

# EL MATAPUERCO EN LA HOZ DE LA VIEJA. LA MATANZA DEL CERDO EN LA ECONOMÍA DE UN PEQUEÑO NÚCLEO RURAL DE LA PROVINCIA DE TERUEL

*M.<sup>a</sup> Soledad Alconchel Pina \**

## RESUMEN

La Hoz de la Vieja es un pueblo turolense que ha conservado costumbres y ritos, ya perdidos en otros lugares. Una de estas tradiciones es el matapuerco. La matanza del cerdo supone todavía un medio de autoabastecimiento y un elemento de especial relevancia en la vida local.

El objetivo de la investigación ha sido interpretar en su contexto actual la matanza, como fenómeno social de profunda significación. El contenido de este trabajo abarca todo lo relacionado con la crianza del cerdo y su matanza. El estudio de campo se realizó en diciembre de 1991, utilizando como método de trabajo la observación participante.

El matapuerco está experimentando una transformación y está perdiendo su significado como eje principal de una economía de subsistencia. Los dos aspectos esenciales del matapuerco, el económico y el ritual, se diluyen en las actuales formas de vida uniformadoras.

**Palabras clave:** matapuerco, matanza, cerdo, tocino, jamón, mondongo, La Hoz de la Vieja (Teruel).

\* Urbanización Galápagos, Bloque 7, 4.º C. 50300 Calatayud (Zaragoza).

## ABSTRACT

*The "matapuerco" in La Hoz de la Vieja. The pig-killing in the economy of a country village of the province of Teruel*

La Hoz de la Vieja is a village of Teruel which has preserved customs and rites already lost in other places. One of these traditions is the "matapuerco". The pig-killing is nowadays a mean of self-catering and an element of special relevance for the local life.

The purpose of the research has been interpreting the pig-killing in its actual context, as a social phenomenon of a deep significance. The contents of this work covers whatever is related with the pig breeding and its slaughter. The field works was realized in December 1991 through participant observation.

"Matapuerco" is going through a transformation and it is losing its meaning as the essential part of a subsistence economy. The two main aspects of "matapuerco", the economic and ritual, water down in the present leveling up ways of life.

Key words: "matapuerco", pig-killing, bacon, ham, pork guts, La Hoz de la Vieja (Teruel).

## OBJETIVOS, CONTENIDOS Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La justificación de la investigación sobre la matanza del cerdo en una localidad turolense viene dada por unas circunstancias muy concretas, que exponemos a continuación. La Hoz de la Vieja es un pequeño pueblo de la provincia de Teruel que hasta no hace mucho únicamente estaba comunicado con el exterior por una carretera en muy mal estado. Debido a este aislamiento secular, se han conservado costumbres, vocabulario y ritos que en otros lugares ya se han perdido. Pensamos que ahora es un buen momento para recoger estas peculiaridades, antes de que desaparezcan por los cambios que se están produciendo. Y una de estas tradiciones sigue siendo el matapuerco.

Concretamente, la matanza del cerdo supone para este pequeño núcleo de población un medio de autoabastecimiento y sigue siendo un elemento de especial importancia en la vida local. La cría y matanza del cerdo todavía constituyen uno de los ejes fundamentales en la economía familiar, si bien hay indicios de que esto no será así por muchos años.

Para determinar el estado de la cuestión, nos aseguramos de que nadie lo había investigado hasta la fecha. No hemos localizado ningún trabajo ni estudio de campo sobre la matanza en La Hoz de la Vieja. Estuvimos en la Biblioteca de Aragón, donde nos pusieron en contacto con instituciones y personas vinculadas a estudios antropológicos, que nos confirmaron la falta de investigaciones<sup>1</sup>.

Tampoco a nivel provincial o regional existe un número amplio de monografías sobre el tema. Únicamente cuando llegan las fechas navideñas, algunos periódicos y revistas de carácter local incluyen entre sus páginas alguna información. En Aragón, han aparecido artículos en las revistas *Rolde* (Zaragoza), *El Pimendón* (Robres), *Alpunt-3* (Fraga), *Guara* (Huesca), *La Comarca* (Alcañiz) o *Tierras de Aragón*, esta última editada por la UAGA. También en el *Diario de Teruel* se han publicado algunos artículos. La bibliografía disponible sobre el tema es muy reducida.

Por otra parte, hemos detectado un movimiento de recuperación de la matanza. En Pozondón (Teruel) de nuevo se está revitalizando esta vieja tradición, si bien de una forma totalmente festiva y multitudinaria, alejada de su verdadera razón de ser y de sus orígenes<sup>2</sup>. En la propia capital de la provincia, Teruel, se ha constituido recientemente una asociación denominada *Asociación del Gorrino*<sup>3</sup>.

El objetivo básico de la investigación ha sido interpretar, en su contexto actual, la matanza como fenómeno social de profunda significación y raigambre en una pequeña comunidad rural. Nos hemos interesado por su significación económica familiar, por sus aspectos de ritualización y por su vinculación con una forma determinada de economía. También nos interesaba su relación con el ciclo anual de alimentación.

El contenido de este trabajo intenta abarcar todo lo relacionado con el mundo de la matanza y de la crianza del cerdo. Si bien el núcleo de la investigación se centra en los días de la matanza, hemos recogido la mayor información posible sobre el ciclo del cerdo y de los productos que de él se obtienen. Además, han ido apareciendo colateralmente algunos datos de indudable interés etnográfico, que nos ha parecido interesante recoger, pues ayudan a entender mejor el contexto en el que se desenvuelve nuestra investigación.

Llevamos a cabo el estudio de campo los días 20, 21 y 22 de diciembre de 1991. Hicimos observación participante, colaborando plenamente en todas las faenas del mondongo durante los días que permanecimos en el pueblo. Utilizamos la grabadora para entrevistar a los cortantes, mondongueros y demás personas vinculadas al matapuerco y tomamos nota puntual de cuanto fuimos observando. Para completar la información, hicimos fotografías de todo el proceso de la matanza

2 Desde el año 1989 se celebra anualmente en Pozondón la denominada *Fiesta de la Matanza*, que tiene un triple objetivo: rememorar la costumbre de la matanza, gozar por unos días del *sabor a pueblo* y dar a conocer a los jóvenes las costumbres más típicas de los mayores. Es una fiesta de carácter público, celebrada en la plaza del pueblo, a la que asisten algunos cientos de personas. No es, pues, una fiesta familiar, sino abierta y multitudinaria. Hay que situarla más en un contexto turístico que en uno tradicional. Vid. *Diario de Teruel*, 7-12-1989; 9-12-1989; 13-12-1989; 1-12-1990; 6-12-1990; 7-12-1990; 6-12-1991.

3 La *Asociación del Gorrino* publica periódicamente en el diario local de Teruel apuntes históricos, refranes, etcétera, sobre el cerdo, en una sección denominada «Fondo documental y bibliográfico *Amigos del Gorrino*». Vid. *Diario de Teruel*, 4-12-1991; 6-12-1991; 14-12-1991; 18-12-1991; 20-12-1991; 31-12-1991.

1 Mantuvimos contactos con Elisa Sanchez Sanz, antropóloga, especialista en temas aragoneses, quien nos facilitó referencias bibliográficas y nos aportó sugerencias para el trabajo. También el profesor tutor de Antropología del Centro Asociado de la UNED de Calatayud, Amado Millán Fuertes, revisó y orientó nuestro trabajo.

del cerdo. Posteriormente, revisamos y corregimos con algunas de estas personas el material y el texto final.

Hemos hecho una estructuración del trabajo en varios apartados, en el primero de los cuales hemos querido reflejar brevemente la metodología utilizada. En el segundo hacemos una descripción de la localidad, así como de algunas características de su economía, sociedad y cultura; nos extendemos especialmente en el ciclo anual de alimentos, del cual forman parte sustancial los productos del cerdo. El siguiente apartado constituye la parte central de la investigación, con la descripción pormenorizada del matapuerco. En el apartado cuarto, dedicado a la cultura del matapuerco, recogemos aspectos como el vocabulario, refranes o significación social del mismo. Finalmente, se recogen las principales conclusiones de nuestra investigación. El trabajo se completa con dos anexos: uno de fotografías y otro de recetas tradicionales.

Con notas a pie de página, hemos querido descargar el texto de toda aquella información que pudiese interrumpir el hilo narrativo de nuestra investigación.

## LA LOCALIDAD DE LA HOZ DE LA VIEJA

### DESCRIPCIÓN DEL MEDIO FÍSICO

La Hoz de la Vieja es una localidad de 237 habitantes, situada a 932 metros sobre el nivel del mar. Tres barrancos confluyen en La Hoz de la Vieja: el Chorredero, el Vadillo y el Barranquillo. Varias palancas se encargan de enlazar las orillas entre sí. El grueso del casco urbano se halla orientado al mediodía, al pie de una torre que llaman castillo<sup>4</sup>. La Cingla, nombre dado a una prominente rocosa, da escolta al pueblo frente al castillo. El edificio más destacable del casco urbano es la iglesia parroquial<sup>5</sup>.

El clima es continental; la temperatura media anual oscila entre 14° y 8°, con medias en los meses fríos entre 7° y 1°, extremas con mucha frecuencia por debajo de 0° y heladas incluso en abril, acortando el periodo vegetativo. Los veranos son cortos, con medias de 23° y extremas superiores a los 35°. Las precipitaciones son insuficientes, pése a la posibilidad de lluvias orográficas, oscilándose entre 400 y 500 mm, con déficits anuales permanentes, especialmente en los meses de

4 El conjunto urbano está dominado por una torre medieval de vigilancia, que fue engida en el año 1363 por los vecinos para evitar pagar tributos para la fortificación de Montalbán. Esta torre-castillo se alza como un fortín sobre las rocas cara a la sierra. Esta bien conservada, con remate de almenas. El rey Pedro concedió a este pueblo, entre otros privilegios, el del peaje para el paso en barca de los ríos aragoneses, hasta Fraga. Vid. A. ZAPATER GIL, «Hoz de la Vieja», *Gran Enciclopedia Aragonesa*, tomo VII, Zaragoza, Unión Aragonesa del Libro, 1984, pp. 1714-1715.

5 La iglesia parroquial, consagrada a Nuestra Señora de las Nieves, es de fines del siglo XV o principios del siglo XVI. Tiene una nave cubierta con bóveda de crucería estrellada, abside poligonal con una ventana gótica y torre que se estrecha en altura. La fábrica de la iglesia es bastante irregular. A la entrada del pueblo está la ermita de Santa Ana. Vid. A. ZAPATER GIL, *op. cit.*

verano por el peculiar reparto de las lluvias mediterráneas que dejan sin agua los meses más cálidos.

Pertenece La Hoz de la Vieja a la comarca de las parameras montalbinas de la provincia de Teruel. Estas parameras son un pequeño *país negro* carbonero enclavado entre las tierras agrícolas y ganaderas de Aragón<sup>6</sup>. La Hoz (nombre que dan sus habitantes al pueblo) está a 103 km de la capital, en el piedemonte suroriental de la Sierra de Cucalón, perteneciente al Sistema Ibérico. La Hoz está enclavada en una comarca deprimida de la provincia de Teruel. La densidad de población de la zona apenas llega a los 7 habitantes por km<sup>2</sup>. Los pueblos de los alrededores están en periodo de regresión e, incluso, de desaparición<sup>7</sup>. En las últimas décadas, las generaciones jóvenes han emigrado a Zaragoza u otras capitales, para continuar sus estudios o encontrar trabajo.

Hasta hace tres años, la única comunicación de La Hoz de la Vieja era un desvío, en muy malas condiciones, de la carretera que une Muniesa con Vivel del Río. Ahora la nueva carretera que conecta Zaragoza con la cuenca minera pasa por el pueblo, cumpliéndose así una vieja aspiración de los vecinos.

### ECONOMÍA, SOCIEDAD Y CULTURA

La evolución demográfica de la localidad es negativa, como en toda la provincia de Teruel: en 1900 había 909 habitantes; en 1959, 783; en 1978, 286. La tendencia actual sigue siendo la disminución de la población. Sólo durante los meses de verano se llenan temporalmente casi todas las casas del pueblo, al acudir los veraneantes a disfrutar sus vacaciones en el pueblo que les vio nacer. Como consecuencia de todo ello, la edad media de la población es muy alta y el porcentaje de jubilados aumenta todos los años. Cada vez hay menos nacimientos; la población escolar se ve menguada y es muy probable que en unos años se cierre la escuela unitaria que todavía permanece abierta.

La Hoz de la Vieja es esencialmente un pueblo agrícola y ganadero. Los suelos son pardo-cálizos, con escasez de materia orgánica y reducido espesor. Predomina en el término municipal el pastizal, mientras que el bosque de carrasca (*Quercus ilex*) cubre un área muy pequeña. Los abarrancamientos se han generalizado, lo que contribuye a la improductividad agrícola del terreno. El regadío apenas existe. A la salida del pueblo se cultivan algunos huertos, que se dedican a cubrir parte de las necesidades locales de hortalizas y frutas, en un régimen de subsistencia. La agricultura de seca-

6 Si bien es cierto que La Hoz de la Vieja está enclavada en la zona minera de Teruel, su relación con dicha zona ha sido escasa, debido a la falta de comunicación con los principales núcleos mineros, como Montalbán o Utrillas. De hecho, no existen mineros ni personal que trabaje en esas explotaciones.

7 Así, por ejemplo, en Maicas apenas queda media docena de habitantes; en Armillas, sólo habita en invierno una persona. Las otras localidades cercanas, como Alcañete, Josa u Obón, también están desartándose.

no es la dominante. Se cultiva el cereal (trigo y cebada), el esparigallo (*Onobrychis viciaefolia*), planta forrajera para el ganado lanar, y el azafrán.

La ganadería es extensiva. Los pastores salen al monte con sus rebaños de ovejas de raza ojinegra para aprovechar los pastos del terreno montañoso, que forman la mayor parte del término municipal. Esta ganadería extensiva se completa con la cría de animales de corral, como cerdos, gallinas y conejos, para el consumo familiar.

Tres son, en resumen, los pilares básicos de la economía de una familia media de la localidad: el cultivo de cereales, el cultivo de azafrán<sup>8</sup> y la venta de corderos. Para compatibilizar esta doble función de agricultores y ganaderos, los pastores se asocian en pequeños grupos, de forma que cada uno de ellos lleva por turno el rebaño de todos. Gracias a este asociacionismo, a cada pastor le quedan durante el año días libres que puede dedicar a las faenas agrícolas.

La colaboración de la mujer es fundamental. Además de ejercer como ama de casa, cuida de los animales del corral. Ayuda al marido en las faenas de *soltar* y, sobre todo, encerrar el ganado lanar en los corrales a la caída de la tarde. Particularmente necesaria resulta su ayuda en periodos de nacimiento y crianza de los corderos.

Esta economía familiar, mixta, exige una incesante laboriosidad que se traduce en una atención constante a las faenas agrícolas y ganaderas. La falta de jornales o de puestos de trabajo fijos ha obligado a los habitantes de La Hoz a este tipo de economía, caracterizada por el trabajo de todos los miembros de la unidad familiar y por el aprovechamiento máximo de los recursos naturales<sup>9</sup>. La única salida a esta situación ha sido la emigración. El tradicional aislamiento de la población ha contribuido a que perviva esta economía, que posee rasgos entremezclados de economía de mercado y economía de subsistencia.

También en la cultura se aprecia la persistencia de ritos y costumbres, ya desaparecidos en otros lugares. Así, en La Hoz de la Vieja nunca dejaron de celebrarse los carnavales, a pesar de su prohibición en el territorio nacional. Otra tradición muy significativa de esta localidad son las limosnas, que son obsequios que los vecinos entregan a la iglesia local para el sostenimiento del

8 Particularmente interesante resulta la cultura del azafrán, pero su estudio rebasa los límites de nuestro trabajo. Únicamente queremos destacar el hecho de que el azafrán se sigue utilizando como método de ahorro. Es decir, en vez de venderlo anualmente a los compradores e ingresar el dinero en el banco, las familias de La Hoz guardan en arcas el azafrán y venden la cosecha de varios años cuando surge una necesidad o hace falta un desembolso considerable de dinero. El azafrán es un recurso, una reserva para situaciones excepcionales.

9 Este aprovechamiento de los recursos locales se manifiesta continuamente. Veamos algunos ejemplos. Todavía existen en los alrededores del pueblo hornos en los que se fabrica yeso. A pesar de las malas condiciones para la viticultura, todos los vecinos tienen algunas viñas con las que elaboran su propio vino en las bodegas particulares. Se obtienen maderos de los chopos cabeceros (*Populus nigra*) de las riberas de los barrancos y leña del carrascal. Se siguen recogiendo las aliagas (*Genista scorpius*) para encender el fuego.

culto y del cura párroco<sup>10</sup>. En La Hoz de la Vieja todavía se pueden oír las auroras, cánticos matinales religiosos en honor de santos que allí veneran; se cantan en un recorrido por el pueblo, en nueve esquinas de sus calles<sup>11</sup>.

En definitiva, queremos únicamente enfatizar que hasta la fecha este pueblo ha mantenido cierto aislamiento, tanto económico como cultural, que le ha permitido mantener formas tradicionales de vida. Sin duda alguna, uno de los aspectos más interesantes es el ciclo anual de alimentación, del que el cerdo forma parte esencial, y que va muy ligado a las faenas agrícolas y ganaderas de la localidad. Vamos a ver seguidamente dicho ciclo, antes de abordar en el apartado siguiente el matapierno.

