lechón, que solía hacerse a ojo o “al tentón”, el animal sacrificado en la matacía acostumbraba a ser pesado minuciosamente en la romana o en el “carrazón”, balanza de pulso que mide por arrobas (la arroba aragonesa equivale, aproximadamente, a unos doce kilos y medio). El peso ideal para la matacía solía estar situado entre las catorce y dieciséis arrobas aunque también se sacrificaban animales mucho más pesados.

ENGORDAR PARA MORIR



Durante los dos o tres primeros meses en su nuevo hogar, el frajenco recibía un trato alimenticio especial, incluso con leche de vaca si ello era posible (“pa echar cuerpo”). Luego pasaba a una dieta casi de supervivencia hasta que llegaba la hora final del “engordar para morir”. Para la ceba o engorde, las amas de casa disponían de nuevo de los excedentes o reservas de la cosecha del verano y, de modo especial, de los cereales (cebada, trigo y maíz), casi nunca en forma de grano puro sino en “pastura” de agua con los derivados de segunda de la molienda (salvado, cabezuela, tercerilla). También se les echaba pulpa de remolacha procedente de la industria azucarera (Valle del Ebro), así como hortalizas y legumbres “subidas” o pasadas de sazón, frutas caídas del árbol, etc. En el Bajo Aragón, para la ceba se preparaba el “borallo”, pastura a la que, además de salvado y tercerilla, se añadían patatas, calabazas, tomates, nabos, remolachas, etc. En algunos lugares del Valle medio del Ebro (por ejemplo, Sobradiel), a los cebones se les daba a comer la llamada “yerba roya”, planta silvestre de supuestos efectos nutritivos.

Al llegar el nuevo cebón a la casa, existía una vieja costumbre —más supersticiosa que religiosa y desaparecida

hace años— que consistía en escribir una oración en un trozo de tela o papel, introducirla en un pan recién amasado y, una vez cocido, darlo de comer al cerdo. Con algunas variantes, la oración venía a decir:

En el nombre del Señor. Este cerdo que se nombra, San Juan lo vigile, amén. San Martín lo apaciente, amén. San Blas lo libre de todo mal, amén. Escapa, pues, de todo mal, que oída ha sido tu oración.

El cerdo destinado a la matacía debía permanecer en la casa entre catorce y dieciocho meses, es decir, “dos agostos” si había sido comprado en verano o “dos sanantones” si había sido adquirido por tal festividad. En otros lugares se decía que para que el cerdo estuviera en su punto tenía que haber comido “tomates de dos cosechas”. En el Pirineo, sin embargo, el lechón se compraba a finales del verano y era sacrificado para San Antón, más o menos, así que sólo estaba en casa algunos meses.

En la mayoría de las comarcas aragonesas, San Martín (11 de noviembre) o, como mucho, los días anteriores o inmediatamente posteriores a la Navidad, marcaban, fatal o felizmente —según se trate del cerdo o de sus verdugos, lógicamente—, la fecha del matacochín. En zonas más frías (norte del Alto Aragón), se solía matar el cerdo para San Antón (enero) o, preferentemente, en febrero (al que por ello se llamaba “el mes de la matacía”).



Al cerdo se le trata con mimo durante su engorde

Que la matacía tradicional se realizase mayoritariamente entre noviembre y Navidad (aunque en algunas zonas se alargaba hasta febrero, como decimos, o incluso hasta marzo) se explica por varios motivos. Uno, porque era el momento en que mayor número de miembros familiares disponibles había en la casa, ya que ni el campo ni el ganado reclamaban una especial dedicación. Otro, por la evidente y aun urgente necesidad de llenar la despensa ante la inminencia de la gran fiesta cristiana de la Navidad.

Pero el motivo decisivo lo constituían, sin duda, las condiciones favorables del clima.

Dado el carácter graso de los puercos, su carne debía ser manipulada a bajas temperaturas y además con la suficiente antelación temporal como para que sus derivados —desde los jamones a los productos del mondongo— pudieran “curar” antes de la llegada de “la calor”. En tierras frías se podía alterar ligeramente el calendario de la matanza, pero ya advierte la sabiduría popular que si se prolonga hasta San Juan “el Degollao”, la sangre —y, por lo tanto, el mondongo— se estropea y no se puede aprovechar.

Dentro de la temporada propicia para la matacía, que vemos que se producía, salvo raras excepciones, entre comienzos de noviembre y finales de febrero, era muy importante la elección de la fecha concreta que, según creencia generalizada, debía ser siempre en “mengua” (es decir, con la luna en menguante): como ya sentenciaba Gabriel Alonso de Herrera en 1513 y asegura cualquier aragonés que entienda de la materia, si la operación se realiza en creciente, la carne se corrompe. En algunos lugares del Pirineo o Somontano oscense, la matacía se hacía coincidir —siempre en “mengua” de febrero— con el “espirallao” o “sacacubo”, es decir, el trasiego y renovación del vino, enlazándose así dos ritos (matacía y cata del vino nuevo) de antiquísima tradición.

A LOS GALLOS CANTAR



La cosa es que, tarde o temprano, al pobre cerdo —al que en el Somontano de Huesca solían llamar humorísticamente “el amo”— le llegaba la hora de entrar “en capilla”.

En casi todos los lugares se dejaba a la víctima en ayunas durante la víspera, en parte para facilitar la extracción y limpieza del “mondongo” (paquete intestinal, aunque el término se aplica también a todo el proceso de elaboración de embutidos y otros derivados) y en parte para restarle fuerza a la hora de su lógica resistencia al sacrificio. Hay quien asegura que el largo ayuno facilitaba, de paso, que el pobre marrano se dejase guiar fácilmente hasta el lugar de su inmolación siguiendo el cebo de un nabo o remolacha, pero no parece, desde luego, el argumento más convincente para avalar tal costumbre.

Lo que sí es cierto es que, mientras la víctima ayunaba en el prólogo de su inmediata desdicha, sus ejecutores se afanaban en ultimar un complejo y bien codificado ritual que solía tener dos frentes fundamentales: el funcional y el social.

El funcional consistía, esencialmente, en tener todo a punto para que nada fallara. Y ello comportaba desde el previo deshollinado (“desfollinado”) de la chimenea del

hogar o fogaril, para que el vivo fuego necesario a lo largo de todo el prolongado ritual no provocara un incendio, hasta la minuciosa comprobación de que todos los elementos precisos —agua, leña, aliagas, especias, las otras carnes, pan viejo, bebidas, utillaje, etc.— estaban a punto y en su sitio. Incluso, dependiendo de la zona, se procedía al “blanqueo” o encalado de la casa.

El frente social, tan importante o más que el primero, consistía en haber avisado con tiempo a los parientes y amigos a los que se quería hacer partícipes de tan magno acontecimiento; en hacerles lugar en la casa a los venidos de fuera; en asegurarse de que ni el matachín ni la experta mondonguera o “morcadera” fallarían en el último momento; en saber si todos los permisos (la famosa “papeleta”, que se tarifaba según el peso del cerdo en canal) estaban concedidos; en cerciorarse de si el albéitar —que cobraba también su tarifa— estaría en la casa a la hora convenida... En verificar, en suma, si todo el complejo entramado social que rodeaba el matapuerco estaba listo y dispuesto para el rayar del sol del día siguiente.

Y bien porque en invierno amanece tarde y el día es muy corto, bien porque lo sacrificial está unido desde la remota antigüedad a esa hora en que ya no es de noche pero tampoco es de día —recuérdese, al respecto, la macabra costumbre de celebrar las ejecuciones al amanecer—, lo cierto es que la matacía (al menos, en la mayoría de pue-

blos de Aragón) se iniciaba siempre momentos antes de hacerse de día. En muchos lugares, la faena comenzaba a la luz de teas encendidas (“tederos”), de carbureros o de la hoguera dispuesta al aire libre. Esta última se mantenía viva para calentar el agua que se iba a necesitar para pelar al animal, hervida en calderos de cobre de apreciable capacidad y que sólo se utilizaban para la matacía.

En casi todos los lugares, los hombres que iban a participar en el sacrificio del tocino se desayunaban, junto al matarife, con pastas, higos o tostadas de pan con ajo. No faltaba una copa de anís, coñac, aguardiente o moscatel (la llamada “mantellina” en el Bajo Matarraña): para entrar en calor, según algunos, para adquirir “arrestos” ante la faena, según otros. Curiosa es, sin duda, la costumbre de beber todos los hombres de la misma copa, muy frecuente en muchas zonas de Aragón y a la que, probablemente, no sería difícil encontrar alguna relación con un ancestral deseo de comunión ritual, en el sentido de “participación común”.