### CICLO ANUAL DE ALIMENTOS

A nuestro juicio, algunas características que definen el ciclo anual de la alimentación tradicional en La Hoz de la Vieja son las siguientes:

- 10 Las limosnas eran recogidas por el cura párroco y el mayoral de la Virgen del Rosario, ayudados por los monaguillos. Recorrian el pueblo tocando una campanilla, que avisaba a los vecinos de su paso. Posteriormente el cura bendecía las casas en las que había recibido presentes.

Hasta 1990 había cuatro limosnas diferentes, según la cosecha de cada estación: las tres primeras ya han dejado de colectarse:

- Azafrán, se recogía un domingo de noviembre.
- Lana, se recogía el día de San Cristóbal.
- Trigo, se recogía un domingo de septiembre.
- Huevos, todavía se siguen recogiendo el día de la Pascua de Ramos.

- 11 Hemos recogido la letra y música de las siguientes auroras:

- Aurora de San Pedro Mártir. "Con la misa, sermón y rosario / empieza la fiesta que hoy se ha de celebrar / a San Pedro Mártir de Verona / aquel tan nombrado por la cristiandad. / Venid sin tardar, venid sin tardar / a dar gracias por ramos que os guarda / el ínclito mártir para no apedrear. / Venid sin tardar, venid sin tardar / a dar gracias por ramos que os guarda / el ínclito mártir para no apedrear". El día de San Pedro Mártir se dan en la iglesia ramos de sarguera (*Salix* sp.), que se colocan en las ventanas para que no apedree.

- Aurora de San Pascual. "Castidad, obediencia y pobreza. / éstos son los votos que hizo San Pascual. / Aumentó su fervor a la Virgen / y en el Sacramento se hizo angelical. / Venid sin tardar / que nosotros también a María / el Santo Rosario vamos a rezar. / que nosotros también a María / el Santo Rosario vamos a rezar".

- Aurora de San Isidro. "El quince de mayo despierta la aurora / y en tierra española levanta el cantar. / El quince de mayo despierta la aurora / y en tierra española levanta el cantar / en conformidad. / Tu esperanza en los campos tenemos. / Oh, buen San Isidro, tu mies sonará. / Tu esperanza en los campos tenemos. / Oh, buen San Isidro, tu mies sonará".

- Aurora del domingo de la Rosa y de la Virgen del Rosario. "El rosal más bonito que he visto / lo lleva María en su mano feliz / con cincuenta rosas todas muy hermosas / y cinco claveles para convertir. / Cristianos, venid. / El que quiera coger esas flores / que venga conmigo / yo voy al jardín".

Cantadas todas ellas por Joaquín Escuin Ferrer y Rosa Palomar Escuin.

- El cerdo es el recurso alimenticio tradicional básico. Es la principal fuente de abastecimiento de productos cárnicos para todo el año. La dieta de carne se completa con las ovejas y animales de la familia caprina durante el año.
- Persisten todavía métodos de conservación de alimentos, ligados al clima y a las necesidades propias de las faenas agrícolas y ganaderas. En el granero se conservan todavía por métodos tradicionales tanto alimentos de origen vegetal como animal. Además, el frigorífico ha irrumpido en casi todos los hogares.
- Se han conservado recetas y postres tradicionales, unidos a festividades religiosas. Estas recetas suelen marcar el inicio o final de faenas agrícolas o el paso de una a otra estación.
- La utilización de los recursos alimenticios locales es la máxima posible. Se emplean tanto los propios, familiares, resultantes de la acción ganadera y agrícola, como los que se crían de forma espontánea en el territorio municipal.

Para aproximarnos a las características anteriores, haremos un recorrido por la alimentación estacional. Recogemos la alimentación básica tradicional de cada época del año, relacionándola con los trabajos agrícolas y las festividades. Queremos, así, poner de manifiesto la íntima relación existente entre la alimentación tradicional y la actividad laboral y social de los habitantes de La Hoz, condicionado todo ello por un medio caracterizado por su ruralidad, aislamiento y dureza de clima y suelo.

En invierno, la alimentación viene marcada por las matanzas de los cerdos, a partir del día 8 de diciembre, algunos de cuyos productos más perecederos se van consumiendo preferentemente. En todas las comidas abundan las morcillas, el chorizo, la panceta y otros productos.

En enero se hace el adobo, que consiste en freír las costillas, el lomo y la longaniza; se ponen en una tinaja de barro con aceite. Durante todo el mes se aprovechan al máximo los recursos porcinos: se preparan las bolas fritas para desayunar y morcilla o chorizo, acompañados de sopa y ensalada, para cenar. Antes se cenaba siempre cocido, elaborado con judías o garbanzos, patatas, espinazo, morcilla, chorizo, tocino, pata, oreja y otros elementos del cerdo, al que se añadía algo de col. Era un plato único. El caldo se aprovechaba para primer plato, como sopa de pan escaldado.

En los pequeños huertos se recolectan coles, zanahorias, escarolas y borrajas. Ya en enero se siembran los ajos.

Las fiestas navideñas presentan las mismas características de otros lugares; se consumen preferentemente pavos y pollos caseros. El día 17 de enero se celebra la festividad de San Antón. Es una de las fiestas clave de la localidad. La noche del día 16 se enciende una gran hoguera en la plaza, en torno a la cual se congrega todo el pueblo<sup>12</sup>. Esta fecha marca de hecho el comienzo del

<sup>12</sup> En la hoguera asan carne y patatas. El Ayuntamiento lleva la leña, ayudado por vecinos voluntarios. La hoguera se enciende a las seis de la tarde. Para animar a los vecinos a contribuir a la aportación de leña, se les va diciendo: "Leña para la hoguera de San Antón; si no, para los machos, torzón".

periodo del carnaval largo en La Hoz. Además, San Antón es el patrón de los animales: el Ayuntamiento paga la misa ese día y, cuando ha terminado ésta, se bendicen las caballerías<sup>13</sup>.

En primavera se recolectan algunas verduras como espinacas. Se comen los pollos y conejos que se han criado durante el invierno.

Se siembran las verduras y legumbres: garbanzos, acelgas, cardo, puerros, zanahorias, lechugas, borrajas, patatas y judías. Es también la época de labrar las viñas y de sembrar alfalfa y pipirigallo. En mayo se arranca del campo la cebolla del azafrán, que se plantará en septiembre.

El carnaval propiamente dicho dura tres días<sup>14</sup>. Las familias se juntan en cuadrillas para comer y cenar. Se mata un cordero, que servirá de base a las cenas: se guisa a la brasa, a la pastora y al horno. Las amas de casa preparan también tartas, natillas y flanes. Generalmente se respeta durante la Cuaresma la abstinencia: los viernes no se come carne, ni tampoco el miércoles de ceniza. Los viernes se hace para comer bacalao y huevos. El día 29 de abril se celebra la fiesta de San Pedro Mártir de Verona, patrón del pueblo, con misa y procesión por las calles<sup>15</sup>.

Dos días más tarde se celebra la Fiesta de los Mártires, el día 19 de enero. Los chicos piden leña por las casas: antes iban además al carrascal a cortar leña, pero desde hace varios años ya no se desplazan, pues apenas quedan chavales en el pueblo. Cuando recorren las calles, van gritando: "Leña para los Santos Mártires, si no a las mujeres se les apagarán los candiles". Los niños aprovechan los rescoldos de la hoguera de San Antón.

13 Hace ya unos años que no se bendice a los animales, pues tan sólo quedan en el pueblo dos machos, una yegua y una burra. Antes se les rociaba ese día con agua bendita.

14 Veamos cómo eran antes los carnavales en La Hoz. Los carnavales se han celebrado siempre en La Hoz de la Vieja los tres días anteriores al miércoles de ceniza. Cada cuadrilla mataba un choto (macho cabrío capado, de 70 a 80 kg de peso). Antes de matarlo, se le ponía un traje de papel con campanas y esquitos. Las cuadrillas rivalizaban en conseguir que su choto fuera el mejor ataviado. Había de diez a doce chotos.

Cada cuadrilla llevaba un caldero de anís con miel por las calles, del que iban bebiendo. Metían en una gayata o bastón las tortas o *sequillos* que les daban por las casas.

Había cierta alteración de la normativa social, manifestada sobre todo en los juegos entre los adolescentes y mozos. Las chicas quitaban las boinas a los chicos y las llevaban a empeñar a la tienda a cambio de cacahuetes; luego, el chico tenía que ir a la tienda y pagar para recuperarla. Durante todo el periodo del carnaval largo, que ya hemos dicho que empezaba el 17 de enero, los chicos y chicas iban a las eras a jugar a las cartas (a la treinta y una, y al siete y medio). Las chicas se juntaban en grandes cuadrillas y tenían el privilegio aceptado de poder *encorrer*, coger y gastar bromas a los chicos.

15 La fiesta de San Pedro Mártir todavía mantiene su vigencia, si bien va perdiendo relevancia conforme pasan los años. Antes había una cofradía, que ya no existe. Por la mañana se cantan las auroras, al hacerse de día, por las esquinas de las calles. Los mozos y voluntarios que las cantan llevan un campano que tocan al empezar y terminar la canción. A las ocho se reza el rosario en la iglesia. Antes se rezaba el último misterio del rosario por las calles. A las doce es la misa y a continuación la procesión. Se da la vuelta al pueblo con el Santo: son cuatro los mozos que llevan la peana. Hay dos estandartes: el de San Pedro Mártir y el de la Virgen del Rosario. Una vez terminada la procesión, los mozos del pueblo se median las fuerzas probando a levantar el estandarte a pulso. Incluso echaban una chaqueta en la punta para hacer más difícil la prueba. Después se toma un aperitivo y la comida, a base de paella, pollo con setas de cardo y tarta casera.

En verano se comen verduras de las huertas, ensaladas y el adobo del cerdo que se preparó en invierno. Todos tienen gallinas ponedoras, que les suministran abundantes huevos: la temporada de la puesta empieza sobre enero y se prolonga hasta octubre.

Se recolectan judías verdes, tomates y otras verduras. Los excedentes se conservan en botes de cristal al baño maría, y se guardan durante todo el año. Los ajos se guardan en manojos, colgados en el granero. Los hombres están atareados en la recolección del cereal. Se siembran en agosto acelgas y borrajas para el invierno. Hacia finales del verano se recolecta la patata y se planta la cebolla del azafrán. Antes se colgaban las judías verdes, ensartadas en hilos, en los graneros; se les llamaba volvas.

En verano se recolecta la miel. En los años lluviosos y con abundancia de flor, se puede cortar, es decir, extraer la miel, a partir de mayo. Si el año es bueno, se puede cortar tres o cuatro veces. Con el agua de la cera lavada se hace mostillo.

Hacia el final del verano se recolectan algunas hierbas y plantas medicinales, como el té de roca o té de Aragón (*Jasonia glutinosa*). Se cría esta planta en las rocas calizas y se recoge hacia agosto, cuando está florido. Se guarda en manojos, colgados en el granero, para que se seque y airee bien. Se utiliza para el dolor de vientre, como digestivo. Más escaso y apreciado es el té blanco o ajedrea blanca (*Satureja fruticosa*)<sup>16</sup>.

Durante la primavera se celebran otras fiestas tradicionales. El primer domingo de mayo es el Domingo de la Rosa. El día 7 de junio se celebra la fiesta de San Pascual Bailón, con características similares a la de San Pedro Mártir. También en junio, el llamado Domingo de la Trinidad, se lleva a cabo una romería a la ermita de la Virgen de la Aliaga, situada en el vecino pueblo de Cortes de Aragón, con comida campestre incluida.

10 Además del té de roca y el té blanco, se usaban en la localidad las siguientes plantas medicinales:

NOMBRE DE LA PLANTA	UTILIDAD
Ajedrea ( <i>Satureja sp.</i> )	Aliñar olivas.
Salvia ( <i>Salvia lavandulifolia</i> )	Inflamación del hígado (un novenario).
Ruda ( <i>Ruta angustifolia</i> )	Heridas (en cocción).
Presquero ( <i>Prunus persica</i> )	Colitis (infusión de hojas).
Marrubio ( <i>Marrubium vulgare</i> )	Ictericia (orinar 7 días sobre la planta).
Cerezo ( <i>Prunus mahaleb</i> )	Diurético (rabillos en infusión).
Aliaga blanca ( <i>Ormatophila spinosa</i> )	Para el catarro (en infusión).
Saúco ( <i>Sambucus nigra</i> )	Heridas (poner en maceración en botella).
Zarzamora ( <i>Rubus ulmifolia</i> )	Heridas (emplasto de hojas masticadas).
Nogal ( <i>Juglans regia</i> )	Heridas (hojas y cáscaras en una botella).
Beleño blanco ( <i>Hyoscyamus albus</i> )	Dolor de muelas (en infusión).
Esparraguera ( <i>Asparagus acutifolius</i> )	Abortivo para las ovejas (hacer tres cruces en la cola).

El día 15 de agosto, festividad de la Asunción, se celebran las fiestas patronales, en honor también de San Pedro y San Pascual, aprovechando la afluencia de familiares emigrados que han venido a pasar unos días en el pueblo. Estas fiestas presentan todas las características de las fiestas de cualquier pueblo de España: música, bailes, peñas para jóvenes, etcétera.

En otoño, se recoge el azafrán, cultivo tradicional de la zona, y la uva, con la que se elabora el mostillo y el vino de cosechero. Se siembra también el cereal.

En septiembre se planta la cebolla del azafrán, manualmente, de una en una. Esta cebolla ha sido arrancada previamente en mayo. Entonces hay que *esgallufarla*, es decir, limpiarla y secarla. La flor sale hacia mitad de octubre, pero no es de esta cebolla plantada en septiembre, sino de la cebolla de años anteriores, que puede tener hasta cuatro o cinco años. La flor se recoge por las mañanas, antes de que se abran los pétalos. Luego, ya en casa, por la tarde y por la noche, hay que *esbrinar*, es decir, separar el azafrán, que son los brines o estigmas de la flor, de color rojo, y los estambres o *drogues*, de color amarillo. Finalmente el azafrán se pone a secar y tostar, para que se conserve durante años, si es preciso.

En La Hoz todos elaboran su propio vino en sus pequeñas bodegas. La uva se pisa en un cubo grande, se pone en el trujal y, cuando ha parado de hervir, se prensa, obteniéndose así el vino para beber<sup>17</sup>. También se guarda la uva garnacha tendida en un cañizo en el granero para comerla en las semanas siguientes. La uva de *privitón* se cuelga en los techos del granero; para ello, se clavan en los maderos unas tachuelas o clavos, de los que se enganchan las uvas con hilos de algodón, a lo que denominan "cuelga de uva". Las uvas así colgadas pueden conservarse hasta la Navidad.

Hinojo ( <i>Foeniculum vulgare</i> )	Lavar tripas en el matapuerco.
Verbena ( <i>Verbena officinalis</i> )	Golpes (en fricción, previo cocimiento).
Pelo de maíz ( <i>Zea mays</i> )	Diurético (en infusión).
Aliaga ( <i>Genista scorpius</i> )	Catarros (en infusión).
Laurel ( <i>Laurus nobilis</i> )	Antipolilla.
Espliego ( <i>Lavandula angustifolia</i> )	Antipolilla.
Cola de rata ( <i>Polygonum aviculare</i> )	Reuma (en infusión).
Malva ( <i>Malva sp.</i> )	Catarros (en infusión, con miel).
Malvaisco ( <i>Althaea officinalis</i> )	Abcesos (emplasto cocido, bien picado).
Pipas de calabaza ( <i>Cucurbita pepo</i> )	Lombrices (comerlas crudas).

Información facilitada por Pascuala Escuin Royo.

17 Para elaborar vino clarete, las uvas van directamente a la prensa; no se cuecen previamente.

Para hacer vino tinto, se pisan los racimos de las uvas y se mete todo en las cubas para que hierva. Se baja con un palo todas las mañanas, para que no se salga. Cuando ya ha dejado de hervir, se *escuela*, es decir, se saca el vino y el escolado se echa aparte. El vino escolado sale más purificado y se conserva más. Se lleva a la prensa el pan o brisa, de la que va saliendo poco a poco más vino, que es peor que el escolado. Hay seis prensas en el pueblo. Las cubas donde han hervido las uvas son lavadas con vino y utilizadas para llenarlas de nuevo con el vino joven.

En la época de caza en el coto local, donde se cria el conejo, la perdiz, la liebre y el jabali. Los miembros de la caza se escabechan. El coto de caza se arrienda a una sociedad de cazadores, ajena al secreto, para obtener ingresos económicos, pero los aficionados a la caza del pueblo pueden ser buscadores.

También se recogen setas. La seta de cardo (*Pleurotus eryngii*) crece de forma natural en los alrededores del pueblo, en unos sitios determinados llamados *setares*. Aparecen con las primeras lluvias del otoño, generalmente en el mes de octubre, y desaparecen con los primeros fríos del invierno. La localización de los setares es difícil: suelen ser campos que anteriormente fueron cultivados. Los aficionados a la recogida de setas de cardo guardan celosamente el secreto de los lugares donde se encuentran estas. Salen por la mañana, muy temprano, antes de que salga el sol, para adelantarse a los otros buscadores.

Las setas de cardo se guardan en *rosarios*, es decir, ensartadas en hilo de coser, formando como una especie de collar o guirnalda. Se cuelgan de los clavos de los graneros, para que pierdan toda la humedad. Antes de guisarlas, se ponen a remojo con el fin de que adquieran la consistencia original. Las setas se van gastando en las ocasiones especiales como, por ejemplo, el matapuerco o las fiestas navideñas. También se utilizan como obsequio para amigos y familiares.

Por todo el término municipal hay abundantes acerolos o azarollos (*Sorbus domestica*) que dan un fruto llamado azarolla. Se cogen verdes y se cuelgan a manojos llamados *panollas*. Maduran lentamente en el granero. También se pueden guardar las azarollas ensartadas en un hilo; para ello, cuando están verdes, se cortan por la mitad y se pasan por el hilo formando un rosario. Hervidas con vino se utilizan para combatir los catarros.

La recogida del azafrán y demás labores del campo deja poco tiempo para guisar, por lo que es en estas fechas cuando se comen los escabechados de pollo y conejo casero, que se han hecho anteriormente. También se aprovechan los botes de conserva de judías verdes, cardos o alcachofas. El primer domingo de octubre se celebra el Domingo del Rosario<sup>18</sup>. Se cria un pollo especialmente para comerlo ese día.

Hemos hablado hasta aquí de alimentación tradicional, pero ha llegado el momento de hacer una consideración importante. La introducción progresiva y cada vez mayor de productos alimenticios provenientes del exterior, motivada por la mayor circulación de dinero entre la población, es un hecho irreversible. En la mayoría de las unidades familiares el peso del consumo de alimentos locales ha dejado de tener más importancia que los alimentos comprados en la tienda. Si antes lo comprado era un complemento de lo producido, ahora ya ha comenzado el proceso inverso: lo pro-

ducido es cada vez más un complemento de lo comprado en la única tienda de alimentación que existe en el pueblo.

La dieta alimenticia actual se caracteriza por un elevado consumo de productos propios: carne, sobre todo de cerdo, vino (solamente los hombres), huevos, verduras y hortalizas. Se completa cada vez más con productos comprados: pescado congelado, bollería, pastas, leche, azúcar, café, pan, etcétera. Es una alimentación copiosa, fuerte, adaptada a la dureza del clima y al fuerte desgaste energético que realizan tanto los hombres como las mujeres. No siempre ha sido así. Aunque sea de forma aproximada, queremos hacer algunas consideraciones respecto a esta dieta alimenticia.

– Antes, es decir, hasta cerca de los años sesenta, parte de esta producción propia, como eran los animales de corral o huevos, no se consumía, sino que se vendía para obtener algún pequeño ingreso económico adicional. Por lo tanto, se comía menos carne, que era sustituida por comidas que se hacían a base de otros productos más baratos. Era una *comida de pobres*, como los habitantes de La Hoz la siguen denominando, hecha a base de platos como las farinetas, el cocido, el mostillo, la sopaenvino, las sopas de ajo, las patatas con grasa, el bacalao, etcétera. Hoy día existe cierto rechazo social y resistencia a comer algunos de estos platos, pues van asociados a una época de hambre y escasez. Particularmente, la sola mención de las farinetas evoca recuerdos de penuria entre todos aquellos que tenían en esta pasta su almuerzo habitual diario.

– Ahora, como ya ha quedado dicho, la comida es variada y abundante, y simultanea los productos propios con los comprados. Hay un sector importante de la población, los jubilados, que ha visto restringido su régimen alimenticio, por motivos de salud. Hay que tener en cuenta que problemas como el exceso de colesterol, la arterioesclerosis o problemas circulatorios son frecuentes en una población que come actualmente exceso de grasa y carne. Por otra parte, los niños ya son alimentados desde el principio con productos lácteos y papillas compradas. Durante todo el año, los hombres salen al monte con sus rebaños, lo que les obliga a comer fuera de casa. Aquí juegan un papel muy importante los productos del cerdo, los cuales, junto al pan y al vino, cosechado por ellos mismos, forman parte de la comida del mediodía, a la que llaman "merienda". Esta merienda constituye el almuerzo y la comida del pastor durante muchas temporadas.

## EL MATAPUERCO

### COMPRA Y CRIANZA DEL CERDO

El cerdo se compra en una localidad cercana, llamada Muniesa. Pesa aproximadamente veinte kilos y apenas tiene un par de meses. El precio de cada animal oscila alrededor de las seis mil pesetas. Antes se compraban los lechones en la propia localidad; había en el pueblo algunos *barracos*, a los cuales se les llevaba las cerdas para que las montasen. De esta forma, algunas familias criaban cerdos para todo el pueblo y cubrían las necesidades locales. Ahora se compran los lechones entre febrero y abril. Vienen ya vacunados y capados. Sus propietarios lo declaran al Ayuntamiento para pagar el impuesto correspondiente.

18 Hay dos mayorales, una pareja, si bien no es necesario que sea un matrimonio; no obstante, los viudos o viudas no pueden ser mayorales. Ellos cuidan de la Virgen del Rosario durante todo el año y, cuando muere una persona, le ponen el manto de la Virgen. El día de la Virgen del Rosario se da pan bendito, suministrado por la mayoralía. En realidad es un bizcocho partido en trozos, que la gente va cogiendo a la salida de la iglesia, cuando ha terminado la misa.

Se les mete en la *cochera* o pocilga, de la cual ya no salen hasta que se les mata. Al cerdo se le echa paja en la cochera de vez en cuando, para absorber la humedad y porquería que el animal genera a diario. La cochera se limpia diariamente o cada dos días. El estiércol se echa al corral, para que lo remuevan y picoteen las gallinas. Es utilizado posteriormente para fertilizar los campos, sobre todo los de azafrán. Son las mujeres quienes se encargan de limpiar y dar de comer al cerdo.

Las pocilgas disponen de una pila, donde se les echa la comida, llamada "hechura"; ésta se compone de harina y desperdicios, mezclados con agua. Pesa de ocho a diez kilos y se hace en un caldero. La hechura se elabora con *remoyuelo* o también con una mezcla de harina de trigo y cebada, a la que se añaden desperdicios de patatas, verduras, peladuras, frutas, etcétera. Hay que tener cuidado en no preparar una mezcla demasiado espesa en harina que pudiera empachar al cerdo. El *remoyuelo* se puede comprar al panadero, mientras que la cebada y el trigo son molidos en el molino del pueblo. Muelen de ocho a diez sacos al año para alimentar al cerdo.

El animal hace dos comidas diarias: una, a las ocho de la mañana, que es la hechura; otra, al anochecer, consistente en unos dos kilos de cebada. Cuando los tocinos son pequeños y no tienen ganas de comer, se les prepara el *breballo*: agua y harina mezclados. Si el cerdo sufre alguna enfermedad de consideración, se avisa al veterinario de la zona.

Ahora los cerdos son más grandes y gordos que antes. Esto es atribuido por parte de los vecinos a la mayor cantidad y calidad de la comida que se les prepara<sup>19</sup>. Al final de la crianza suelen pesar de ciento veinticinco a ciento setenta kilos, en casos excepcionales. Tradicionalmente, el peso se calcula por arrobas. Teniendo en cuenta que cada arroba equivale a doce kilos y medio<sup>20</sup>, el peso medio de cada cerdo es de once arrobas. Antes, apenas llegaban a los cien kilos, es decir, siete u ocho arrobas. Nos aseguraron que las tocinas, que también son castradas, sacan más magra que los tocinos. Una fórmula tradicional todavía utilizada para saber el peso aproximado del animal consiste en pesar un jamón y multiplicar su peso por nueve.

### PREPARATIVOS PARA LA MATANZA

El periodo de los matapuercos es una fiesta, un acontecimiento para cada familia y para todo el pueblo. Exige, sin embargo, una buena preparación de todos los elementos necesarios para que nada quede al azar y para que no aparezcan imprevistos, atribuibles a descuidos, que tiren por tie-

<sup>19</sup> Todos los testimonios orales coinciden en que antes los cerdos pesaban menos. Además, "el gorrino, omnívoro por excelencia, no necesita tanto de criar, aunque su engorde, antiguamente fuera más gravoso en zonas de montaña que en la zona llana. Hoy ya no ocurre esto porque casi todo el mundo ceba al tocino con piensos equilibrados", *vid.* «El sacrificio del cerdo», *La Comarca*, Alcañiz, especial Navidad de 1991, p. 11.

<sup>20</sup> Aunque la *Gran Enciclopedia Aragonesa* le da a la arroba un valor de 11,5 kg, el valor más usual oscila en Aragón entre 12 u 12,600 kg. *vid.* J. LÓPEZ SERRIN: «La "matanza" en Aragón: un rito que desaparece», *Rolde*, 23, 1984, p. 7.

rra el trabajo de todo un año<sup>21</sup>. En un par de días se materializa el esfuerzo de la crianza y no es cuestión de dejar cabos sueltos.

Se limpia el granero, que será el depósito y almacén de los productos que se elaboren esos días. Hay que revisar si hay colgado un número apropiado de cañas y si queda suficiente espacio. También hay que tirar aquellos productos percederos, ya inservibles, que pudiesen estropear los jamones o embutidos. Se revisa la malla de la ventana que impide la entrada de moscas.

También hay que limpiar, recoger y adecentar especialmente la cocina, donde se va a trabajar incesantemente. El hombre tiene preparada abundante provisión de leña de aliaga y carrasca para alimentar la hoguera del caldero del agua hirviendo y el fuego del hogar. También es el hombre el encargado de matar dos días antes una oveja o dos, que cuelga del granero y cuya carne se utilizará esos días. Todos estos preparativos crean una alteración del ritmo habitual de la familia y un nerviosismo que dura hasta que el animal ha muerto.

La mujer se encarga de comprar o tener preparados los ingredientes básicos de la matanza, que son los siguientes:

- De tres a cinco kilos de sal, indispensables para sazonar y salar.
- Especies: pimienta, canela, clavillo, nuez moscada, pimentón. La dueña de la casa compra las especias a su gusto.
- Una botella de anís o cazalla, para las longanizas y güeñas.
- Cinco o seis kilos de arroz, para las morcillas.
- De ocho a diez barras de pan duro, de al menos quince días, para las bolas.
- De tres a cinco cebollas, utilizadas para los guisos de las comidas y de las cenas.
- Un manojo de ajos para la longaniza, el chorizo y las güeñas.
- Unos diez litros de aceite de oliva, indispensable para freír y conservar el adobo.
- Salvajamones, producto químico comercializado.

Antes de la matanza hay que sacar, limpiar y fregar los utensilios, algunos de los cuales sólo se utilizan en esta ocasión. Es la mujer quien se encarga de esta faena. Los utensilios imprescindibles son:

- La capoladora: es una máquina, provista de una cuchilla y que se acciona manualmente, para picar la carne. Cada familia tiene su capoladora por herencia matrilineal.

<sup>21</sup> En todos los lugares de Aragón el ambiente festivo y los preparativos eran muy parecidos: "Unos días antes ya se respiraba un ambiente distinto en los hogares. Los hombres salían a hacer leña (fajuelos, aliagas...), preparaban los cañizos donde iban a dejar el cerdo troceado y las tortetas, afilaban los cuchillos, las estraletas. Las mujeres bajaban de los graneros las vacías, vaciones, calderos de cobre, espumaderas (raseras grandes), terrizos, etcétera, para fregarlos", en Educación de adultos de Siétamo, «La matanza en Siétamo», *Guara*, mayo de 1990, p. 5.

• La maquina de llenar morcillas o morcillera: la máquina consta de un embudo metálico, donde se introduce la pasta preparada por las mondongueras, y de una larga palanca de madera, en cuyo centro lleva un émbolo que empuja la pasta hacia los intestinos acoplados al embudo. Este artilugio está sujeto a una mesa baja, sobre la que se depositan y atan las morcillas.

- El caldero de cobre, de gran tamaño, imprescindible para la cocción de bolas y morcillas y para proveer de agua caliente.
- Varios pozales, de plástico.
- Varios barreños, de barro cocido. Están siendo sustituidos por barreños de plástico.
- Hilo de algodón y punzadera, para pinchar y atar algunos embutidos.
- Un canizo, sobre el que se colocarán las piezas frescas del cerdo en el granero.
- La rasera, paleta de metal, con varios agujeros, que se emplea para volver los fritos y otros menesteres.
- La espumadera, rasera grande, de cobre.
- Las *traudes* o trevedes, para sostener los calderos y recipientes sobre el fuego.

## LA MATANZA

El proceso completo del matapuerco dura generalmente dos días, estructurados así:

- Primer día: matar al cerdo, limpiar tripas, salar, elaborar bolas y morcillas.
- Segundo día: preparar longanizas, chonzos y guenas. Limpieza general.

No obstante, si hay número suficiente de brazos, puede culminarse todo el proceso en un día, aunque no es lo habitual.

Los encargados de matar al cerdo se llaman "cortantes". Generalmente la profesión se transmite de padres a hijos<sup>23</sup>. Actualmente se matan de cuarenta a cuarenta y cinco cerdos por año. El cortante actual recuerda haber llegado a matar hasta ciento diez cerdos. La tendencia es la disminución progresiva pero lenta de los cerdos sacrificados cada año. Cada familia suele matar dos cerdos, si bien cada vez son más quienes matan sólo uno. El cortante cobra unas mil pesetas por cerdo sacrificado.

Los sacrificios de cerdos empiezan por Santa Bárbara, a primeros de diciembre, y suelen terminar por Reyes. Antes duraba la temporada hasta San Antón.

<sup>23</sup> El actual cortante, Victoriano Sebastian Esteban, aprendió de su padre este oficio. Victoriano lleva veintidós años de cortante en el pueblo. Los cortantes son siempre dos. A Victoriano le ayudó Antonio Lahoz Lahoz, que es actualmente el alcalde del pueblo.

Cada día se sacrifican de dos a cuatro cerdos. Los cortantes comienzan su trabajo teniendo en cuenta varios factores, como, por ejemplo, si el sitio donde va a tener lugar la matanza es cubierto o si habrá luz suficiente en el primer lugar por el que se quiere empezar. Se tiene también en cuenta el emplazamiento de las casas a las que se va a ir, de forma que la *vuelta* se haga bien. Se mata por la mañana: desde una hora temprana hasta mediodía. Los clientes avisan con tiempo la fecha deseada para que los cortantes lo tengan en cuenta y puedan satisfacerlos, si es posible.

A sujetar el cerdo suelen acudir los dueños de los animales sacrificados antes y después de cada matapuerco. Esta costumbre asegura que siempre haya suficiente número de brazos para sujetar al animal. El proceso de matanza y descuartizamiento de cada cerdo dura aproximadamente una hora, a lo que hay que añadir el tiempo de traslado de una casa a otra. Actualmente sólo se matan dos días a la semana: los martes y los viernes, porque los veterinarios únicamente recogen las muestras esos dos días. Antes la matanza se llevaba a cabo todos los días, excepto el domingo.

El día anterior a la matanza, se le echa al cerdo un desayuno ligero y ya no se le da más comida. La razón de dejarlo un día sin comer es evitar el exceso de suciedad en las tripas.

El dueño saca al cerdo de la cochera o casilla, ayudándose de un palo, empujándolo y dándole voces para que salga. A veces el animal se resiste a abandonar la pocilga y a ser conducido ante el banco donde va a ser degollado. Para vencer su resistencia, el cortante le clava el gancho en el cuello y lo arrastra hacia adelante, hacia el banco, mientras los demás le sujetan las patas y la cola. Entre todos lo colocan de costado encima del banco. El cortante mantiene al cerdo con el gancho por la garganta y lo sujeta por el otro extremo del gancho a su pierna derecha, mientras que la pierna izquierda está junto a la cabeza. De esta forma, el cerdo permanece inmovilizado, con la ayuda de algunos hombres (fots. 4 y 6)<sup>23</sup>.

Todas estas acciones se realizan en la misma calle o en un lugar abierto, con asistencia de vecinos, curiosos y colaboradores ocasionales en la sujeción del animal. Es una operación ruidosa, debido a los quejidos del animal y a las fuertes voces de los hombres dándose instrucciones para sujetarlo. No hay pudor ni recato en la muerte del animal, sino más bien algarabía y ganas de comunicarlo socialmente.

Se mata al cerdo seccionándole la yugular con un machete. Hay que tener mucho cuidado en no pinchar el corazón, ya que en este caso la muerte del cerdo sería instantánea y no saldría su sangre. El cuchillo va hurgando en la herida, mientras una mujer, la dueña de la casa, recoge la sangre en un barreño y le da vueltas para que no se cuaje<sup>24</sup>. La sangre sale a borbotones (fot. 5). Antes se

<sup>23</sup> Colocamos entre parentesis el número de las fotografías del Apéndice fotográfico que se corresponden con el texto de este capítulo.

<sup>24</sup> Dice al respecto J.I. LOPEZ SUSIN, *op. cit.*, p. 8: "Sólo una mujer entre los presentes, la «dueña de la casa» (¿sacerdotisa?), cuya misión consiste en recoger la sangre (elemento vivificador por excelencia) en una «terrizza» (Bello, Valtorres, Mezquita) o «ribrell» (Valderrobres) dándole vueltas con sus propias manos, trazando círculos.

na la sangre en barreños de tierra; ahora son de plástico. La sangre se tapa y puede conservarse durante dos o tres días antes de ser utilizada.

El ambiente es de alegría, pues en esos precisos momentos culmina todo un año de trabajo. Tras sacrificarse al cerdo, los comentarios son jocosos, a pesar de los gritos del animal, de sus arroyos por desasirse de los brazos que lo sujetan y del dramatismo de la situación. Incluso algún día se acerca a ayudar. Surgen comentarios sobre otros cerdos, anécdotas sobre algunos que se mueren cuando se creía que ya estaban muertos o pequeños percances y accidentes sufridos por presentes en situaciones anteriores.

Una vez muerto el animal, comienza el proceso de la limpieza de su piel, que tiene dos fases diferenciadas<sup>25</sup>. La primera es el socarrado, que se hace con un soplete de gas, conectado a una botona. Antes se utilizaban aliagas encendidas sujetas por tenazas. Los pelos o cerdas socarradas empujadas son barridas con una escobilla de fibras vegetales. Con unos cuchillos apropiados se van rasando la piel al mismo tiempo (fots. 7, 8, 9 y 10).