Para terminar de cumplir los preparativos se disponía el “ara” del sacrificio: el “bación” vuelto del revés, el “banco” de madera (que en muchos lugares suele ser de propiedad comunal e, incluso, del matarife) o bien un simple bancal de obra. Entonces los hombres se dirigían a la pocilga donde, normalmente, el amo del tocino trataba de convenecer a la víctima de que saliera por su propia voluntad. Para ello solía utilizar un nabo, una remolacha o un puñado de



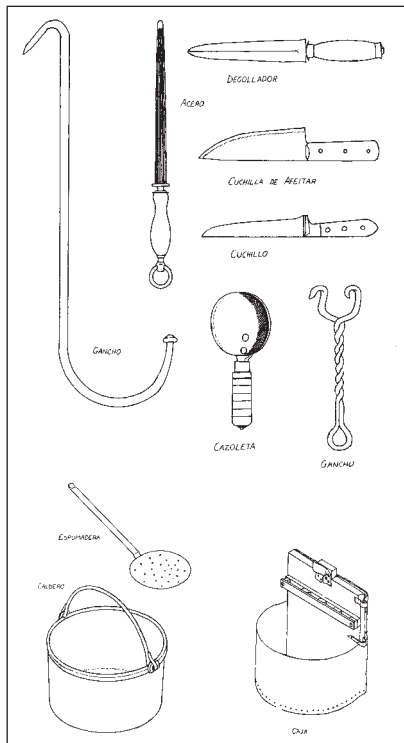
*Agarrado con el gancho y entre varios hombres,
se le tumba para degollarlo*

cereal, pero lo más frecuente era que, ante la resistencia del animal, fuera el matarife el que clavara el “gancho” en la papada del cerdo para conducirlo a la fuerza hacia el banco del sacrificio, ayudado por el resto de los hombres; importante era la misión del “zaguero”, encargado de cogerlo por la cola e impedir que se sentara.

Una vez llegados hasta el banco o bación, y tras un considerable esfuerzo, se volcaba al animal del lado derecho —es decir, el opuesto al corazón— y se le sujetaban enérgicamente todas las partes posibles, especialmente las patas. Así, una vez inmovilizado, el matarife buscaba rápidamente en su “cajeta” o “capaza de los trastes de matar” el cuchillo de degollar o “degollador”, arma de doble filo, punzante y de hoja ancha, que debía ser insertada sobre la yugular. Había

que poner en esta operación un cuidado especial en no atravesar la garganta (“garganchón”) ni el corazón del animal,

ya que un deficiente “desangre” afecta al color final de la carne y, según dicen, también a su posterior conservación. En muchas zonas aragonesas era certidumbre y casi dogma que “para que la carne salga buena, el matabochín ha de tener buena mano”.



Trastes para la matanza

La sangre del degollado —que al principio mana con fuerza y va perdiendo, lógicamente, intensidad conforme la víctima agoniza entre patéticos chillidos— era recogida en barreños, “lebrillos” o “terrizos” de barro, siempre por una mujer (el

ama de casa o la mondonguera, generalmente). Era necesario removerla constantemente, bien con la mano, bien con un palo, para evitar que se coagulara y fuese inservible para la elaboración posterior de las morcillas, tortetas, etc. Algunos etnólogos han creído ver en este protagonismo de la mujer en la recogida de la sangre del cerdo una vinculación con ancestrales ritos paganos relacionados con la fertilidad, pero, en buena lógica, es más fácil que tenga que ver con la división del trabajo en el desarrollo de una faena en la que cada cual, en función de su fuerza física o su destreza, tiene el papel muy bien asignado.

En algunos valles del Pirineo —por ejemplo, en Benasque—, la herida del degüello se cierra con un palito, a guisa de fíbula, antes de izar el cerdo para proceder a su vaciado y despiece.



Hay que remover la sangre para que no coagule

ESCALDAR O SOCARRAR, ÉSA ES LA CUESTIÓN



Por lo que hemos llegado a saber, en sus banquetes los romanos solían cocinar el cerdo hirviéndolo en una mitad y asándolo al fuego en su otra mitad. Pues bien: no para cocinarlo, pero sí para “pelarlo” —es decir, para quitarle las cerdas—, en Aragón conviven esas dos modalidades: el escaldado y el socarrado o “rustido”.

La primera es propia de lugares con abundancia de agua y leña para el fuego, mientras que la segunda se da con más frecuencia en zonas esteparias (sobre todo, en la provincia de Teruel). Evidentemente, el escaldado consiste en verter agua hirviendo, bien repartida, por todo el cuerpo del animal (que ha sido depositado ahora dentro del “bación”), con especial atención a las pezuñas, para que éstas se desprendan con más facilidad al tirar de ellas con el “gancho”.

El socarrado es más habitual en lugares en los que abundan las aliagas o “aulagas”, romeros e, incluso, la paja de centeno (“balago”) y, en cambio, escasea el agua. El sistema estriba en chamuscar las cerdas mediante aplicación directa del fuego; en algunos lugares, y ya en tiempos recientes, se suele practicar mediante sopletes de butano.

Ni qué decir tiene que tanto el escaldado como el socarrado —en algunos lugares, primero socarran y luego practican un rápido escaldado— debe hacerse con cuidado y en su justa medida, para no perjudicar el cuero ni, especialmente, la carne más cercana a la epidermis del animal.

Después de practicada una u otra modalidad, los ayudantes del matarife proceden al afeitado o pelado del animal, que se realiza rascando con fuerza sobre la piel con las llamadas “cazoletas”, especie de cucharones semiesféricos de afilados bordes y mango de madera con los que, pacientemente y con golpes enérgicos, se va rasurando la piel del tocino.



El soplete de butano ha sustituido a las aliagas para el socarrado

Tras esta labor de desbaste se realiza lo que un barbero llamaría “el apurado” de la faena, que consiste en repasar el afeitado usando cuchillos de hoja de media luna y muy bien afilados, con los que se desprenden las cerdas de los lugares mas inaccesibles o “duros de pelar” (orejas y rabo, principalmente).

El acabado final de este meticuloso y pulcro afeitado se complementa con el afinado de la piel mediante su pulido (“radido”) con una piedra tosca o “toscana” y agua que va pasando progresivamente de caliente a fría; con esta operación se limpian todos los restos de impurezas para que la epidermis del recién sacrificado adquiera la apariencia de un lechón lustroso y lampiño.



El escaldado

ABIERTO EN CANAL



Tras el costoso maquillaje del animal, y antes de que el cadáver se enfríe, se procede al vaciado de las vísceras y del paquete intestinal (llamado mondongo, budillo o budellá).

En algunos lugares —Ribagorza, riberas bajas del Guadalope y el Matarraña, por ejemplo— se desventra al animal echado sobre el “banco” en posición horizontal, bien de lado o bien boca abajo (Bajo Aragón). En esta última modalidad, se abre al animal de lomo a vientre, trazando dos profundos cortes paralelos al espinazo —con el fin de sacar primero los lomos—, operación conocida entre los espectadores como “ferle la carrereta”.

Pero lo más habitual es que esta faena se practique colgando el tocino del techo, de un árbol o de una viga, por las patas traseras y con la cabeza hacia abajo. En muchas casas se conserva un madero en el soportal para tal menester e, incluso, un agujero en el techo del patio por el cual se hacía pasar la soga que iba a amordazarse a una viga de la cocina, situada en el piso superior (Bajo Gállego). En algunos lugares se utilizaban para esta maniobra las varas de un carro “pingao de culo”.

En esta modalidad se sujetan las patas traseras del cerdo en un balancín de resistente madera (“garroneta”: de

“garrón”, pata), que suele ser de boj. Lo normal era que se ataran o, más bien, que se engarzaran por los tendones —previamente liberados por el cuchillo del matarife— a unos ganchos que, para tal menester, hay clavados en los extremos de esa especie de ballesta. Una vez bien asido el animal, se iza tirando los hombres con fuerza y cuidado hasta la altura conveniente.

Y así, con las patas traseras separadas y en la colocación óptima para poder maniobrar, el matarife —siempre es él el especialista— comienza la cuidadosa disección del animal.

Primero, con un cuchillo muy afilado, traza un mediano corte en la parte superior del bajo vientre del cerdo para ir abriéndolo de arriba abajo, poniendo especial cuidado sobre todo en que no se rompa la vejiga de la orina, la vesícula biliar (la “hiel” o “fiel”) o el tramo final del recto, ya que ello, además de ensuciar el interior del cuerpo, sería considerado por todos los espectadores como una vergonzante chapuza.

Luego, mostrando la destreza de un avezado cirujano, va abriendo el vientre del animal hasta la altura del pecho o el esternón, de forma que, una vez retirada con esmero la gruesa serosa (“tela”) que lo envuelve, vaya saliendo al exterior todo el “mondongo” o “budillada”, que no debe romperse en ningún momento: la razón para ello no es sólo la limpieza, sino también el hecho de que su deterioro dificultaría notablemente la posterior tarea de las mondongueras.

Desprendido pues el paquete intestinal —que debe ser trabajado en caliente, puesto que el enfriamiento de la parte grasa del “menudo” o “entre-vivo” hace muy penosa después su manipulación—, el matarife procede a la extracción del resto de las vísceras, es decir, riñones, corazón, hígado, pulmones (“liviano” o “ñafo”) y bazo (“miel-sa”), con especial atención en su manejo a la vesícula biliar (“fiel”) que, caso de romperse, comunicaría un desagradable sabor amargo a la carne.



Tras colgar al cerdo se comienza a abrirlo.

Cuando el animal se halla totalmente vaciado y su carne se ha enfriado un tanto —en algunos lugares se dice que hay que dejarla “reposar”—, el matarife procede a terminar de abrirlo en canal, para lo que necesita un hacha media-



El vaciado de las vísceras

na (estral, astral, destal o estraleta), dada la dureza de la conjunción de las costillas con el esternón. Esa misma hacha —o incluso una mayor— deberá ser utilizada para partir el animal el dos, tarea que requiere una especial pericia para dar con la bisectriz de las vértebras y, al tiempo, evitar el astillado de los huesos. En algunos lugares, una vez abierto el camino a seguir por la estral se consigue partir longitudinalmente la columna vertebral del cerdo golpeando con el revés del hacha contra una cuña de madera dura (zoque o zoqueta) que, a modo de escoplo, se dirige, vértebra a vértebra, al lugar preciso. No siempre se procede a partir en dos en animal. En otras zonas, según costumbres, se va despiezando el cerdo entero, extrayendo separadamente cabeza, papada, panza, costillares, etc.

Sea como fuere, el matarife y sus ayudantes acaban por descuartizar el animal, reservando para el final las partes más nobles y apreciadas, es decir, las paletillas (cuartos delanteros, espaldares o tempaniles) y los jamones (cuartos traseros, perniles o “tirantes”) que rápidamente son puestos a buen recaudo en el lugar más seguro, oscuro y fresco de la casa.

En las zonas fronterizas con Cataluña se desollaba el cerdo para fabricar, con la piel o cuero, correas que luego eran empleadas en los aperos de tiro, labranza, etc.

El cerdo en la cultura popular aragonesa



*Tres noches hay en el año
que te llenan bien la panza:
Nochebuena, Nochevieja
y el día de la matanza*

(Campo de Bello)

*San Antón, cuando era viejo,
dijo una buena razón:
el que no mate tocino
no comerá morcillón*

(San Martín del Río)

*Alcorisa, llana y lisa
gente de mala intención,
que mataron el tocino
pasando la procesión*

(Habitual en su redolada, para zaherir a los alcorisanos, aunque se dice también de otros lugares)

*Cuando más goza un baturro
es cuando mata el tocino,
la noche que va de ronda
y el día que vende el vino*

(Jota de Fuendejalón)

LA LIMPIEZA DEL «MONDONGO»



Después del nada agradable trago de degollar y ver agonizar al pobre animal, la tarea menos atractiva de la matacía es, sin duda, la preparación y lavado del “menudo” o “arbillo”, ocupación que, por lo general, corresponde a las mujeres, bajo la atenta mirada y dirección de la mondonguera.

Previamente, los niños de la casa —al menos, en el Aragón secular— habrán pugnado por hacerse con la vejiga (también beixiga, bufa, bichiga o bochiga), porque esta víscera, una vez vaciada de los restos de orina y bien lavada, hinchada con una caña sin nudos, secada al sereno y recubierta de paño (“perro”), serviría de pelota o balón para jugar. En algunos lugares, sin embargo, la vejiga se reservaba para fabricar la zambomba de Navidad, curioso y ancestral instrumento que algunos vimos hacer adosando el parche de la vejiga a la boca de una “parrica” pequeña; en el centro de ese parche se había insertado, sin romperlo, una delgada caña pulida que, rozada con suavidad con la mano humedecida, producía un sonido realmente peculiar e inolvidable. En según que pueblos, se hinchaba la vejiga con el fuelle del hogar y se hacía explotar en la iglesia durante la Misa de Gallo. En otras zonas, finalmente, se reservaba también para almacenar y curar la manteca (“ensundia”), como luego veremos.

Otra de las vísceras que no siempre era despreciada —según zonas— era la vesícula biliar, ya que su contenido, la hiel, se mezclaba con manteca y nieve derretida y se guardaba con esmero para curar las quemaduras e, incluso, las heridas infectadas o “marina”. Este curioso unguento se preparaba en otras partes —como, por ejemplo, Sobrarbe— mezclando la hiel del cerdo con vinagre y ceniza, todo a partes iguales, conservándolo en una botella de boca ancha. Sin embargo, si la botica casera estaba bien provista aún de tan curioso “medicamento”, lo normal era que el matarife estrellara la “fiel” contra el techo de la casa “para espantar las brujas”.

Decíamos, pues, que la tarea menos agradable consiste en diseccionar y limpiar el mondongo. Con la mayor rapidez posible, las mujeres atacan el “menudo” sepa-



Manipulando el mondongo

rando del “entrevivo”, con precisión, las partes que lo componen (tripas o budillo, budell, pantxa, etc.). En primer lugar, separan y vacían el estómago o “tripón” (que, en algunas comarcas, servirá para guardar la

manteca o para hacer el “morcillón”). Luego se trata de desahumar del entresijo (cuanto más en caliente, mejor) todos los “estentinos”, cuerdas o cordillones —intestino delgado— para acabar, final-



Los utensilios de corte

mente, con el intestino grueso (morcal o morcón), el recto (cular) y el ciego (reservado para hacer la “escolaneta”).

Guardando la parte grasa del entresijo o entrevivo para la posterior elaboración de la manteca y de los “chicharos” o “chicharrones” —elemento básico para las celebradas “tortas de chicharrones”—, las mondongueras deben proceder a la limpieza, lo más meticulosa posible, de todo el conjunto. A lo desagradable de tal industria se une la necesidad de realizar el lavado de las tripas con agua fría —ya que la caliente puede alterar las propiedades de los futuros embutidos—, circunstancia ésta que, dada la época en la que suele practicarse la matacía, no hace sino añadir penuria a un trabajo ya de por sí duro, sobre todo en zonas de montaña o tradicionalmente frías. Hay, sin embargo, zonas de Aragón donde las tripas se escaldaban, acción que se conocía como “entesir” en la comarca de Serrablo.

Una vez lavado todo el “budillo” con diez o doce aguas, se procedía al raspado de las vellosidades intestinales. Como éstas son internas, era necesario darle la vuelta a las tripas, acción que se ejecutaba, con indecible pericia y paciencia, con una caña o un palo (“chiradera”) de principio a fin del trayecto. Luego, con una “rasqueta” —que suele ser de media caña, con los bordes biselados para no arañar en exceso las tripas, o bien con una vieja cuchara de madera— se rasca cada tramo intestinal de cabo a rabo, poniendo especial cuidado en dejar adheridas las partes más grasas o veteadas, porque, lejos de restar atractivo culinario al mondongo, serán posterior objeto de valoración positiva por parte de sus futuros consumidores. Por contra, en algunas zonas se “esbenzilla” el intestino, es decir, se quitan las partes grasas por considerarlas inconvenientes. En diversos lugares de Aragón, el intestino grueso (morcón y cular) no se rasca sino que, una vez bien lavado, se mete en un barreño con agua, sal y vinagre —a veces, también harina—, para lograr su total limpieza y desinfección.