Una vez socarrado, comienza la segunda fase de la limpieza, denominada afeitado. Éste consiste en echando agua hirviendo al mismo tiempo que se va rasando la piel con unas cuchillas y con guantes preparados al efecto (fots. 11 y 14). El resultado final es una piel blanca, sonrosada y libre de cualquier impureza. Entre tanto, se ha hecho una hoguera para calentar agua y tenerla en ebullición continuamente (fot. 13).

Mientras duran las operaciones del socarrado y rascado de la piel, la dueña de la casa saca una bandeja con pastas y viñores, que distribuye entre los presentes (fot. 12). El trabajo no se interrumpe en ningún momento. Todas las operaciones se realizan en el banco de madera.

Una vez impecablemente limpia la piel del animal (fot. 15) se procede al descuartizamiento. En el lugar se le cortan las manos o patas para que el animal pueda ser colocado convenientemente en el banco<sup>26</sup>. Hasta ese momento el cerdo había estado de costado, de uno u otro lado. A partir de ahora, el animal es colocado con el vientre tocando el banco y la cabeza levemente inclinada hacia atrás (fot. 16). El cerdo se abre por el *esquinazo* o espina dorsal, porque el trabajo es más cómodo y requiere menos esfuerzo (fots. 17 y 18, 20, 21, 22, 23 y 24). Después de hacer una pro-

para evitar la coagulación. Puede haber hombres mirando, pero a ninguno se le ocurriría relevarla de esta tarea. Porque es suya".

25 En otros lugares de Aragón, la limpieza del animal se lleva a cabo de forma diferente: "El pelado [...] se realiza por dos sistemas fundamentales: escaldado con agua hirviendo, y rascado posterior (sistema más empleado en el Alto Aragón y la ribera del Ebro), o socarrándola (gran parte de la actual provincia de Teruel) con aliaga y romero, o con «balago» (paja de centeno) en el Campo de Bello, rascándolo luego con las «cazoletas», y apurando aún más con un lavado a base de piedra". Vid. J.L. LOPEZ SUSIN, *op. cit.*, p. 8.

26 En casi todo Aragón, el animal se descuartiza colgándolo de una anilla del techo, lo que exige el concurso de varios brazos: "Por cierto que el alzarlo colgándolo de una anilla o palo cruzado en el techo, era un trabajo que exigía esfuerzo"; vid. «La matanza del cerdo», *Tierras de Aragón*, 61, UAGA, febrero de 1990, p. 14.

funda incisión en el dorso, se extrae el espinazo (fot. 25) y la cabeza, sin arrancar la lengua. La cabeza se secciona por la nuca (fot. 19).

Separada la cabeza del cuerpo, se le cortan las orejas y se pela raso al hueso, de forma que salga bien la *cabecina* o piel de la cabeza. La cabeza se abre por la mitad con el hacha y se le sacan los sesos. La cabecina se come el mismo día del matapuerco.

El cerdo se abre "como un libro", en palabras del cortante, para ir extrayendo sucesivamente los livianos, las tripas, el hígado, las mantecas, las costillas, los lomos y, finalmente, las espaldas y jamones (fots. 26, 27 y 29). El cortante tiene un cuidado especial en la extracción de las tripas, pues se sacan de forma diferente si se van a utilizar las correas estrechas de una, dos.

Las distintas piezas se distribuyen en canastas de mimbre (fot. 30). Se utilizan baldes de latón, cubiertos por un *cernadero* o paño, para guardar las tripas (fot. 28). En principio se sube todo al granero y se cierra la puerta con llave para evitar que entren animales domésticos, como gatos o perros.

Aunque del cerdo se aprovecha prácticamente todo, no obstante, algunas partes son inservibles. Se tiran las pezuñas, el *pichorro*, la hiel y la vejiga. Antes se *sobaba* la vejiga con ceniza y se hacía un balón, con el que jugaban los chicos. También el pichorro se utilizaba para darle grasa a la sierra de los carpinteros y a las botas de cuero.

Se selecciona una muestra (fot. 31) para el veterinario, formada por tres pequeños pedazos de carne extraídos de la lengua, de la cabeza y de las costillas, que se envía a Mudiesa. La razón es saber si el cerdo tiene la triquinosis o alguna otra enfermedad que pueda ser transmitida a los que ingieren su carne. Se pagan por esta operación quinientas pesetas. A pesar de esta precaución, en ocasiones se empieza a comer la carne antes de que lleguen los resultados del análisis veterinario.

Cuando los cortantes han terminado todas las operaciones, limpian cuidadosamente la herramienta. Al irse dicen siempre: "A comerlo con salud", a lo que se les responde: "Y vosotros que lo veáis".

Hasta este momento, han sido los hombres quienes se han encargado de limpiar y descuartizar al cerdo. A partir de ahora, empieza el *mondongo*, en el que las mujeres toman el relevo de la actividad principal.

Una de las primeras operaciones y más urgente es limpiar las correas o intestinos. Son las mujeres quienes se encargan de esta tarea. Si se quieren utilizar las tripas pequeñas estrechas, el cortante es avisado previamente y las saca juntamente con el *entresillo*. Las mujeres las cortan con unas tijeras, es decir, las separan del entresijo (fot. 35). A continuación, de una sacan dos, ya que una está metida dentro de la otra. Éstas se utilizan para longanizas y morcillas estrechas. Se cortan de cincuenta a sesenta centímetros de longitud. Si la parte anteriormente mencionada no se quiere utilizar para morcillas, el cortante la saca como una sogá, extrayendo el entresijo limpio.

Las tripas o correas se lavan con agua caliente y se guardan (fots. 36 y 37). Las tripas destinadas al llenado de longaniza son vueltas con un husillo hecho de sarmiento y se raspan concienzudamente con una cuchara para eliminar todo tipo de adherencias y suciedad.

Las correas gordas se pone el intestino boca arriba y se le echa agua caliente para limpiar. Tienen a treinta centímetros de longitud aproximadamente. Respetivamente se lavan con agua de hinojo cocido, jabón casero y agua caliente. Se les da la vuelta y de nuevo se lavan con agua caliente.

Alguno de las correas es pesado y desagradable, pudiendo durar de una a dos horas. Si alguna se agujerea, se corta más pequeña para que pueda ser utilizada.

### ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

En La Hoz se extraen una gran variedad de productos alimenticios que se extraen del cerdo. Además, existen e incluso cada localidad tienen su peculiar manera de elaboración artesana. En La Hoz todavía se siguen preparando ahora los mismos productos de siempre.

En primer lugar, determinadas partes del cerdo exigen un consumo inmediato, porque son volátiles o porque no existe costumbre de sacar productos de ellas. Dichas partes son las siguientes:

La lengua se consume el mismo día de la matanza, asado o frito, formando parte de las tajadas. La tripa se limpia con agua caliente, llenandola y vaciandola varias veces. Luego se vuelve y se lava con un cuchillo hasta que queda bien limpia, ya que se trata del estómago del cerdo (fot. 38). El tocino se come el mismo día de la matanza, asada a la brasa.

Aunque del cerdo se aprovecha prácticamente todo, ahora hay partes que ya no se utilizan, como la bochiga. Antiguamente los niños esperaban que les diesen la bochiga o vejiga para inflarla con una caña y hacer una pelota de juego. Actualmente se tira al perro.

Otras partes extraídas del cerdo se conservan sin necesidad de realizar ninguna operación ni de productos sobre ellas: el *entresillo* se guarda en el cañizo del granero y se utiliza para freír las tortas conforme se van gastando al cabo del año (fot. 39).

El mismo día de la matanza, el hombre de la casa sala las partes del cerdo que se van a conservar en los graneros. Las piezas que se salan son las siguientes: los perniles, que son los huesos de las patas traseras; las espaldas, que se corresponden con las patas delanteras; el espinao; los lomos; las cuatro patas; los huesos; la cabecina y las costillas.

Muchas de las piezas saladas se utilizan para cocidos y frituras.

El blanquillo es el costado del cerdo, formado por la piel y el *blanco* o tocino. Se quita la piel, se lava y se cuelga en el granero. Esta piel se llama corteza. El blanco se utiliza para hacer chorizos. Si el tocino es mucho blanquillo, parte de éste se conserva entero, sin separar la piel del blanco.

La tripera o panceta se come frita, a tajadas.

La papada también se come frita, a tajadas, como la panceta.

Las piezas que se salan frotándolas con sal y ambas manos enérgicamente, hasta que se impregnan con sal, se utilizan para hacer el jamón que se sigue en el salado de los jamones y espal-

das. Primero se presionan con un trapo seco para extraer toda la sangre que haya quedado. Se echa abundante sal encima de la carne viva y a continuación se refrota.

Se dejan reposar las piezas durante ocho días (fot. 41), transcurridos los cuales se les pone peso encima. El peso consiste en grandes losas de piedra e incluso otros elementos del granero que puedan ser utilizados para tal efecto, como pueden ser sacos llenos de trigo. Algunas casas disponen de prensas de madera especiales para este menester.

Transcurridos unos días, se aplica a las piezas el salvajamón<sup>27</sup> y se cuelgan en una parte del granero aireada. En el mes de mayo, aproximadamente, envuelven los jamones en ceniza de carrasca, purgada previamente con una criba. Esto se hace porque el riesgo principal en la conservación del jamón es una mosca que pone sus huevos en éste, estropeándolos completamente cuando se desarrollan las larvas. Antes, en lugar de salvajamones, se preservaban los jamones con pimentón rojo picante.

Otras partes del animal admiten mayor diversidad de tratamiento y tienen utilidades diversas:

La lengua se puede utilizar de tres formas distintas: guisada con cebolla; salada y colgada después en el granero; o como embutido denominado *lenguado*, para lo que se cuece un poco la lengua en el caldo de cocer las bolas. En la *tela* del tocino se pone la lengua ya cocida y un poco de pasta de longaniza, que se ha reservado previamente. Se hace un rollo con todo ello y se mete en una correa gorda. Se cuece en el mismo caldo de las bolas durante veinte minutos. Se saca y se cuelga en el granero.

La manteca o *ensundia* está situada junto a las tripas. Para que pueda ser utilizada, la manteca se capuela con la máquina de capolar. A continuación se pone en una sartén y se calienta en el fuego. Cuando está líquida, se cuela y se pone en tarros de cristal. Éstos se tapan y se guardan en el cuarto bajo. La manteca se va utilizando para freír o para hacer dulces, mantecados o tortas. Parte de la manteca líquida se emplea en la mezcla de morcillas y bolas.

Antes se ponía la mitad de la manteca en un cazuelo o terrizo con sal y se guardaba para hacer tortas con *chinchorrilla*. Estas tortas se hacían en verano.

Los productos más apreciados son aquéllos que se elaboran con las correas del animal:

### Morcillas

Se cuece el arroz en el caldero de cobre con agua y sal. La proporción es de dos litros de agua por cada kilo de arroz. El arroz hierve cinco minutos aproximadamente. Se retira el caldero del fuego y se tapa con un paño para que el arroz se recueza. Pasados unos quince minutos, el arroz está cocido, pero un poco duro. Es importante que el arroz tenga el punto exacto de cocción para que, al cocer posteriormente las morcillas, no se deshaga.

27 El salvajamón lleva: conservadores (E-224, E-210 y E-200) sobre soporte 553 B y almidón.

El arroz se saca del caldero con una espumadera y se deposita en un barreño de barro. Se agrega un poco de arroz aun caliente en la cantidad que éste admita. Quiere esto decir que el arroz debe tomar el color de la sangre sin que esta quede suelta (fot. 46).

Se agregan a esta mezcla los siguientes ingredientes: grasa, canela, clavillo y nuez moscada. La cantidad de estas especias varia en función del criterio de la dueña de la casa y depende de lo que se aprecien estos sabores a la hora de comer las morcillas. Unos las prefieren con un sabor suave, mientras que otros optan por sabores más fuertes. Se remueve bien toda esta mezcla para que la pasta quede homogénea. Se rectifica de sal, si es necesario.

Con esta pasta, aun caliente, se llenan las morcillas en las correas gordas y en las de una, dos. Para ello, la pasta se va echando en el embudo de la máquina de llenar las morcillas. Mientras una mondonguera va bajando la palanca que comprime la pasta en el embudo, otra controla y desliza la correa por el extremo estrecho del embudo para que cada morcilla contenga la cantidad apropiada de pasta (fot. 47).

Una vez llena la correa, otra mondonguera procede al atado de las morcillas (fot. 48). Se ata un hilo de algodón en cada extremo de la morcilla. Se pinchan con una punzadera (aguja de coser lana o sacos) para que no se revienten al cocerlas. Las morcillas atadas se colocan en un barreño (fot. 49).

Mientras ocurría todo esto, en el fuego del hogar estaba el caldero de cobre con agua (fot. 50). Cuando esta hierve, se van echando las morcillas con mucho cuidado para que no se revienten, sirviéndose de la espumadera (fot. 51). Cada vez echan una. Se cuecen en primer lugar las morcillas delgadas y, posteriormente, las gordas. Transcurridos unos treinta minutos, se pincha una morcilla con la punzadera. Si el caldo que saca la morcilla es claro, significa que ya está cocida; si lo saca oscuro, hay que dejarlas cocer un poco más. Una vez en su punto, se van sacando con la espumadera y se colocan en una canasta de mimbre, cuyo interior ha sido recubierto por un *cernadero*, es decir, un paño de hilo. El mismo paño sirve para taparlas y evitar un enfriamiento demasiado rápido.

Se dejan las morcillas en la canasta durante unas tres horas. Se suben al granero y se cuelgan en las cañas para que se sequen. Las morcillas difieren entre sí por su aspecto, de acuerdo con el tamaño de las correas. Básicamente hay dos tipos de morcillas: delgadas y gordas. Entre éstas destacan por su tamaño y forma dos: el morcón y la morca cular. Esta última es muy apreciada, porque la correa es mas gruesa y tiene mas grasa; todo ello hace que sea mucho mas sabrosa.

En definitiva, se preparan cuatro tipos distintos de morcilla: *morcilla delgada o de una, dos*, con el intestino delgado; *morcilla gorda*, con el intestino grueso; *morcón*, con el intestino ciego; y *morca cular*, con el intestino cular.

## Bolas

Se prepara el pan cortado en sopas (trozos de pan) unos días antes de la matanza. Las sopas se ponen en las terrizas de barro. A continuación se agrega la sangre del cerdo que había sido recogida

en el momento del degüello. Se amasa todo bien (fot. 52). Si no hay suficiente sangre de cerdo se agrega sangre de oveja. En ocasiones hay que recurrir a alguna vecina que haya matado el cerdo el día anterior para que dé la sangre precisa. Las vecinas se prestan este servicio sin compensación económica alguna.

Se le agrega después la grasa, un poco de sal y las especias que son: canela, clavillo y pimienta blanca. Se amasa de nuevo enérgicamente para que la masa resultante quede homogénea. Con toda la masa se hace una bola grande.

Es muy importante la mezcla de todos los elementos y una correcta proporción entre los mismos. Algunas veces, aunque pocas, ha sucedido que las bolas se han deshecho en el caldero. Las mondongueras lo achacan a una excesiva cantidad de grasa en la mezcla. También puede influir en este hecho la distinta calidad del pan actual, muy distinto a las hogazas de pan elaboradas en horno de leña, hechas por las propias mujeres.

Para hacer las bolas, las mondongueras van tomando pequeñas cantidades de la masa. Con ambas manos moldean las bolas hasta que éstas adquieren la forma redondeada (fot. 53). Las bolas se van depositando en la base de la terriza o de un balde, sin amontonarlas para que no se deformen por un peso excesivo (fot. 54).

Cuando el caldo de cocer las morcillas está hirviendo en el caldero, se van echando las bolas al mismo sirviéndose de una espumadera de cobre (fot. 55). La subida de las bolas desde el fondo del caldero a la superficie revela que están terminando de cocerse. Todavía será preciso esperar cinco minutos aproximadamente antes de sacarlas al barreño de barro (fot. 56). El tiempo de cocción depende del tamaño de las bolas. Al principio se echan cuatro bolas al caldero para probar su sabor y su consistencia, pues ya hemos señalado anteriormente el peligro que existe de que se deshagan. Si la bola sabe sosa, se echa un poco de sal en el agua de cocerlas.

Mientras dura la cocción, se arrojan aliagas al fuego para que éste se avive. Según cuentan las mondongueras, antes, cuando el pan era casero, las bolas soportaban bien el fuego; ahora, sin embargo, las mujeres lo controlan con sumo cuidado para que éste se mantenga constante, pero no excesivamente vivo.

Las bolas se cuecen en varias veces, pues cada vez se echan en el caldero las que se estima que caben en la base. De esta forma se evita que se amontonen en el fondo y se deshagan.

Las primeras bolas que salen son las más esperadas por todos los participantes en la matanza. Se prueban e incluso se llevan a los familiares y vecinos para que las coman calientes y recién hechas. Una vez terminado el proceso de cocción, se suben al granero, donde se dejan extendidas en un cañizo, todavía humeantes, para que se sequen.

Pasados dos o tres días se meten en una sopera y se tapan para que se conserven frescas unos ocho días más. Durante los primeros días las bolas se consumen fritas para almorzar o calientes en el horno de la cocinilla.

La bola es un producto que, conforme pasan los días, pierde atractivo para comerlas. Pasado este tiempo, las bolas se agrietan y endurecen. A partir de ese momento se utilizan para el cocido v

Se caldan. En la actualidad, las amas de casa jóvenes meten parte de la bolas en el congelador del frigorífico familiar, para, de esta forma, poder comerlas frescas durante más tiempo, ya que descongelan cada vez las que van a utilizar.