Y ya, una vez separadas y bien limpias las partes delgada y gruesa del “menudo”, las mujeres se dirigían a la cocina o al zaguán de la casa para comenzar los preparativos del mondongo propiamente dicho, sin olvidarse de haber lavado también las “telas” grasas, que, tras su limpieza, se colgaban de una caña o palo para que se escurrieran y secaran.

UN RITO SOCIAL: EL «PRESENTE»



Antes de la despedida del matacochín, y nada más terminar la tarea de vaciado y descuartizado del cerdo —que, previamente, había sido pesado para, entre otras cosas, calcular el importe exacto de la famosa “papeleta”—, el matarife y sus ayudantes procedían a celebrar el feliz final de la operación tomando algunas pastas y una copa de vino viejo o de aguardiente. Ese era el momento oportuno para ponderar las virtudes de la víctima, determinar quién se había acercado más al peso exacto (siempre en arrobas) del animal —ya que se habían cruzado algunas apuestas verbales con anterioridad— y desear con todas las fuerzas que el albéitar no encontrara, en su casi inmediato análisis al microscopio, rastro alguno de triquina (bichiello, bisiello o bisello), ya que si el animal resultaba “lladre” (afectado por la triquinosis) ello suponría un tremendo quebranto para la casa.

Ese era el momento, también, de preparar el “presente”, labor que correspondía a la dueña de la casa y que consistía en apartar algunos lotes con parte de las piezas más apreciables y nobles del cerdo —sobre todo, el solomillo y parte de los lomos— con destino a las primeras autoridades del lugar (especialmente, el cura y el maestro) y a los familiares y amigos más próximos. Hay quien ha creído ver

en esta costumbre un gesto ancestral de demostración de la condición de “cristiano viejo” del oferente —cuestión que no deja de tener sus visos de verosimilitud, sobre todo en tierras de extremadura o de larga convivencia entre árabes, judíos y cristianos—, pero más bien debe ser interpretado, sobre todo, como un gesto de deferencia y sometimiento de buena gana hacia personas que, en la organización social tradicional de los pueblos, ocupaban el rango jerárquico superior.

No siempre, sin embargo, el solomillo iba a parar a la despensa del mosén, el maestroescuela o el doctor. En algunos lugares se lo comían en la cocina las mujeres, que no dejaban participar en el banquete a los hombres, por lo que en muchos sitios a tan noble pieza del cer-



El despiece

do se la conoce por el divertido sobrenombre de “marido non veas”.

Entre la matanza y la limpieza del “budillo” se suele invertir toda la mañana, lo que obliga a dejar para la tarde, o incluso para el día siguiente, los preparativos del mondongo y el salado de las piezas a conservar. Es la hora, pues, de la comida comunal, en la que participan todos los que han intervenido en el matapuerco, incluidos los niños, que, por lo general, ese día no han acudido a la escuela.

Para la comida del mediodía se suelen aprovechar las partes más percederas del cerdo, es decir, las vísceras —entre ellas, las “lehecillas” o ganglios linfáticos—; en algunas zonas se asan el rabo y las orejas (“orejil”), así como algunas piezas de panceta “halda” o “alda” (falda), en el rescoldo del fuego que se ha empleado para calentar el agua. En muchos pueblos se hace una “sartenada” con las vísceras troceadas y algunos recortes del despiece del animal (“chinchorras” o “degolladuras”), a los que se suele añadir harina, vinagre y especias. Y no era infrecuente antiguamente gastar una peculiar broma a algún comensal (sobre todo, si era una mujer soltera) incitándole a comer, medianamente engaños, el pene (“pichorro” o “pichín”) asado.

Si no variada, la comida solía ser abundante y contundente, circunstancia que favorecía el consumo de vino

—muchas veces, como queda dicho, recién desencubado para tan magna ocasión— y, por ello, el jolgorio colectivo a los postres. Los más ancianos recordaban circunstancias divertidas o tragicómicas de antiguas matacías y algunos se arrancaban con “recitaos”, romances, retahílas o cancioncillas propias del día de matanza. Incluso podía ser que hubiera alguien que, parafraseando de modo algo irreverente el viejo proverbio que ensalza las festividades del Jueves Santo, Corpus Christi y la Ascensión, recordase aquello de

*Tres días hay en el año
que relucen más que el sol:
matapuerco, sacacubo
y el día del conservón.*

De la Jacetania procede una vieja cancioncilla (*El pobre marranico*) que recordamos de cuando niños y que dice, salvo alguna mala pasada de la memoria, así:

*Anda y cuéntamelo
y no me digas que no.
Esta es la historia
de un marranico
que un buen día la diñó.*

*La diñó, oj, oj,
la diñó, oj, oj.*

*La diñó mi marranico,
te vamos a hacer longanizas,
precioso, bonito;
te vamos a hacer chicharrón.*

Lo más divertido de esta cantilena era que todos los presentes debían acompañar con un profundo ronquido cada final de estrofa, para terminar todos en un largo y multitudinario gruñido final.

A los postres se solían servir tortas, “pan de fiesta”, “dobladicos”, “fullatres” o “tortas de alma”, con vino rancio para los hombres, del que solían disfrutar —más o menos a hurtadillas, más o menos con el consentimiento cómplice del abuelo— los niños más mayores.

Mondongo Casero



*Ya se acerca San Antón
y en las casas de labranza
de todo el Altoaragón
ha empezado la matanza
del tocino, con perdón.*

*Brilla el rayo matutino
en el cielo pulcro y ancho
y en el patio del vecino
se oye gruñir al tocino
porque le han clavado el gancho.*

*Lo escalda un mozo cruel
sin dejarle nada a salvo
y lo “raden” a cincel
hasta dejarle la piel
como el “tozuelo” de un calvo.*

*Blancas, limpias y ligeras,
enseñando las cotillas
arremangadas y fieras,
se aprestan las mondongueras
a confeccionar morcillas.*

*A la lumbre se calienta
en las cazuelas de barro
la pasta sanguinolenta
de arroz con clavo y pimienta,
anises y algún chicharro.*

*A media tarde, el fogón,
como dantesca visión,
alumbra la calderada,
sobre la que flota y nada
el ventrudo morcillón.*

*Y cuando el día fenece,
y el pastor cierra la cleta
donde el ganado se aprieta,
al fuego lento se cuece
la riquísima torteta.*

*¡Oh torteta de mis sueños,
cuyo sabor me desvela!
¡Oh manjar, pura canela,
delicia de los pequeños
cuando salen de la escuela!*

*Recibe mi bendición
y, si es fresca, doblemente,
porque se expone el tragón
que la coma muy caliente
a morirse de un torzón.*

Luis López Allué. Huesca, 1923.

TODOS A LA COCINA



Tras la comida, y sin tiempo para la siesta, hombres, mujeres y niños se dirigen a la cocina, donde va a dar comienzo un febril trasiego y una agotadora actividad que, con mucha probabilidad, tendrá continuación el día o los días siguientes: la elaboración del mondongo, de la conserva y del salado, dentro de un plan perfectamente prefijado y en el que cada cual tiene un cometido concreto.

Ya por la mañana, y como ingrediente básico para elaborar las morcillas, las mujeres han hervido el arroz, que la noche anterior ha sido cuidadosamente limpiado de cascarilla e impurezas sobre un paño blanco. El arroz se deja sin terminar de cocer del todo, porque si no, al hervir las morcillas en la parte final del proceso, quedaría demasiado cocido. En algunas zonas de Aragón (por ejemplo, Ribagorza), para saber si el arroz está en su punto, se arroja un puñado contra la pared: si éste rebota —en lugar de quedarse pegado—, es señal de que aún debe hervirse algo más. Con el arroz se elabora una pasta (llamada en algunos lugares “taste”), amasándolo pacientemente con la sangre y añadiendo sal, especias, piñones y, en algunas zonas, azúcar o miel, como luego veremos.

Mientras tanto, los hombres van descuartizando y troceando en pedazos medianos con la “media luna” o “tallador” (cuchillo de barquilla con dos empuñaduras) todo lo que se va a ir metiendo después a la “capoladora”. Es ésta una picadora de manivela a cuya boca se pueden acoplar filtros de agujeros de diverso tamaño, en función de la consistencia que se quiera dar a la masa.

Una vez reservadas las partes más nobles del cerdo (espaldares y perniles), así como las destinadas al salado y la conserva (papada, pancetas, costillar y lomos, principalmente), que se guardan aparte para no estorbar, hay que “descarnar” los huesos, apurándolos al máximo, y separar el



Dos mondongueras capolando carne

“blanco” o “blanquill” del magro, así como el tocino de las cortezas (que se guardan para salarlas y curarlas): el tocino y el magro se picarán después en la capoladora. En algunos lugares, como en la Ribagorza, se cuecen los huesos y las cortezas para facilitar la tarea del descarnado y su posterior utilización en la fabricación de uno de los embutidos de menor categoría: la butifarra.

En otra parte de la cocina, un grupo se ocupará —si es que la operación no se ha realizado la noche o mañana anteriores— de cortar en finas virutas el pan semiduro hecho en casa o comprado días atrás para la fabricación de “morcillas blancas”, “bolas” o “bolos” y “tortetas”, mientras que otros andarán troceando las vísceras —con especial cuidado, el hígado— con las que luego se fabricarán “fardeles”, “güeñas”, etc.

Dada la escasa estabilidad de la sangre y la necesidad de aprovechar al máximo el agua caliente disponible en el hogar, la primera tarea que se acomete es la de la elaboración de los alimentos que deben ser hervidos, ya que los otros —los embutidos y piezas de curar o salar— pueden, e incluso deben (caso de los embutidos), esperar algo más.

Así, lo primero es hacer las morcillas. Que, por lo general, son de dos clases: “blancas” y “de sangre”. La diferencia esencial entre ambas estriba en si son amasadas con

agua (blancas) o con sangre de cerdo. Por lo demás, los ingredientes suelen ser los mismos, con variantes, claro está, comarcales, locales e incluso domésticas: arroz —que puede ser sustituido por cebolla—, sopas de pan, manteca o “blanco” troceado en la capoladora, sal y especias (canela, clavo, pimienta, anís en grano o comino). En algunos lugares (Pirineo, Cinco Villas) se añaden piñones o avellanas. En otros (Bajo Aragón) se utiliza para amasar las morcillas agua en la que previamente se han hervido naranjas con anís en rama; e incluso cabe la posibilidad de añadir huevos, azúcar o miel (Ribagorza).

Una vez amasada y bien amasada toda la pasta —misión que, por el esfuerzo requerido, corresponde a veces a los hombres—, llega la hora de embutir, proceso que tradicionalmente se hacía “a cuchara” —es decir, rellenando los morcales a cucharadas—, o bien con la “embutidora”, práctico



La embutidora



Morcillas en el caldero

e ingenioso artilugio consistente en una mediana tolva de latón que se llena por la parte superior y que va provista, para que la pasta salga de forma uniforme por el embudo de su parte inferior, de un émbolo de palanca de madera que debe accionar alguien con experiencia. La mondonguera habrá aplicado previamente a la boca del embudo todo el morcal arracimado y, con mano hábil, irá presionando sobre la salida de la pasta para que ésta, por su propio peso, vaya relleno la tripa poco a poco.

Luego, cerrando por ambos extremos el morcal y anudando con hilo de algodón las consecutivas morcillas, irá formando ristra que pasarán a ser hervidas en el caldero. En el Bajo Aragón se suele embutir también parte de la masa en el intestino “cular”, lo que da nombre al acabado (“culot”, “pantxot”, etc.). En la Ribagorza, este tipo de morcilla recibe el nombre de “escolaneta”.

Las primeras en ser hervidas son siempre las morcillas blancas, para evitar que el caldo de las de sangre las contamine con su color. En algunos lugares se mete un trozo de madera o un palo dentro del agua, en la creencia de que ello contribuye a que el agua no se enturbie o se formen grumos de grasa. Hay zonas en las que para remover el agua de cocer se utilizan hojas de col, siempre con el mismo propósito. En otras —como en Bailo—, a la hora de echar las morcillas al caldero las mujeres recitan la siguiente cantilena:

*Santa Susana,
que salga la morcilla sana.*

En todos los casos, sin embargo, las morcillas se pinchan nada más sacarlas del caldero para evitar que se formen bolsas de aire —que corromperían la masa—, operación en la que se suelen emplear finas agujas o mejor un corcho de garrafa con numerosos alfileres clavados formando círculos concéntricos.

«AQUÍ NO SE TIRA NADA»



La filosofía esencial del “friquinar” —preparación de todo el mondongo que debe ser hervido— es la misma que la de toda la matacía, es decir: “aquí se aprovecha todo y no se tira nada”.

Por eso, cuando el arroz destinado a las morcillas se acaba —piénsese que, hasta hace pocos años, tal cereal era exótico en Aragón y, por lo tanto, escaso y caro— y cuando los morcales ya no dan más de sí (puesto que, si no se han comprado intestinos complementarios, el cerdo produce lo que produce y nada más, circunstancia por la que en algunos sitios, como en Ribagorza, se utilizan también para embutir parte de las telas de grasa del animal), hay que aprovechar la masa sobrante de la mejor forma posible.

Y la mejor forma de hacerlo son las “tortetas” y “bolas”, “bolos” o “pellas”. En su fabricación, además de que desparece la tripa para embutir la masa, puede o no intervenir la sangre, con lo que, como en el caso de las morcillas, el resultado final serán tortetas blancas o tortetas de sangre.

Para ambas modalidades se realiza un sofrito de cebolla y grasa del propio cerdo (del “entresijo” y las telas), harina, especias —esencialmente, canela— y, en la mayoría de los casos, huevos. Antiguamente, las amas de las casas reserva-

ban a tal efecto los mejores huevos de la temporada, bien custodiados en el lugar más fresco y oscuro del hogar. En algunas zonas se sustituye la harina por la viruta de pan semiduro, al tiempo que se añaden piñones, avellanas, etc. En otras —sobre todo, en épocas de penuria— se llegaba a añadir “remuñuelo” de la molienda para obtener más cantidad de masa (Andorra).

Una vez bien compactada toda la masa —a la que, como decimos, se añade normalmente sangre del cerdo—, se procede a darle forma. En la mayoría de los lugares de Aragón se amasan a modo de tortas pequeñas (de ahí el nombre de “tortetas”), pero también pueden ser anillos (Ribagorza) o pequeñas pelotas (“bolas” o “pellas”).

A continuación se procede a cocerlas, bien en agua hirviendo limpia —caso de la modalidad blanca— bien en el mismo caldo en el que se han cocido las morcillas y siguiendo prácticamente el mismo ritual.



Tortetas cociéndose

Tras dejarlas “sudar” o reposar sobre un paño limpio o, en muchos lugares, sobre un cañizo, se guardan en un lugar fresco y oscuro, pero pensando siempre en que habrá que consumirlas en un tiempo relativamente corto, dada su escasa capacidad de conservación. En todo caso, se debe evitar comerlas en caliente, recién salidas del caldero, porque suelen producir “torzón” (retortijón de tripas).

Tortetas y bolas o pellas se suelen comer fritas o hervidas, pero también se consumen en guisos, a los que, además del gusto, confieren consistencia y proteínas.

Una forma de aprovechamiento del hígado del cerdo en Aragón es una peculiar variante, que no deja de tener su miga, del famoso “pastel de hígado” francés o, incluso, de la hamburguesa —productos ambos de los que puede ser considerada precursora—. Son los famosos “fárdeles”, elaborados con la víscera hepática del tocino troceada, a la que se añade miga de pan, huevo, ajo, perejil y alguna especia. Bien envueltos en una fina tela de grasa, los fárdeles —que no se conservan largo tiempo— se suelen cocinar friéndolos o, preferentemente, asándolos a la brasa.

Una vez concluido el mondongo (de sangre o no) para cocer, en muchas zonas —esencialmente, en el Bajo Aragón— se procede a la elaboración del embutido de inferior calidad en la escala jerárquica de toda la matacía: la “güeña”.

Esta se fabrica cociendo previamente en un caldero, con abundante sal, carne de la cabeza del cerdo (sin corteza), la

lengua, los riñones y el “liviano” (pulmones). Una vez bien hervido todo, se pica a mano o en la capoladora y se amasa en un lebrillo añadiendo pimentón dulce y algo de pimienta, clavo, etc. Tras dejar reposar la masa, se embute en intestino delgado y se ata al modo de los chorizos. Es embutido que, por sus componentes, se estropea con facilidad y, por tanto, debe consumirse lo más pronto posible.