### Longanizas

Los ingredientes son: magro capolado, pimienta blanca, unas pizcas de pimienta negra, sal y cuatro o cinco cabezas de ajos, picados en el mortero. La picadura de los ajos se hace con unas pizcas de sal.

Para elaborar las longanizas se efectúa la operación denominada "repelar", consistente en limpiar los huesos de carne. Se repela el esquinazo, las costillas y huesos sueltos. También se coge parte de los jamones, hasta dejarlos redondeados. Las magras que llevan más tocino se llaman magras gitanas.

Se amasa todo en el barreño y se le agrega un cuarto de litro de cazalla. Conforme se va amasando se prueba para ir rectificando el sabor. A continuación se mete la pasta en la máquina capoladora y se llenan las correas (fot. 44). Éstas se atan con hilo de algodón y se pinchan con una aguja de coser lana. La mitad de la longaniza se deja para comerla cruda; la otra mitad, para la conserva.

La longaniza de cerdo y oveja se hace con los mismos ingredientes que la de cerdo, sólo que la mezcla está formada por tres partes de magra de cerdo y una de oveja. Esta longaniza se hace con el fin de utilizar el blanquil del cerdo. Se conserva frita en aceite.

### Chorizos

Los ingredientes son cinco kilos de carne de oveja, dos kilos y medio del tocino del blanquil, ajos, polvos de chorizo<sup>28</sup> y un poco de vino quinado. Se añade carne de oveja para que salga más cantidad de chorizos. Normalmente se ponen dos espaldas y una pierna. El proceso de elaboración y conservación de los chorizos es similar al de las longanizas.

### Güeñas

El preparado de las gueñas se compone de: los livianos, la mielsa, el corazón, los riñones, el *herbero* o esófago, un poco de blanquil, pimentón dulce, sal, pimienta, canela, ajos picados, clavillo y anís. Se amasa todo y se llenan las correas. Se ponen a secar en el granero. A veces, antes de mezclar, se hierva un poco el corazón y los livianos.

28. Se utiliza un producto denominado polvos de chorizo, cuya composición es la siguiente: especias, sal, reguladores de maduración (azúcar y dextrosa), conservador (E-202 y E-252), emulgente (E-450 ABC), potenciador del sabor (621), antioxidante (E-301) y colorantes (E-124 y E-110). Antiguamente se utilizaba pimentón dulce y picante.

### Jabón

Con las grasas que no se utilizan, mezcladas con los aceites sobrantes de los guisos de todo el año, con sosa y agua, se fabrica jabón casero.

Se introducen todos los ingredientes en una caldera de hierro y se dejan hervir durante dos horas dándoles vueltas sin parar. Cuando ha cocido, lo que queda en la parte de arriba del caldero se recoge con una sartén agujereada, se deposita en cajas de madera y se deja enfriar. El caldo sobrante, al que denominan "lejía", se tira, pues la sosa lo convierte en un residuo corrosivo. Después de estar el jabón un día en la caja de madera, se corta con un alambre en tajos, que se utilizan para lavar la ropa del campo.

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

El granero es el espacio de la casa donde se guardan básicamente casi todos los productos elaborados con el cerdo (fot. 58), así como otros productos agrícolas. El granero está situado en la parte superior del edificio: el techo es el tejado. Está siempre bien aireado y ventilado, para que el aire frío y seco contribuya a conservar los productos. También están protegidas las ventanas con malla o *rete*, para evitar la entrada de insectos<sup>29</sup>.

En el siguiente cuadro reflejamos esquemáticamente los principales productos obtenidos, su sistema básico de conservación y almacenamiento y las fechas preferentes de su consumo.

CONSERVACIÓN	PRODUCTO	FECHA DE CONSUMO	ALMACENAJE
En sal	Piernas Espaldas	De julio en adelante	Colgados
	Esquinazo Cabecina Papada Panceta Peto Patas Huesos Blanquil	En invierno	Colgados

29. El granero es una pieza básica de la casa tradicional de la provincia de Teruel. Dice al respecto R. OTEGUI PASCUAL (en su libro de la serie Cartillas Turolenses, titulado *Aspectos antropológicos de la casa en la provincia de Teruel*, Instituto de Estudios Turolenses, 1986, p. 9) que "también se conservan allí [se refiere al granero] los productos del cerdo ya elaborados, como longanizas, jamones, chorizos, etc., que en este piso, y al no estar hermeticamente cerrado, terminan su proceso de secado y curación con las bajas temperaturas invernales".

CONSERVACIÓN	PRODUCTO	FECHA DE CONSUMO	ALMACENAJE
En aceite Conserva	Lomos Costillas Longaniza Chorizo	En verano	Tinajas de barro
Embundo	Chorizo Longaniza Güeñas Morcillas	En primavera  A partir de enero Consumo inmediato	Colgados
	Bolas	Consumo inmediato	En cañizo, sopera o congelador

Como se puede apreciar, los productos del cerdo se van estirando durante todo el año. Primero se consumen los que son perecederos o de difícil conservación, mientras que se dejan para el verano aquellos otros que resisten mejor el paso del tiempo o bien necesitan de algunos meses antes de que puedan ser consumidos.

## LA CULTURA DEL MATAPUERCO

### VOCABULARIO

Hay un vocabulario específico de la matanza del cerdo, formado por conceptos y acciones características de esta actividad. Si bien hay un vocabulario común de la matanza para cualquier zona geográfica, algunas de estas palabras que presentamos no las habíamos oído fuera del ámbito de La Hoz. Hemos seleccionado, pues, los vocablos más significativos, bien por su singularidad, bien por su significación y presencia en el matapuerco.

El vocabulario básico de la matanza en La Hoz de la Vieja es el siguiente:

*Banco*: artilugio de madera para sacrificar, limpiar y descuartizar al cerdo.

*Barraco*: semental de ganado porcino.

*Blanco*: tocino o parte grasa del animal.

*Blunquil*: costado del cerdo, formado por la piel y el blanco. Esta entre el delantero y el jamón.

*Bechuga*: vengia.

*Betas*: producto elaborado básicamente con pan, sangre y grasa del cerdo.

*Brebollo*: mezcla de agua y harina que se le da al cerdo enfermo.

*Cabecina*: piel de la cabeza del cerdo.

*Capolar*: picar la carne con la capoladora.

*Casilla*: pocilga.

*Cernadero*: paño de hilo, utilizado antes en la elaboración del pan. Se emplea ahora para tapar las morcillas calientes.

*Cochera*: pocilga.

*Conserva*: costillas, lomos y longanizas, que se conservan en aceite puro de oliva durante todo el año.

*Correas*: intestinos del cerdo.

*Cortante*: matarife, matachín.

*Corteza*: piel del cerdo.

*Chinchorrilla*: tortas que se hacen con manteca.

*Devantal*: delantal.

*Ensundia*: manteca.

*Entresillo*: mesenterio o membrana que sostiene el intestino, al que tapiza y conecta con la red del cuerpo.

*Espalda*: jamones delanteros.

*Espiazar*: despedazar el cerdo.

*Esquinazo*: espinazo o espina dorsal del tocino.

*Güeña*: embutido hecho con las vísceras del cerdo.

*Hechura*: comida del cerdo, compuesta por harina, desperdicios y agua.

*Herbero*: esófago del cerdo.

*Lejía*: residuo de la elaboración del jabón fabricado con las grasas del animal.

*Lenguado*: embutido hecho con la lengua del tocino.

*Livianos*: pulmones del cerdo.

*Magra gitana*: magras que llevan más tocino.

*Manos*: patas del cerdo.

*Matapuerco*: matanza, matacía.

*Merienda*: comida que llevan los pastores al campo, integrada en su mayor parte por productos porcinos.

*Miellsa*: bazo del tocino.

*Mondongo*: confección de morcillas, bolas, etcétera, con motivo de la matanza.

- Mondonguera*: mujer que hace el mondongo.
- Morca cular*: intestino cular, con grasa adherida, muy apreciada.
- Morcón*: parte final de los intestinos gruesos, es decir, intestino ciego, que se utiliza para morcillas. Si es muy grande, resulta inservible.
- Muestra*: pequeños pedazos de carne que se envían al veterinario para determinar si hay triquinosis.
- Pernil*: jamones traseros.
- Pichorro*: pene del cerdo.
- Pila*: recipiente de la pocilga donde se les echa la comida a los cerdos.
- Presente*: regalo que se hace a los familiares y amigos, consistente en productos del cerdo.
- Puerco*: tocino, cerdo, cochino.
- Punzadera*: aguja gruesa de coser lana o sacos, que se utiliza en el matapuerco para pinchar las morcillas, las longanizas y los chorizos.
- Repelar*: limpiar los huesos de carne.
- Sobar*: frotar la vejiga con ceniza para limpiarla.
- Socarrar*: quemar la piel del cerdo con fuego para eliminar los pelos y limpiarla.
- Sopas*: trocitos de pan duro, cortados para hacer las bolas.
- Tacnuelas*: clavos para coigar en los maderos las piezas del cerdo.
- Tajada*: pequeños trozos de distintas partes del cerdo que se comen fritos.
- Tino*: tazo de jabón casero.
- Tela*: membrana de forma laminar de consistencia blanda.
- Traudes*: trevedes.
- Tupa*: estómago del cerdo.
- Tupona*: panceta.
- Vuelta*: recorrido diario que hacen los cortantes por el pueblo para sacrificar a los animales.

## REFRANES Y DICHOS

También la cultura de la crianza y matanza de este animal ha generado unos refranes, dichos o sentencias que son repetidos en el transcurso de esos días por los participantes.

Hemos recopilado los siguientes refranes y dichos:

"Las bolas en el caldero: la que sube, ya no baja".

Es un dicho descriptivo del proceso de cocción de las bolas. Recuerda a las mondongueras que han de estar atentas a la subida de las bolas a la superficie del caldero para cogerlas con la espumadera y que no se deshagan.

"Las bolas, para las zorras".

Antes se utilizaban las bolas para envenenar a las zorras, añadiéndoles un poco de veneno y distribuyéndolas por el monte. Ahora, cuando alguien no quiere comer bolas o no le gustan, lo manifiesta repitiendo el refrán, que es el equivalente a decir que rehúsa comerlas.

"Morca cular, que mucho se ofrece y nunca se da"<sup>30</sup>.

La morcilla embutida en la morca cular es la más apreciada. La morca cular no forma parte nunca de los presentes a los amigos o vecinos, sino que se reserva para la familia. De ahí la ironía con la que amigos o familiares dicen el refrán a la dueña de la casa.

"Un año te he mantenido y otro me mantendrás. Acuérdate de esta tarde, que te quedas sin cenar"<sup>31</sup>.

Estos versos sintetizan la funcionalidad y utilidad de la vida del cerdo y el sentido de su existencia. Es también la despedida, no exenta de cierta pena hacia el destino final del animal, el día anterior a su sacrificio.

"Llevar una vida como la vida del puerco".

Hace referencia a la vida tranquila, regalada, sin significación especial, monótona, que llevan algunas personas, a las que se les da todo hecho. La vida de estas personas es comparada a la que lleva el cerdo en su pocilga.

Todavía se mantienen algunas creencias que relacionan a la luna con algunas faenas de la matanza. Las longanizas y los chorizos no se pueden llenar cuando da la vuelta la luna, es decir, ni en creciente ni en menguante, pues, de hacerlo así, se perderían.

Antes, según fuese tocino o tocina, se mataba en creciente o en menguante, pues dicen que se secaban mejor las tripas.

30 Otra variante de este refrán es: "Morcilla cular, a muchos la ofrecen y a pocos la dan", recogido por Ch. M.ª CEBRIAN MUÑOZ, «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino», *Diario de Teruel*, 14-12-1991.

31 En otros lugares de Aragón se entonan canciones que hacían referencia a la vida y muerte del cerdo. En todas estas canciones y coplas se pone de manifiesto esta doble relación de cariño y de muerte final que los dueños establecen con el cerdo. *Vid. A canción d'o tocino*, recopilada por Educación de adultos de Siétamo, *op. cit.*, p. 6.



han introducido elementos nuevos como el plástico, el butano o los productos industriales de conservación. Es decir, se han ido incorporando a la matanza elementos y técnicas que facilitan ciertos trabajos. Así, no cabe duda de que es más efectivo el soplete de gas para socarrar que las alugas de antaño. O, por ejemplo, resultan más baratos y fáciles de manejar los barrenos de plástico que los pesados barrenos de barro.

Cada familia suele acudir a tres o cuatro matapuercos de la localidad. En todos ellos se juntan habitualmente las mismas personas que son sobre todo familiares entre sí. También participan amigos o forasteros muy allegados, que son bien acogidos por todo el grupo. En la cena principal del matapuerco se juntan de quince a veinte personas. Si el ánimo es bueno, la velada culmina con juegos de cartas, generalmente el guiñote, entre los hombres, mientras las mujeres recogen y friegan<sup>32</sup>.

Finalmente, queremos hacer una breve referencia a la matanza del cerdo como una antigua tradición que se realiza en toda España con un significado muy especial: para algunos autores este sacrificio parte de la época en que existía la necesidad de marcar ante justicias e inquisidores la línea divisoria entre el cristiano y el infiel. Esta frontera venía marcada por el uso y abuso de la carne de cerdo, prohibido en la religión coránica y judía<sup>33</sup>. Aunque hemos rastreado, no hemos

32 Asistimos al matapuerco de Juan José Escuin Gadea y Rosa Palomar Escuin. Los asistentes fueron los siguientes:

NOMBRE Y APELLIDOS	PARENTESCO	FUNCIONES
Juan José Escuin Gadea	Cabeza de familia	Ayuda en las faenas
Rosa Palomar Escuin	Esposa. Dueña de la casa	Mondonguera
Francisca Polo Rubio	Cuñada	Mondonguera
Bernardo Palomar Escuin	Hermano de Rosa	—
Encarna Luengo Gimeno	Tía de Rosa	Mondonguera
José Escuin Esteban	Tío de Rosa	—
Nicereta Escuin Esteban	Tía de Rosa	Mondonguera
Juan José Royo Rodrigo	Tío de Rosa	—
Josefa Ferrer Finol	Tía de Rosa	Mondonguera
Begoña Escuin Palomar	Hija	Mondonguera
Juan José Escuin Palomar	Hijo	Ayuda en las faenas
M.ª Victoria Barbas Luzon	Novia de Juan José	Mondonguera
Pascual Chopo Lahoz	Novio de Begoña	—
Bernardo Palomar Royo	Abuelo. Padre de Rosa	Ayuda en las faenas
Joaquín Escuin Ferrer	Primo. Hijo de Josefa	—
Javier Palomar Polo	Sobrino	—
Fernando Palomar Polo	Sobrino	—

Como se puede apreciar, todas las mujeres colaboran, en mayor o menor medida, como mondongueras, mientras que la mayoría de los hombres sólo acude a la cena, ya que se encuentran trabajando en el campo.

33 Dicen A. CASTAÑER y T. FUERTES al respecto, en *El libro del jamón y la matanza*. Madrid, Alianza Editorial, 1988, p. 35: "El cerdo ha constituido una de las claves de la economía doméstica después de porfiar ardiente-

encontrado en el matapuerco actual referencias a este asunto. Si bien es cierto que el acto de la matanza es público y bullicioso y que los presentes o regalos mantienen toda su vigencia, se ha perdido entre las gentes de La Hoz la memoria histórica del origen de estos pequeños rituales.

### CONCLUSIONES

Las constantes referencias a "antes y ahora" que hacen los habitantes de La Hoz cuando hablan del matapuerco resumen el período de transformación que están experimentando no sólo esta fiesta sino también otros hábitos y costumbres sociales de esta pequeña comunidad rural. "Antes" es una expresión vaga, imprecisa, que hace referencia a un tipo de economía y de forma de vida en trance de desaparición, desde hace ya varias décadas. "Ahora" es el presente, en período de transformación, de futuro imprevisible.

El matapuerco mantenía todo su significado en una economía de subsistencia, de la que era el eje principal. La funcionalidad de la matanza viene determinada por su característica principal: proveer de proteína animal para el consumo familiar a partir de alimentos propios de desecho o de escaso valor económico, reciclables en comida para el cerdo. El cerdo ha constituido desde siempre la clave de una economía fundada en el aprovechamiento integral de cuanto se producía en la heredad familiar y de los desperdicios generados cada día.

En este sentido, todavía resulta más económico criar y matar un cerdo que comprar todos los productos que de él se obtienen. No obstante, hay que hacer dos observaciones al respecto. La primera, que la diferencia económica entre criar cerdos y comprar jamones o embutidos en la tienda se está acortando y ya no es tan significativa como antes, pues en estos momentos la mayoría de las rentas familiares de La Hoz no precisan del cerdo para subsistir. La segunda, que matar el cerdo supone elaborar productos ya no tan apetecibles como antes y en una cantidad a veces desproporcionada a las necesidades de consumo actuales; a las amas de casa les resulta cada vez más sencillo comprar cantidades ajustadas de lo que precisan.

mente contra las tradiciones judía y mora, y existe una geografía de su sacrificio y de los ritos profanos (o cristianos) que aquel lleva aparejados, nitidamente delimitadora de las comarcas cristiano-vejas y aquellas otras que tuvieron una significativa implantación islámica o mosaica, y así, mientras en las primeras, entre las que debe contarse el Alto Aragón o Aragón viejo, la «matanza» se practicaba con relativo sigilo en el corral o en el patio de la casa, en las de más reciente cristianización, en la extremadura aragonesa, se acuchilla al tocino en plena calle, frente a la puerta del propietario, dando así testimonio de pureza de sangre al vecindario y a los poderes públicos". Las mismas autoras, refiriéndose al presente, afirman en las páginas 35-36 que "esa costumbre inocente ocultaba una intención muy precisa en el caso del cerdo: cuando los vecinos y los amigos, y el familiar del Santo Oficio, y el síndico, y el alguacil, recibían el presente de la matanza, daban todos por cierto que quien les obsequiaba era cristiano viejo, sin bastardía de moro ni judío, o, cuando menos, creyente de recta condición".