Más estables y contundentes son las butifarras, para cuya elaboración se aprovechan también las carnosidades de la cabeza del cerdo (por eso, en el Norte de Aragón se la conoce por otro nombre como “cabezina”). Se suele añadir asimismo la “mielsa” (bazo), la lengua y, sobre todo, la papada y los “blancos” no destinados a la salazón. En la Ribagorza se utilizan también las “descarnaduras” de los huesos —que han sido previamente hervidos— y parte de los cueros del animal.

Todos esos ingredientes se capolan cuidadosamente, añadiendo agua, anís, especias, etc. En algunas partes del Bajo Aragón el agua que se añade se ha hervido previamente con dos o tres naranjas troceadas, lo que comunica a la butifarra un sabor muy peculiar. Una vez preparada la masa, se embute y, atadas en “vueltas” cortas, las ristras se cuecen en el mismo caldo morcillero enganchadas a un palo de escoba o de sabel. Una vez frías, se retiran a la parte más aireada y fresca de la casa (la falsa, o “fallao”, por lo general).

LA ARISTOCRACIA DEL EMBUTIDO



Salchichones, longanizas y chorizos componen la tríada aristocrática del embutido mondonguero y, por ello, requieren más cuidados y tiempo de elaboración, de forma que su manipulación se suele dejar para el día siguiente de la matacía.

Para elaborar el salchichón se elige el mejor “morcal” y se reservan las mejores piezas del animal, sobre todo el solomillo y los lomos. Con el magro y los “blancos” más escogidos se capola toda la masa, en la que no interviene nunca el pimentón, pero sí la pimienta —en polvo y en grano— y el ajo; se suele añadir también un licor apreciado (jerez, vino rancio o anís). Bien amasada la pasta, lo primero que debe hacerse es dejarla reposar o “dormir”, por lo general entre doce y veinticuatro horas.

Una vez “curada” la masa, se embute con sumo cuidado en el morcal —o bien en el “cular”—, se deja escurrir un tanto y, en muchas zonas, se “enharina”, es decir, se reboza en harina para que transpire solo a medias. Hecha esta operación, el salchichón se pincha para extraer el aire y se deja “curar” —nunca cocer— al sereno durante largo tiempo, en la seguridad de que, dada la calidad de sus ingredientes, aguantará muy bien el paso del tiempo.



Embutiendo en el morcal

El segundo lugar de la jerarquía —o el primero, allí donde no es costumbre elaborar el salchichón— lo ocupan las longanizas (“luenganizas”, “lluenganicças”), para las que se reservan tam-

bién las mejores piezas del cerdo (“pizca de moza”), si bien en su elaboración interviene más proporción de “blanco” o tocino. Lo más peculiar de este embutido —lo mismo que del chorizo— es que suele ser “ayudao” con la incorporación de otras carnes, especialmente de animales de pelo o lana, generalmente de choto, cabra u oveja, pero si es posible también de vacuno.

Con las partes más nobles y magras del animal se hace el capolado y se prepara la masa, a la que se añaden especias —siempre blancas— y licores a voluntad y gusto de la casa (incluido el aguardiente). En algunos lugares (Cinco Villas) en lugar de licores se añade a la masa un “cocimiento” a base de naranja, manzana, tomillo y ajo. Luego se debe dejar reposar. Tras el embutido de la pasta, las longanizas se pinchan, se dejan escurrir —nunca cocer— y en muchas zonas se “enharinan” también, antes de colgar las

“vueltas” en el lugar más fresco, oscuro... y resguardado de gatos o ratones.

En determinadas comarcas, como Ribagorza, se aprovecha el “liviano” para hacer las famosas “longanizas de vinagre”, que, además de este derivado del vino, admiten carnes más rojas que las de otras variantes. En otros lugares se conoce por el nombre de “salchicha” o “longaniza basta” a aquella en cuya elaboración interviene, además del “liviano” y la lengua, el corazón, los riñones y la “degolladura”, modalidad que, lógicamente, se conserva menos tiempo que las hechas sin la incorporación de vísceras.



Los embutidos se “curan” colgándolos para que se sequen

Los chorizos —de los que se elaboran infinidad de variedades a lo largo y ancho de todo Aragón— cierran esta noble tríada del “embutido de curar”, y en su elaboración aparecen ya más altas dosis de tocino y de “blancos” que en los salchichones y longanizas. Pero, sobre todo, interviene una especia concreta, que es la que le confiere sus peculiares sabor y color: el pimentón.



La carne de los chorizos se mezcla con pimentón

El pimentón dulce es un ingrediente que se usa para todo tipo de chorizo, pero el picante se añade o no, a gusto de cada casa, así como el ajo, que, juntos, constituyen el elemento diferencial del “chorizo picante”. Pero se pueden añadir muchos otros ingredientes, que determinan las variaciones no sólo de sabor sino también del nombre característico correspondiente.

Por ejemplo, en la Ribagorza se elaboran los apreciados chorizos de “lengua” en los que, como es obvio, aparece como elemento sustancial la lengua del cerdo. En otras partes, como en el Bajo Aragón, se hacen los llamados “chorizos tontos”, con la intervención, además de la lengua, del “liviano”, la carne de cabra y el “halda”, así como del consabido caldo de naranjas. Y en casi todas las comarcas se elabora el apreciado “chorizo de ajo”, en el que éste se incorpora en cantidades suficientes como para conferir al embutido un inconfundible aroma y sabor.

En el Norte de Aragón y Cinco Villas se prepara también una modalidad más reducida de estos embutidos: las “longanicetas” y “choricetas”, que, a diferencia de sus “hermanos mayores”, se embute en tripa de res de lana o pelo (normalmente, de la sacrificada para “ayudar” a la carne del cerdo). La primera de ellas parece en trance de desaparición, mientras que el nombre de la segunda va siendo progresivamente suplantado por el de “chistorra”, claramente importado de Navarra y el País Vasco.

EL SALADO Y LA «CONSERVA»



Como si del postre de una comida habitual se tratara, la matacía culmina con la manipulación e industria de los espaldares y perniles, es decir, lo más venerado del animal sacrificado tanto por su valor gastronómico como por su importancia estratégica en la economía familiar (la “conserva”).

La tradición atribuye a los galos la invención de las técnicas del curado del jamón, ya que algunas fuentes greco-latinas aseguran haber importado esta técnica de las Galias, aunque es altamente probable que los indígenas hispanos y los cartagineses afincados en nuestra Península —bien provista de minas de sal, que eran explotadas desde antes de la romanización— conocieran bien los secretos de la conserva por salazón y, en concreto, de la de la carne del cerdo.

Al margen de discusiones sobre el origen de la técnica, lo cierto es que el jamón de Teruel, mucho antes de la implantación de la famosa “denominación de origen” (D.O.) era reconocido, junto con los de Jabugo, Guijuelo (“pata negra”) y Trévez, como uno de los mejores de España. Y es probable que no le vayan muy a la zaga los jamones curados en otros lugares secos y fríos de Aragón.

Sin embargo, con ser necesario, el clima seco y frío no es condición suficiente para un buen curado de paletas y jamones. Previamente al secado, los brazos y patas del cerdo han debido ser sabía y convenientemente aderezados a través de un proceso que comienza con el “escurrido” de las piezas.

Nada más ser separados del cuerpo del tocino, espaldas y pernils deben reposar, al menos uno o dos días, en un lugar fresco y oscuro para que puedan destilar las acuosidades de la carne (suero y sangre). A tal efecto, se extienden sobre cañizos o maderas caladas y, en muchos lugares, se colocan encima unos tablones sobre los que apoyarán pesadas piedras que hagan el efecto de una prensa.

Así permanecerán un par de semanas, cubiertos por una fina capa de sal gorda (marina) hasta su definitiva preparación.

El adobo posterior se practica habitualmente “lavando” los pernils mediante un baño de salmuera con alta concentración de sal, para, a renglón seguido, frotarlos fuertemente y sin dejar ningún resquicio con puñados de sal, intentando que ésta penetre en la carne. Previa, simultánea o posteriormente, según costumbres, se espolvorea con pimienta y, con preferencia, con pimentón. En algunos lugares se vuelve a manipular los jamones al mes de la matacía.