Vid. también sobre la significación del cerdo en las culturas antiguas: M. HARRIS, *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid, Alianza Editorial, 1991, pp. 37-58, en las que se habla de porcofilia y porcofobia. Sobre el cerdo y su significación entre judíos y cristianos, vid. J.C. CAPEL, *Picaros, ollas, inquisidores y monjes*. Barcelona, Argos, 1985, cap. XI.

Una familia de cuatro a seis miembros mata actualmente dos cerdos anuales, además de media docena de ovejas, y otros animales de corral, lo que le permite disponer de más de trescientos kilos de carne, embutidos y productos grasos al año. Y es que el matapuerco sigue siendo significativo en la vida económica local, pues provee de unos recursos alimenticios muy apropiados para determinadas épocas del año y para ciertas faenas agrícolas y ganaderas, como pueden ser la recogida del zafrán o las jornadas continuas de pastoreo en el monte. El clima duro y frío de esta zona pide una dieta de alimentación rica en calorías y grasas animales. Además, casi todos los productos del cerdo siguen siendo muy atractivos, no sólo por su capacidad de conservación, sino también por su sabor.

Sin embargo, el cambio se está produciendo. Se han ido introduciendo en el pueblo nociones de dietética: todos saben que el exceso de carne y grasa no es bueno para la salud. Antes, el problema era comer; ahora, solucionado el problema de abastecimiento diario, el objetivo es comer más racionalmente. Los regímenes alimenticios forman ya parte de la cultura cotidiana del ama de casa. Es más, el excesivo consumo de cerdo puede convertir en una fuente de problemas para la salud lo que antes era el principal recurso alimenticio. Además, las amas de casa y los jubilados disponen de dinero para comprar otros productos más acordes con su edad y necesidades. La comercialización de productos alimenticios es cada vez mayor en los núcleos rurales pequeños y disminuye la resistencia a comprar cualquier clase de alimento en la tienda. El síntoma más notorio del cambio es que cada vez son más las familias que matan un cerdo en vez de dos.

La crianza del cerdo y su matanza van ligados a un medio de vida rural tradicional. Sólo mientras persista esta forma de vida, se mantendrá el matapuerco. Criar un cerdo es un trabajo desagradable, que exige limpiar la pocilga y darle de comer todos los días. Las condiciones higiénicas de este trabajo no son las más deseables. La vigilancia sobre el animal es constante y ata a sus dueños al lugar de forma permanente. No son únicamente el cerdo y los animales de corral los únicos que exigen una presencia continua, sino también, y sobre todo, el ganado lanar. Criar a estos animales implica estar profundamente arraigado en el pueblo, sujetarse a unas costumbres y a un ritmo de vida determinado. Sólo en ocasiones excepcionales, como pueden ser una enfermedad grave o una boda, se admite socialmente que alguien abandone temporalmente el pueblo y deje sus animales al cuidado de vecinos o familiares. Estas ataduras a las faenas ganaderas entran en conflicto con la movilidad y el dinamismo de una sociedad más industrializada y moderna, a cuyas formas de vida La Hoz ya no es impermeable.

La crianza del cerdo sólo es posible en una economía de tipo familiar, es decir, aquella en la que todos sus miembros trabajan en común, cada uno según sus posibilidades, sin contabilizar en términos económicos el tiempo empleado y sin salarios ni contratos que regulen el trabajo.

El matapuerco es un acto social, aglutinador de relaciones familiares, vecinales y comunitarias. El matapuerco va unido a una forma tradicional de vida, caracterizada por unas estrechas relaciones familiares y vecinales, así como por un tipo de comunicación cotidiana e inmediata. En este contexto, sirve como vínculo familiar y renueva los lazos sociales, a través de las interacciones que genera, que son básicamente las siguientes: ayuda vecinal mutua en el sacrificio del animal; trabajo coope-

rativo familiar en el mondongo; cenas y comidas familiares durante esos días; y obsequios y presentes a vecinos, familiares y amigos.

Toda esta interacción que se produce en un matapuerco cualquiera se ve multiplicada por la matanza de varias docenas de cerdos en una comunidad de poco más de doscientas personas. La reciprocidad de cada unidad familiar con otras familias, no con todas, asegura en esos días un incremento notable de relaciones sociales reguladas. En definitiva, durante el mes aproximado que duran los matapuercos, de una u otra forma, la comunidad local por entero permanece unida por unos ritos propios. Todos participan directa o indirectamente; es rara la persona que se queda sin recibir algún presente o que no asista a cenar en alguna de las casas del pueblo. El matapuerco es una forma de interrelación que fortalece los lazos de la comunidad.

Todavía la proporción entre cerdos sacrificados y habitantes del lugar nos permite hablar de la significación social del matapuerco. Expresiones como, por ejemplo, "Pronto empezarán los matapuercos" o "Pronto ya a matar el cerdo" hacen referencia no sólo a una situación propia, familiar, sino a un acontecimiento que trasciende el ámbito de la unidad familiar para impregnar durante un mes la vida local por entero. En este sentido, el matapuerco conserva íntegra toda su significación como vehículo de cohesión social y de configuración cultural.

Se produce cierta redistribución simbólica de comida entre la población. Se pone especial cuidado en llevar presentes a todas aquellas personas que ya no matan cerdos, como pueden ser jubilados, solteros o enfermos. Generalmente, sólo las unidades familiares formadas por un matrimonio en edad laboral son capaces de criar uno o dos cerdos anuales. Todas aquellas personas que, por determinadas circunstancias, están habitualmente alejadas de un determinado circuito familiar, tendrían problemas no ya para criar el animal, sino para conseguir la colaboración de varias mondongueras. Además, la comida que sale del cerdo supera con creces las posibilidades de una sola persona. En este sentido, no resulta infrecuente matar un cerdo para dos familias, cuando, por la avanzada edad de sus componentes o por la ruptura de la unidad familiar debida a emigración, los productos obtenidos exceden las necesidades reales.

En una sociedad fuertemente ritualizada y tradicional todavía, como lo es en La Hoz de la Vieja, el matapuerco es referente básico en los ritmos de vida locales. El matapuerco es para los habitantes de La Hoz un punto de referencia más en una tupida red de fechas y ciclos de actividad económica, festiva y de alimentación, como ya vimos en el segundo apartado. Tanto las fiestas tradicionales como los trabajos básicos agrícolas y ganaderos encuadran y dan perspectiva a la actividad diaria local. El calendario laboral local se rige por estos ciclos de actividad económica que culminan en fiestas religiosas o tradicionales, además del ciclo corto semanal, con el domingo como día de descanso. Una secuenciación aproximada anual, muy resumida, es la siguiente:

"Después de San Antón, comienza un período de poca actividad laboral: se celebran los Carnavales, se respeta la Cuaresma y se vive con intensidad la Semana Santa; festividades de San Pedro Mártir y San Pascual Bailón. Entrada la primavera, se siembran las verduras, el pipirigallo y se labran las viñas. Se arranca a continuación la cebolla del zafrán. Durante el verano se recolectan los productos de los huertos, el cereal y la miel. El 15 de agosto se

celebran las fiestas patronales. En otoño se siembra el cereal y se planta la cebolla del azafrán; se recoge después el azafrán, la uva y las setas de cardo. Es la época de caza. En invierno, se matan los cerdos y se celebran las Navidades".

Cualquiera de las actividades señaladas anteriormente supone una modificación importante de la vida diaria local durante determinados espacios de tiempo. Además, todas estas actividades han de compatibilizarse con las faenas cotidianas, como guisar, echar de comer a los animales, etcétera. Son ciclos cortos, muy definidos temporal y espacialmente. Por ejemplo, la recogida del azafrán supone un ciclo de unos veinte a veinticinco días de duración, caracterizados por madrugadas y ratos perdidos o trasnochadas para esbrinar. En esos días todo gira en torno al azafrán: el espacio donde más tiempo se permanece es la cocina, sobre cuya mesa se trabaja con el azafrán.

Sin embargo, la sustitución de referencias locales por otras de ámbito no local, más uniformadoras y estandarizadas ya ha comenzado. Así, las fiestas tradicionales se han trasladado al verano para que los hijos del pueblo emigrados puedan asistir, aunque timidamente, algunas familias ya han empezado a coger algunos días de vacaciones.

Es previsible que los matapuercos se mantengan todavía durante bastantes años en La Hoz, pero parece muy claro que la tendencia a largo plazo es su desaparición. Cada vez resulta más difícil que convivan en una sola unidad familiar dos o tres generaciones: los jóvenes buscan otros horizontes de vida. Con esta tendencia al envejecimiento general de la población, la matanza del cerdo ira decayendo inexorablemente.

El matapuerco ira evolucionando, se irá adaptando a los nuevos tiempos. De lo contrario, desaparecerá antes. De hecho, hemos observado cómo actualmente el matapuerco se está adaptando a la nueva situación: se aplican técnicas mejores para el socarrado, se alimenta mejor al cerdo, se introducen utensilios de plástico, conservadores de origen industrial, etcétera. Cuando, a pesar de las innovaciones y de los cambios en la crianza y en la matanza, éstas alcancen cotas de insatisfacción social elevada y no compensen con claridad económicamente, lo más probable es que el matapuerco desaparezca, porque ya entonces habrá dejado de ser funcional. Porque lo cierto es que ya están apareciendo los primeros síntomas de insatisfacción. Ya hemos señalado cómo algunas familias han reducido a uno el número de cerdos sacrificados. Al mismo tiempo las quejas por el trabajo que supone la matanza aumentan e incluso se empieza a cuestionar su rentabilidad económica. "Si echáramos cuentas, a lo mejor no mataríamos cerdo" es una frase que cada vez se oye más.

En resumen, dos son los aspectos esenciales del matapuerco: el económico y el ritual. Ambos están perdiendo significatividad y se están diluyendo en un *modus vivendi* crecientemente uniformador de costumbres, tanto en la ciudad como en el campo. Quizás sea el matapuerco de los pequeños núcleos rurales de las serranías turolenses uno de los últimos reductos de un mundo rural en vías de reconversión e, incluso, de desaparición.

## APÉNDICE FOTOGRÁFICO

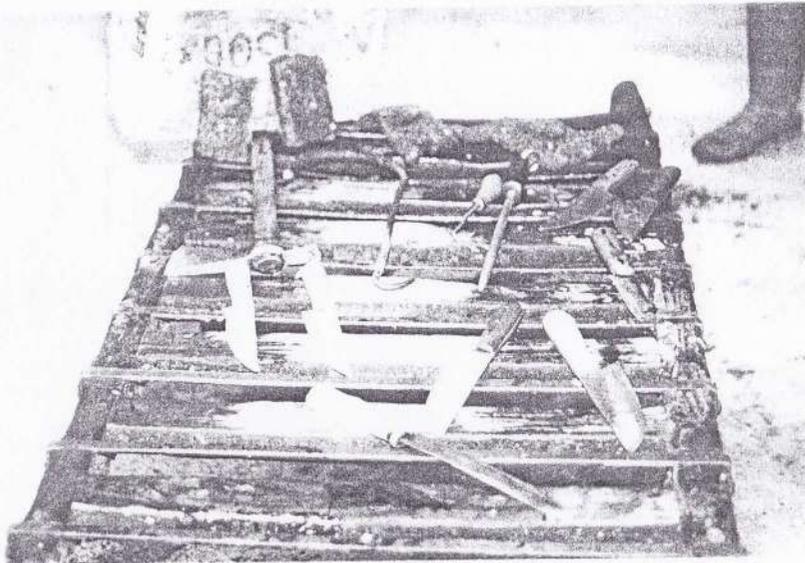
### 1. UTENSILIOS DE LA MATANZA



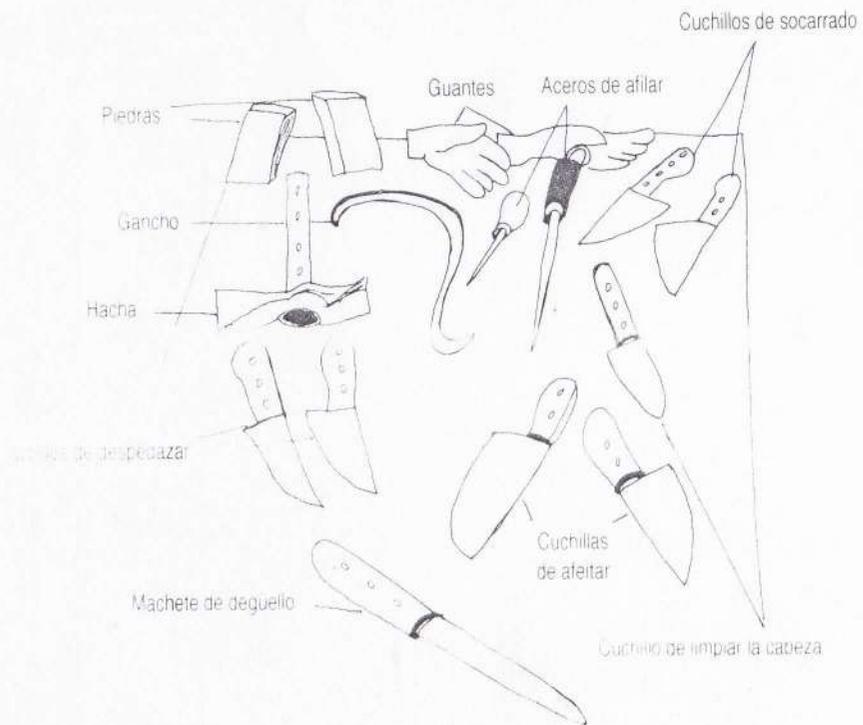
Fot 1. Banco para degollar, socarrar, rascar y despedazar el cerdo.



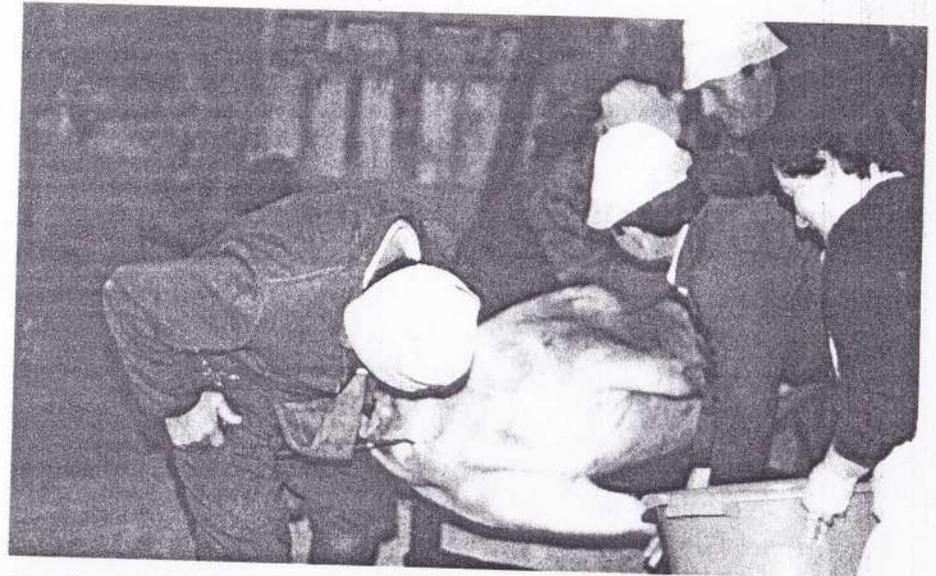
Fot. 2. Caja de herramientas utilizadas en el matapuerco.



Fot. 3. Utensilios colocados encima del banco. En el dibujo inferior aparecen sus nombres.



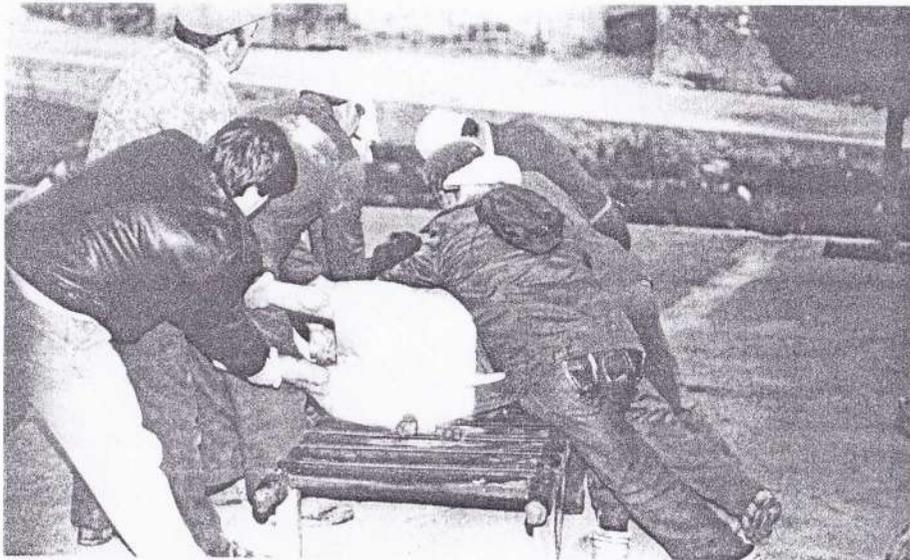
2. DEGUELLO DEL ANIMAL



Fot. 4. El cortante sujeta al animal con el gancho mientras la mujer se prepara para recoger la sangre.