Una vez salados los pernils, se cuelgan en la “falsa” (Alto Aragón) o en el “cuarto del mondongo” (Bajo Aragón),

poniendo especial cuidado en verificar que las “rateras” —discos o conos de hojalata que se colocan en las cuerdas que cuelgan del techo al objeto de impedir que los roedores se descuelguen hasta tan apetecibles manjares— están en perfecto estado. En lugares algo calurosos, en la parte inferior de las piezas se clava la “escurridera”, ingenioso artilugio en forma de cono invertido que evita que la grasa de los jamones caiga al suelo si éstos sudan.

El salado y condimentado de los perniles no sólo tiene como función —aunque sea la esencial— la curación de la carne. Se practica también creyendo que ello ahuyentará a la “moscarda”, una determinada especie de mosca que tiende a poner sus huevos en la carne de animales muertos. De conseguir su propósito, los huevos acabarán por incrustarse en la carne, agusanándola y pudriéndola. De ahí la pre-



Perniles y espaldares deben reposar cubiertos de sal gorda

ocupación periódica de los dueños de la casa por “dar vuelta” por los jamones, para verificar si les “ha pegado el saltillo” o no.

Tras el curado de una o más temporadas, el jamón es “catado” para ver si está a punto, pero nunca cortando su carne sino, las más de la veces, introduciendo entre el hueso y la carne una punzante aguja de hueso que, una vez olfateada, dará la señal de si la pieza se halla o no en sazón.

La segunda industria de salazón que se practica tras la matacía concierne a las patas, morro y oreja del cerdo —que se aprovecharán en su día para condimentar platos muy consistentes, como las judías, lentejas o garbanzos— y también a las “pancetas” y “haldas” del tocino. Estas piezas, para su buena conservación, deben estar libres de carnes blandas y perecederas (“degolladuras”) y su salado debe practicarse a fondo. Se guardarán para ser consumidas en primavera o verano, sea en crudo —“tocino”—, sean fritas o hervidas en tomate, etc.

Sin embargo, la operación más cuidadosa estriba en la elaboración de la manteca o “ensundia” y de la necesaria “conserva”.

La primera solía ser práctica del Alto Aragón, donde el aceite o no existía o bien era escaso y caro. La manteca se obtiene fundiendo en una sartén grande o caldero la grasa del “entrevivo” y las telas más finas del cerdo. El

proceso es lento y delicado, puesto que, con un cedazo o cernedor, se deben ir separando las partes carnosas (“chicharros” o “chicharrones”) del fundido (“derretiu”). Una vez filtrado el líquido resultante (“flor de manteca”), éste se guarda en “parricas” o cazuelas de barro para ser utilizado de muy diversas maneras.

Hasta la universalización del consumo de aceite, en el Pirineo la manteca se utilizaba esencialmente para freír y dar gusto a los guisos (darles “enjundia”). También se reservaba una parte para la elaboración de mantecados y otros productos de repostería. Los “chicharros”, por su parte, se utilizaban para la elaboración de las apreciadas “tortas de chicharrones” que, en la zona de Jaca, solían ser fabricadas y consumidas —tras su preceptiva bendición en misa— el día de San Blas.

Pero el destino esencial de la ensundia —que en Ribagorza y otras zonas de Aragón se embutía en el “tripón” o el “cular” del cerdo como forma óptima de conservación— fue siempre la elaboración de la conserva, conservación o abobo.

Con algunas variantes, esta ingeniosa y utilísima industria —en algunos lugares también llamada “lardo”, de donde deriva la costumbre de llamar en Aragón “jueves larde-ro” al jueves de Carnaval— consiste en sofreír las costillas (previamente troceadas) y el lomo, es decir, las piezas que deberán conservarse hasta el verano, muy especialmente

para ser consumidas durante las arduas faenas de la cosecha. En algunas comarcas se mete también en conserva la longaniza, una vez bien curada.

Una vez sofritas las piezas o “pizcas”, se introducen en una “parrica” de barro y se cubren hasta rebosar de manteca fundida. Enfriada lentamente, la vasija se cubre con un paño de lino que se ata a la boca para impedir que se ensucie y, sobre todo, para conjurar la indeseable visita de moscas y mosquitos. Luego se guarda en la parte más fresca y oscura de la casa, aquella en la que se habían ido dejando las demás maravillas alimenticias producto de la matacía.

Ni qué decir tiene que en los pueblos y comarcas donde abunda el olivo —esencialmente, el Bajo Aragón—, la conserva, que allí recibe el nombre de “adobo”, se realiza con el mejor de los aceites, del que toma sus exquisitos aroma y sabor.

Y ya con los adobos podemos dar por terminada la matacía, aunque el orden litúrgico no sea canónico ni ecuménico, es decir, que ni haya reglas fijas ni se practique igual en todas partes. En muchos lugares, y desgraciadamente, tan rico y ancestral rito pronto será, por la propia dinámica de la sociedad, simple recuerdo o socorrida excusa para regresar por unos días al pueblo.

Pero hay sitios en los que aún se mantiene viva esta tradición, e incluso otros que tratan de recuperarla haciendo

de ella una fiesta, como ocurre en Albelda (Huesca): en la feria que tiene lugar hacia mediados de enero en esta localidad se realiza, como acto “estelar” de la misma, parte del ritual de la matacía con la intervención de todo el pueblo. El sacrificio del cerdo —llevado hasta el lugar con carretas y caballos— sirve para organizar una comida común a partir de los productos que de él se extraen; obviamente, no se realiza el proceso de fabricación de los embuti-



La despensa, tranquila, fresca y ventilada, con los embutidos esperando

dos, puesto que no se trata de conservar nada para los días venideros, pero sí se lleva a cabo parte del mondongo con la elaboración de morcillas y tortetas. Asimismo, numerosos establecimientos hosteleros y de restauración de todo Aragón vienen celebrando, de forma más o menos sistemática, diversas jornadas gastronómicas con la matacía como motivo central. Quizá esta fórmula sea una buena idea para no dejar que se pierda, del todo o en parte, una tradición tan “rica”, dicho sea esto en todos los sentidos.

Glosario

I

adobo: conserva o también *conservón*.

albéitar: veterinario.

alda: halda. Parte inferior del pecho y arranque del vientre.

amo: en algunas partes, irónico sobrenombre del cerdo para la matacía.

apastar: preparar la pastura para la ceba.

arbillo: paquete intestinal.

aulaga: aliaga.

bacia: arcón de madera de forma troncopiramidal que se utiliza para matar (invertida) el cerdo y para escaldarlo y pelarlo (colocada al derecho). Recibe también, entre otros, el nombre de *bación*.

bación: comedero de los cerdos.

balago: paja de centeno.

banco: mesa sobre la que se sacrifica el cerdo.

berrán: cerdo. Con preferencia, el macho adulto.

berrenda: cerda en celo. También se le llama *berronda*, *barrienda*, etc.

berro: cerdo.

bichiello: triquina. También, *bisiello*, *bisello*, etc.

blanquiar: encalar.

blanquil: blanco del cerdo.

bochiga: vejiga de la orina. También, *beixiga, bichiga*, etc.

borallo: pastura de harina y otros complementos (hortalizas, etc.).

budillo: paquete intestinal del cerdo. También, *budellá, budell*, etc.

bufo: vejiga de la orina.

cabezina: butifarra.

cabezuela: mezcla de harina y salvado destinada a la ceba.

cachillada: manada o piara de cerdos jóvenes.

capoladora: trituradora.

carrazón: balanza o romana para pesar el cerdo sacrificado.

cazoleta: cucharón semiesférico para pelar el cerdo.

ceba: engorde.

cerda: pelo del cerdo, especialmente el del lomo.

chiradera: palo o caña para dar la vuelta a las tripas de embutir.

chicharros: carnosidades del menudo o entrevivo. También, *chicharrones, chicharrons*, etc.

chinchorra: degolladura.

chinón: cerdo.

choza: pocilga.

cochín o **cochino:** cerdo.

cochiguera: pocilga.

cordillón: intestino delgado del cerdo.

corraleta, corralina o **corte:** pocilga.

crestar: castrar.

cuerdas: tripas, intestinos.

cular: intestino del recto.

cuto: cerdo.

degollador: cuchillo para degollar el cerdo.

degolladura: pequeños trozos de carne que se consumen el mismo día de la matanza a la hora del almuerzo.

derretiu: manteca o ensundia.