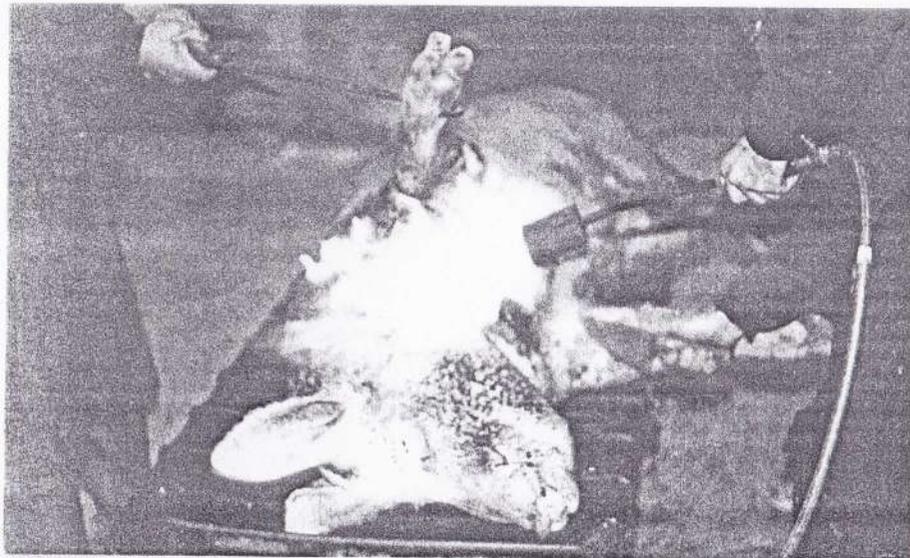


Fot. 5. La sangre sale a borbotones. El cortante hurga en la herida y la mujer remueve la sangre en el barreño.



Fot. 6. Es necesaria la fuerza de varios hombres para sujetar al animal sobre el banco durante los largos minutos que tarda en morir.

#### 5. SOCARRADO DE LA PIEL



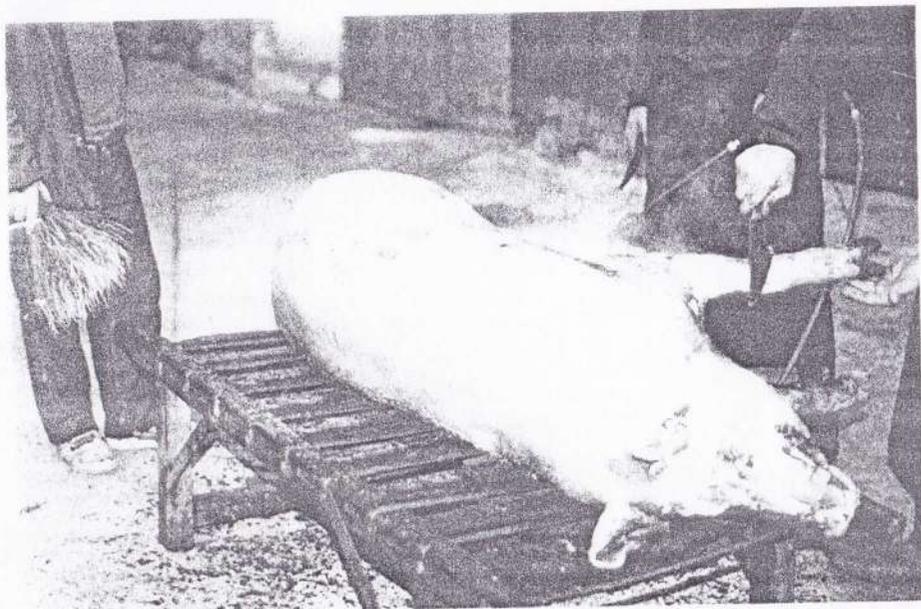
Fot. 7. Ahora el socarrado se hace con soplete de gas butano.



Fot. 8. Mientras el soplete socarra la piel, el otro cortante la rasca con unos cuchillos especiales.



Fot. 9. Poco a poco la piel del animal se va librando de la suciedad acumulada durante todo el año.



Aspecto final del puercó, una vez finalizada la operación de socarrado de la piel.



Fot. 11. Todas las manos son pocas para sujetar las patas y conseguir que la limpieza llegue a todos los rincones de la superficie.

#### 4. RASCADO DE LA PIEL



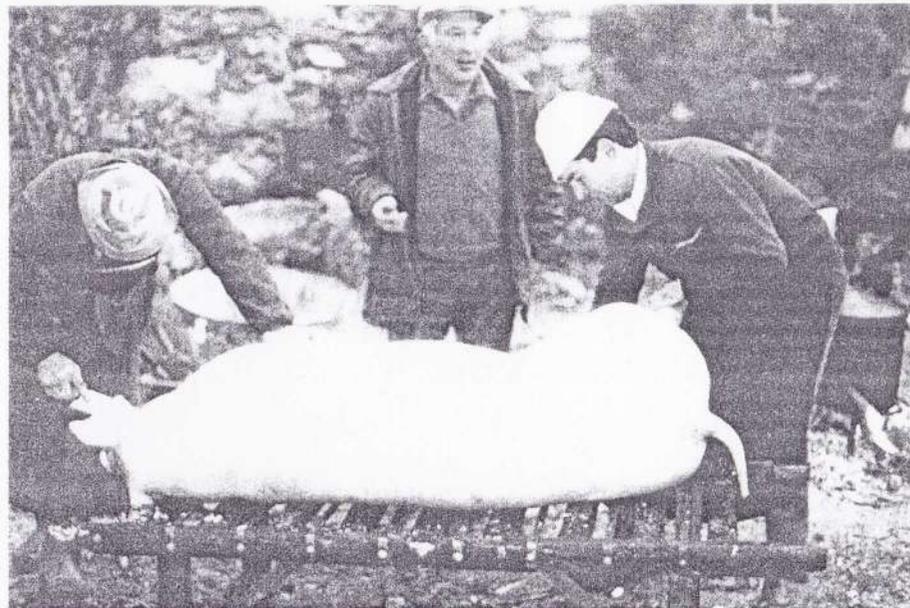
Fot. 12. Mientras se limpia al animal, la dueña de la casa distribuye pastas y licores entre los presentes.



Fot. 13. El caldero con agua siempre hirviendo es imprescindible para echar sin cesar el agua caliente sobre la piel del animal.



Fot. 14 Se arroja agua hirviendo sobre el cerdo para proceder a rascar o afeitar la piel.



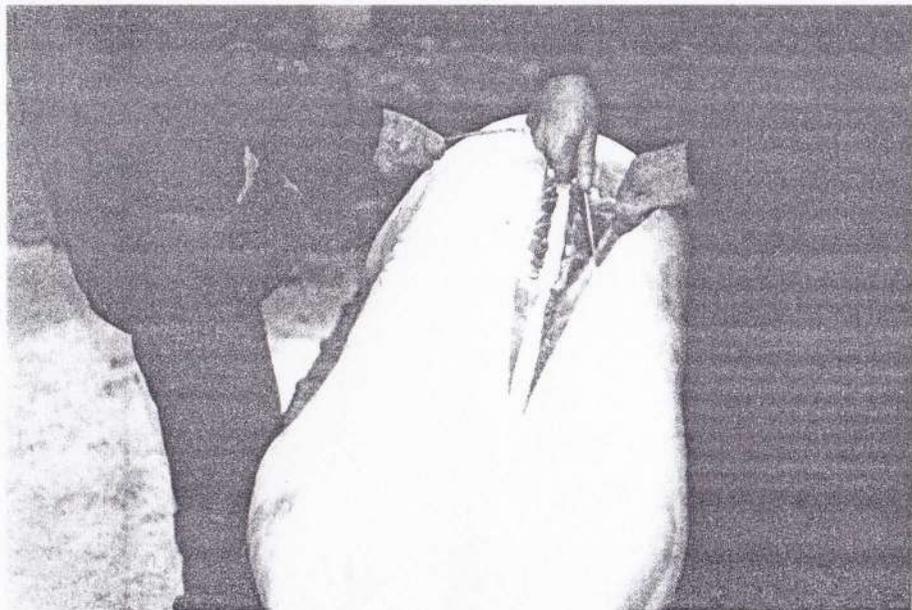
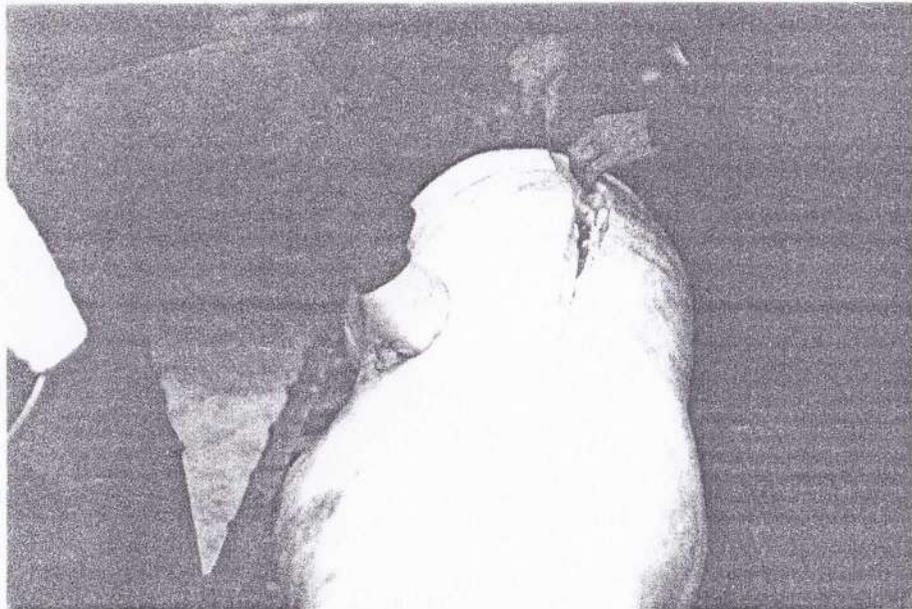
Fot. 15 Finalizado el afeitado de la piel, ésta se muestra blanca y sonrosada.

## 5. DESPEDAZAMIENTO DEL CERDO

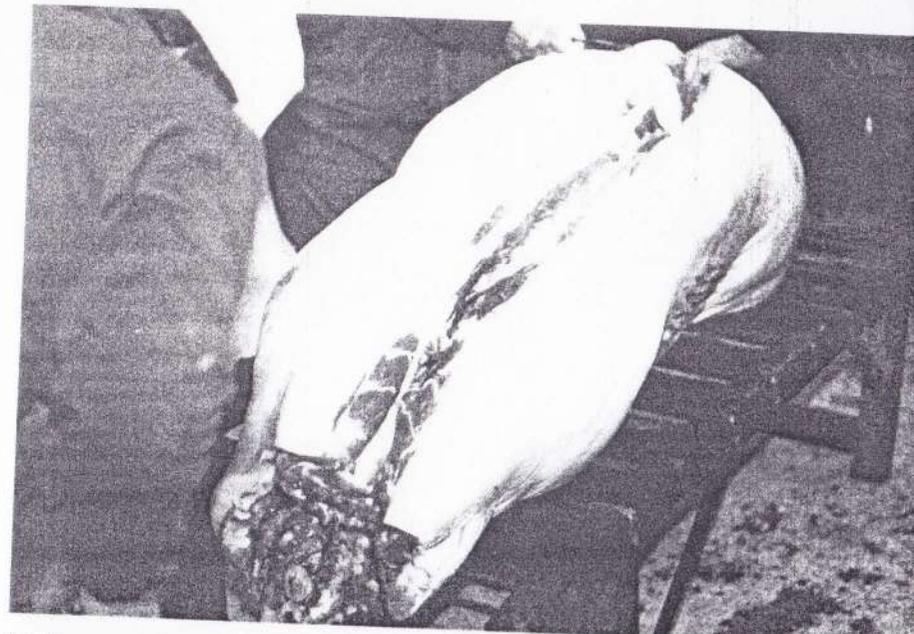
Fots. 16 a 31. Las fotografías de este bloque muestran paso a paso el proceso de despiece del puerco. La originalidad de la operación reside en que se abre por la espalda. En la mayoría de las comarcas de Aragón el cerdo es colgado boca abajo y abierto en canal. El Hoz es diferente no sólo el despiece, sino también la limpieza, pues aquí no se utiliza la hoz ni los cazos de pelar.



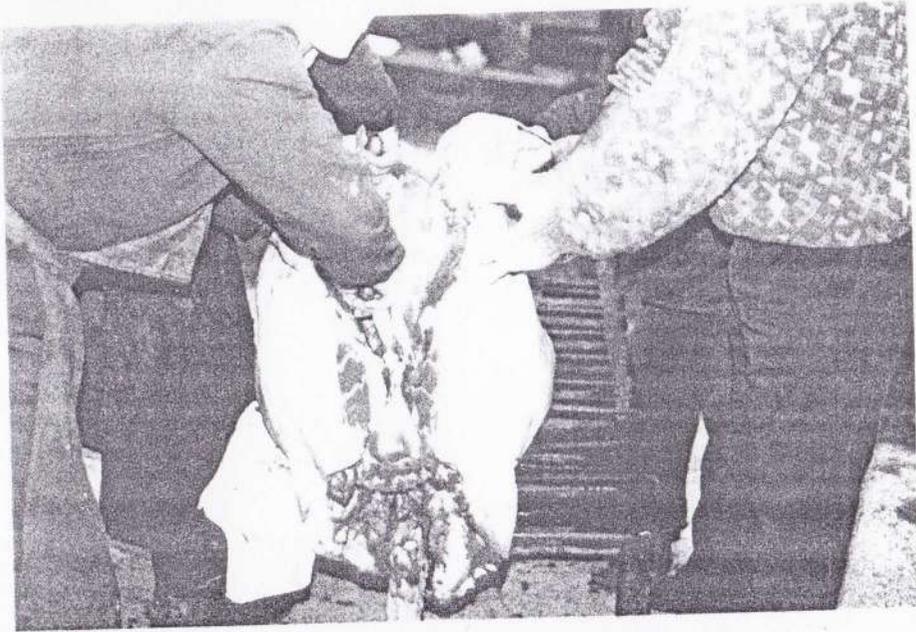
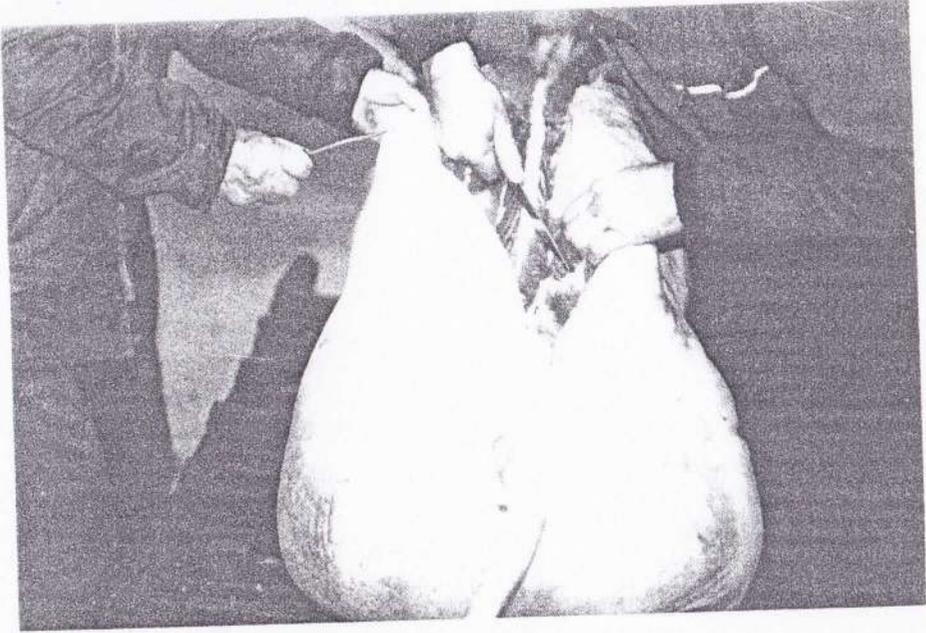
Fot. 16



Fot. 19.



Fot. 20.