desfollinar: deshollinar la chimenea.

ensundia: manteca.

entesir: hervir las tripas para lavarlas y desinfectarlas.

entrevivo: parte central y grasa del paquete intestinal.

esbenzillar: desprender las partes grasas del intestino grueso.

esbezar: destetar a las crías.

escolaneta: morcillón que se embute en el intestino cular o en el ciego.

espaldar: cuarto delantero.

espirallar: desencubar o trasegar el vino.

estral: hacha pequeña. También, *destral*, *estraleta*, etc.

fardel: especie de torta hecha con hígado, huevos, especias, etc.

fiel: hiel.

fogaril: hogar bajo. También se le conoce por *fogaral*.

frajenco: lechón de tres meses cumplidos. También se le conoce como *frajengo*, *fraxenco*, *freixenco*, *fraxengo*, etc.

friquinar: preparar el mondongo destinado a ser hervido.

gamón: árbol cuyas hojas de daban a comer a los cerdos en la ceba.

garroneta: ballesta de madera utilizada para izar y descuartizar el cerdo tras su sacrificio.

gorrín: lechón.

gorrino: cerdo.

güeña: embutido de baja calidad en el que intervienen las vísceras.

gulo: cerdo.

halda: falda, parte inferior del pecho y arranque del vientre.

lardo: cerdo conservado en manteca.

latón: cerdo.

lebrillo: terriza, palangana troncocónica de barro cocido y esmaltada por la parte interior.

lechigada: camada.

liviano: pulmón.

lladre: dicese del cerdo afectado por la triquinosis.

lletó: cerdo.

marrancho: frajenco destinado a la ceba.

marranchonero: tocinero, tratante de ganado porcino.

matachín: matarife.

matacía: en Aragón, matanza del cerdo. Recibe también, entre otros, los nombres de *matachín*, *matacobín*, *matapuerco*, *matachinón*, *matança*, etc.

menudo: paquete intestinal.

mielsa: bazo.

mondonguera: mujer experta en la elaboración del mondongo.

mondongo: paquete intestinal del cerdo. Se aplica, preferentemente y por extensión, a la elaboración de los embutidos y derivados de la matacía.

morcal: intestino grueso del cerdo.

morcadera: mondonguera.

ñafo: pulmón.

ñarro: lechón.

orejil: pabellón auditivo y oído interno del cerdo que, separados o no del resto de la cabeza, solía ser asado y ofrecido a los huéspedes y ayudantes el mismo día de la matacía.

pantxa: intestino más grueso del cerdo.

papeleta: canon que se paga por el sacrificio del cerdo, en función de su peso en canal.

parrica: vasija de barro de pequeñas proporciones.

pastura: masa de harina, salvado, etc., destinada a la ceba.

pella: bola elaborada con sangre, pan, especias, etc., lo mismo que las tortetas.

pernil: cuarto trasero, jamón.

perro: pelota que se hacía con la vejiga del cerdo recubierta de paño.

pichorro: pene del cerdo. También, *pichín*.

pizca de moza: las partes más nobles y sabrosas de la carne del cerdo, excepción hecha de los jamones y paletillas.

porc: cerdo.

porqueriza: pocilga.

presente: parte del cerdo —normalmente, los solomillos— que se regalaba, como deferencia, a las primeras autoridades sociales de la localidad.

radir: pulir, afeitar el cerdo.

rasqueta: utensilio para limpiar las tripas por frotación.

ratera: disco de metal que se utiliza para impedir que los roedores se puedan descolgar desde el techo hasta los jamones y embutidos.

remuñuelo: salvado.

rustir: socarrar, chamuscar los pelos del cerdo.

sacacubo: renovación y trasiego del vino.

saltillo: larva y mosquito de los jamones.

salvao: cascarilla del grano procedente de la molienda.

tallador: cuchillo de barquilla y dos mangos para trocear la carne destinada a los embutidos.

taste: pasta para embutir (morcillas, chorizos, etc.) o moldear (bolas, tortetas, etc.).

tederos: soportes para sostener, elevadas, las teas encendidas.

tempanil: cuarto delantero.

tercerilla: harina de tercera categoría.

tirante: cuarto trasero, jamón.

torteta: pequeña torta hecha con sangre, pan, especias, piñones, etc.

torzón: retortijón de tripas causado por comer determinados alimentos en caliente.

toscana: piedra tosca que se utiliza para pulir el afeitado del cerdo.

tossino: cerdo.

yerba roya: planta silvestre, muy frecuente en el Valle medio del Ebro, que se utilizaba para cebar a los cerdos.

zahurda: pocilga.

zampona: flauta de pan.

zarracucho: pocilga.

zolle: pocilga. También recibe los nombres de *azolle*, *zuelle*, *çoll*, etc.

zoque: cuña de madera utilizada para partir en dos el espinazo del cerdo. También, *zoqueta*.

Para saber más...



- BELTRÁN MARTÍNEZ, Antonio: «Fiestas y tradiciones de febrero. Matapuerco». Artículo en *Heraldo de Aragón*, 24-II-1991.
- CAÑADA GINER, Ángel: *Así mataron el hambre nuestros mayores*. Folleto, Ayuntamiento de Andorra, 1992.
- CASTAÑER, Ana y FUERTES, Teresa: *El libro del jamón y la matanza*. Alianza Editorial, Madrid, 1988.
- GARCÉS LASHERAS, David: «La matanza del cerdo». Conjunto de artículos en *Empelte* nº 6. Centro de Estudios Caspolinos (IFC). Caspe, 1991.
- LÓPEZ SUSÍN, José Ignacio: «La matacía en Aragón, un rito que desaparece». Artículo en *Rolde*, nº 23, enero-marzo 1984.
- MARCUELLO CALVÍN, José Ramón: Voz «Matacía» en *Gran Enciclopedia Aragonesa*. Unali, Zaragoza, 1980.
- MONESMA, Eugenio: *La matacía*. Guión para la película etnológica del mismo título. Pyrene P.V., Huesca, 1992. Del mismo realizador son, asimismo, los vídeos *La matacía en Orillena*, *La matacía en La Colomina* (1995) y *Últimos artesanos: la matacía* (1997).
- OLIVÁN, Pedro: «La matacía y el mondongo: una tradición viva en Robres». Artículo en *El Pimendón*, Robres, diciembre de 1989.
- VIDAL LLISTERRI, Darío: «Ejecutoria de cristiano». Artículo en *Cuadernos de Gastronomía*, nº 1. Huesca, abril de 1993.



- 1.- **Aragón y Europa** • Servicio EuroCAI
- 2.- **La Santa Capilla del Pilar** • A. Ansón y B. Boloqui
- 3.- **Los Tapices de La Seo** • Equipo Cai100
- 4.- **Los botánicos aragoneses** • Vicente Martínez Tejero
- 5.- **El traje tradicional en Aragón** • Jesús A. Espallargas
- 6.- **La economía agroalimentaria en Aragón** • Luis Miguel Albisu
- 7.- **Baltasar Gracián. La iluminada brevedad** • Ignacio Izuzquiza
- 8.- **La matacía** • José Ramón Marcuello

ISI

- 9.- **La Navidad** • Equipo Cai100
- 10.- **Los monasterios de Aragón** • Agustín Ubieto
- 11.- **El Cid en Aragón** • Alberto Montaner
- 12.- **Diseño industrial. Una perspectiva aragonesa** • Juan Manuel Ubierno
- 13.- **El clima de Aragón** • José María Cuadrat
- 14.- **El nacimiento de Aragón** • Juan F. Utrilla
- 15.- **Marcial** • Concha García Castán
- 16.- **La industria en Aragón** • Adolfo Ruiz Arbe
- 17.- **Los fotógrafos aragoneses** • Carmelo Tartón
- 18.- **La cerámica aragonesa** • Isabel Álvaro
- 19.- **El escudo de Aragón** • Equipo Cai100
- 20.- **La medicina del siglo XVII en Aragón** • Asunción Fernández Doctor
- 21.- **Gaspar Sanz, el músico de Calanda** • Álvaro Zaldívar
- 22.- **El retablo de la catedral de Huesca** • Equipo Cai100
- 23.- **El Ebro** • Amaranta Marcuello
- 24.- **Magdalena, Navarro, Mercadal** • Ascensión Hernández
- 25.- **Los fósiles en Aragón** • Eladio Liñán