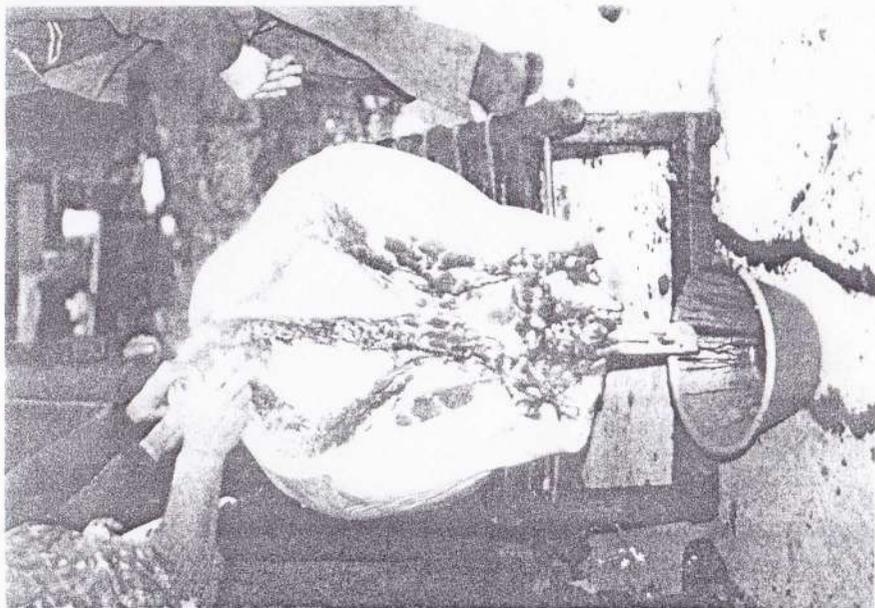




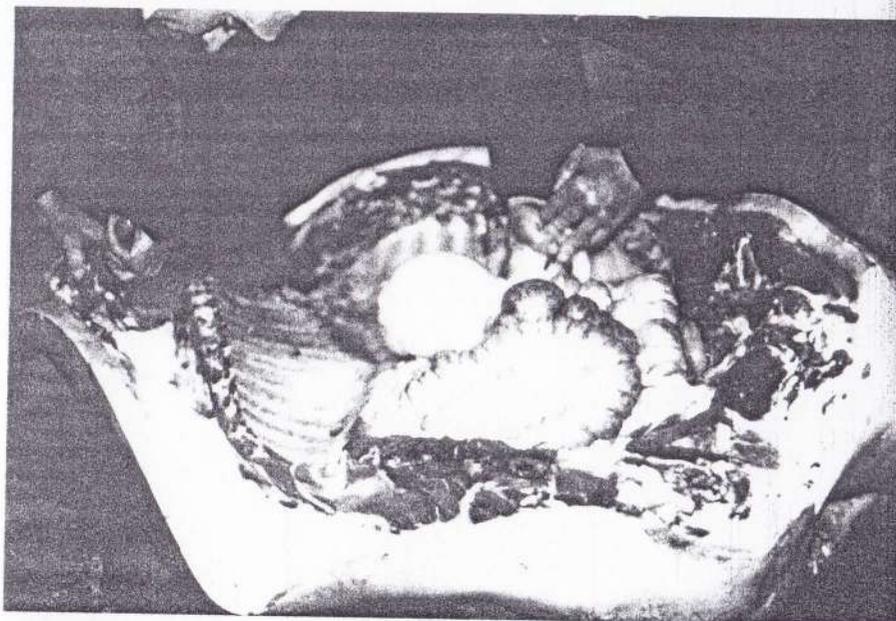
Fot. 25



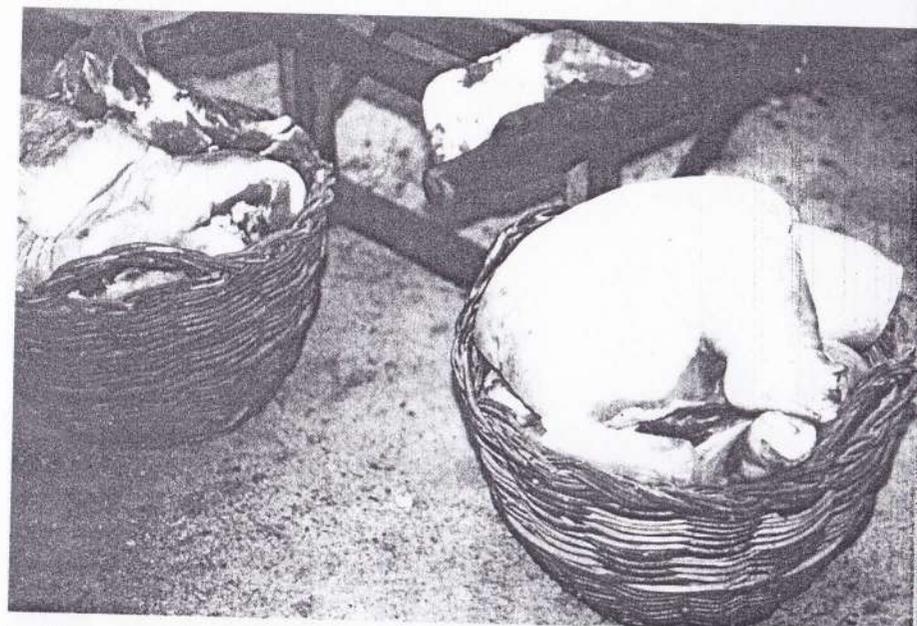
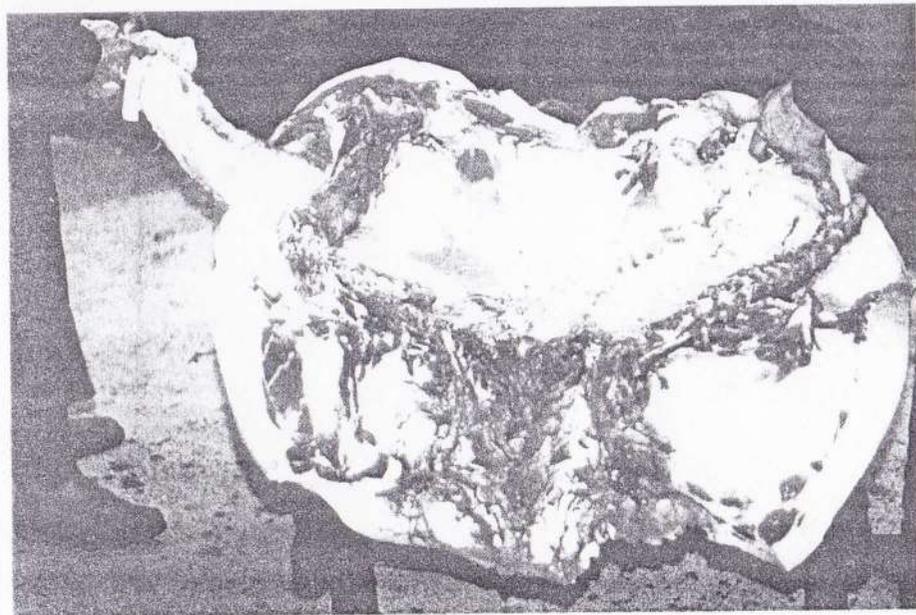
Fot. 26



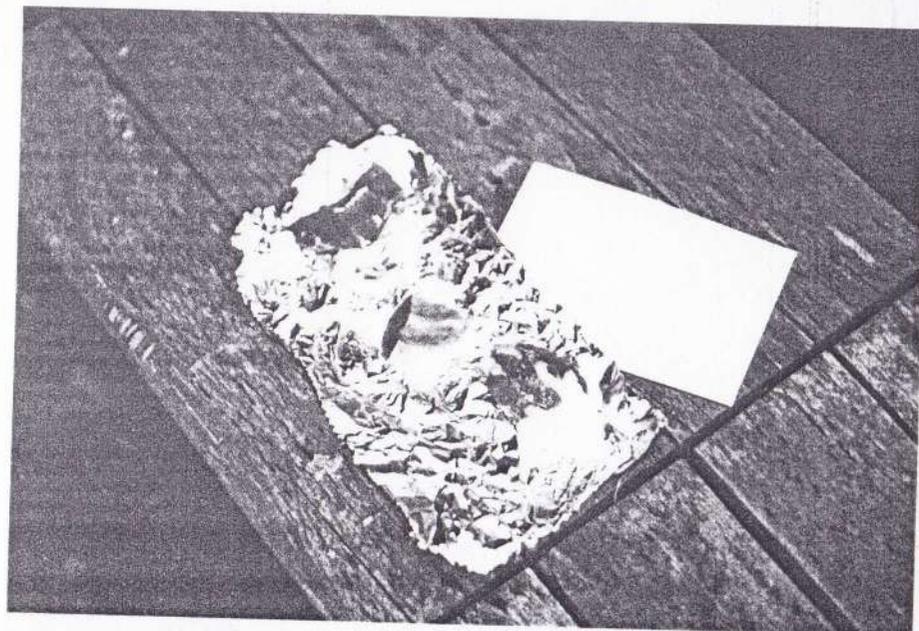
Fot. 25



Fot. 27

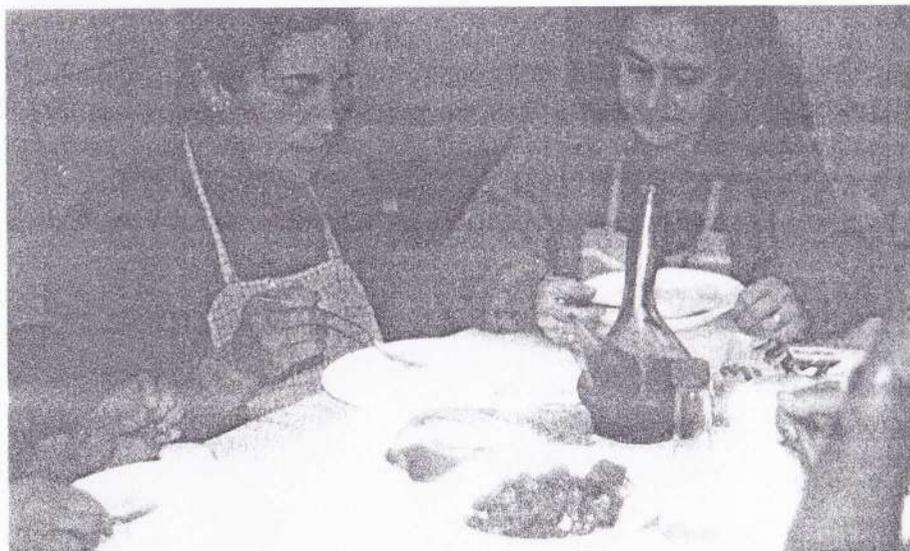


Fot. 30.



Fot. 31.

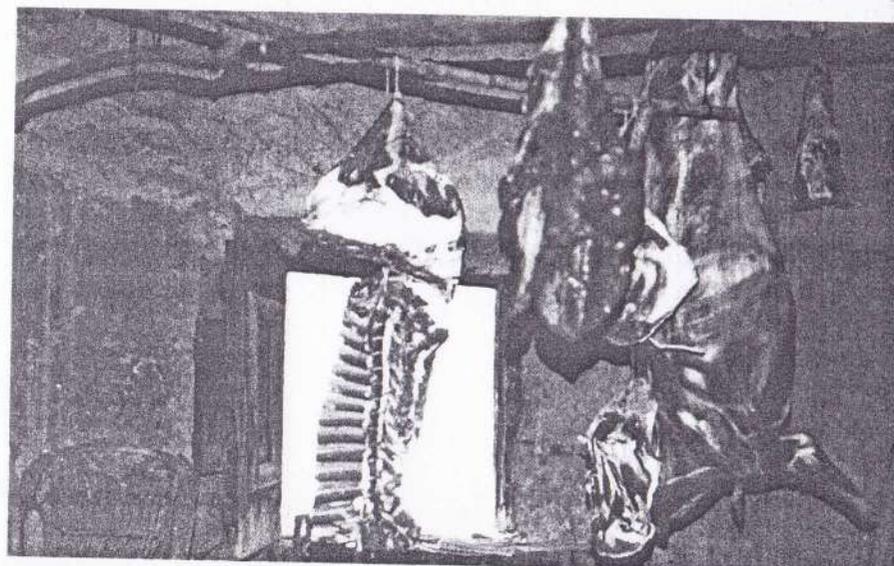
## 6. DESAYUNO. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS



Fot. 32 El desayuno a base de patatas cocidas con grasa y tajadas sirve como descanso antes de empezar el mondongo.



Fot. 33 Las piezas recién cortadas se almacenan provisionalmente en el granero, sobre cañizos y palos.



Fot. 34 El hombre de la casa mata una oveja antes del mataperco para que haya carne en la elaboración de longanizas.

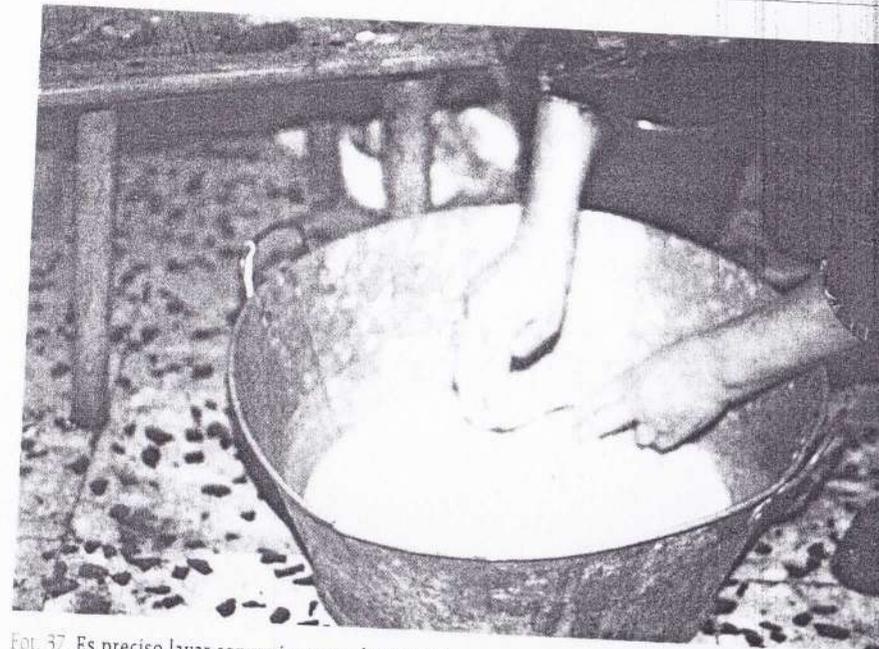
## 7. LIMPIEZA DE INTESTINOS Y TRIPAS



Fot. 35 Intestinos llamados *de uno, dos*, cuidadosamente separados por las mujeres.



Fot. 36. La operación de la limpieza del paquete intestinal es muy desagradable.



Fot. 37. Es preciso lavar con varias aguas los intestinos para que éstos queden limpios.



Fot. 38. Limpieza del estómago, al que llaman tripa.

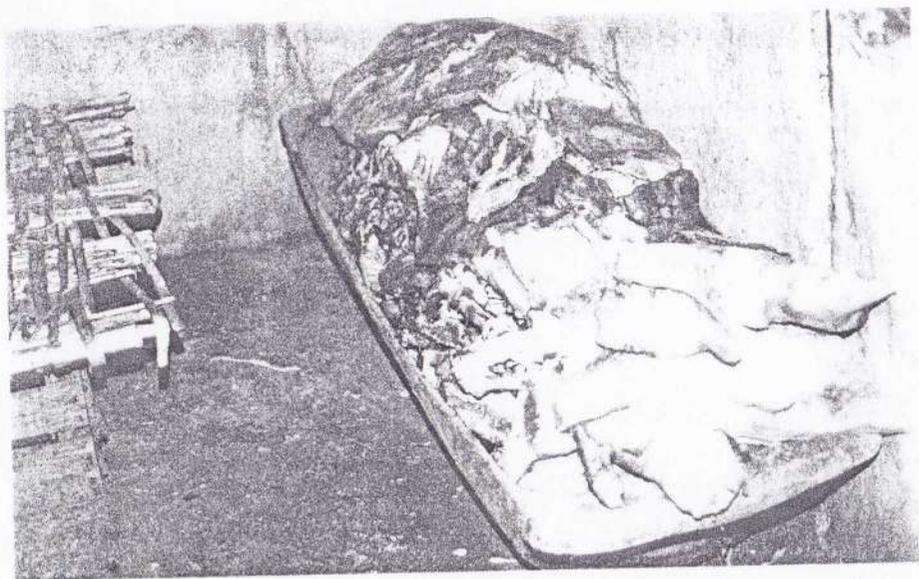


Fot. 39. Plato con grasas y el entresillo.

### 8. SALADO DE LAS PIEZAS

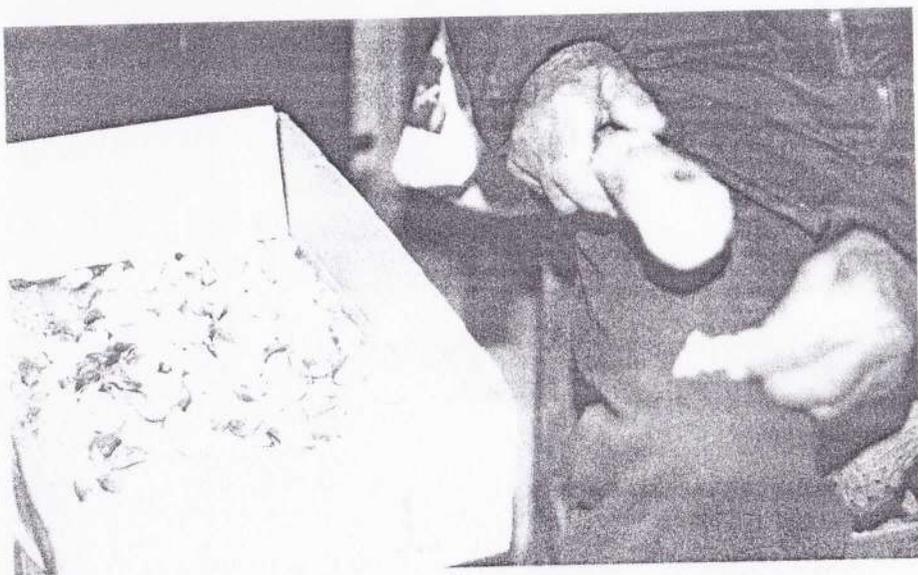


Fot. 40. El salado de algunas piezas exige fuerza, por lo que a veces se reserva a los hombres.



Fot. 42. Una vez saladas, las piezas son colocadas una encima de otra. Posteriormente se les pondrá peso encima.

### 4. ELABORACIÓN DE LONGANIZAS Y CHORIZOS



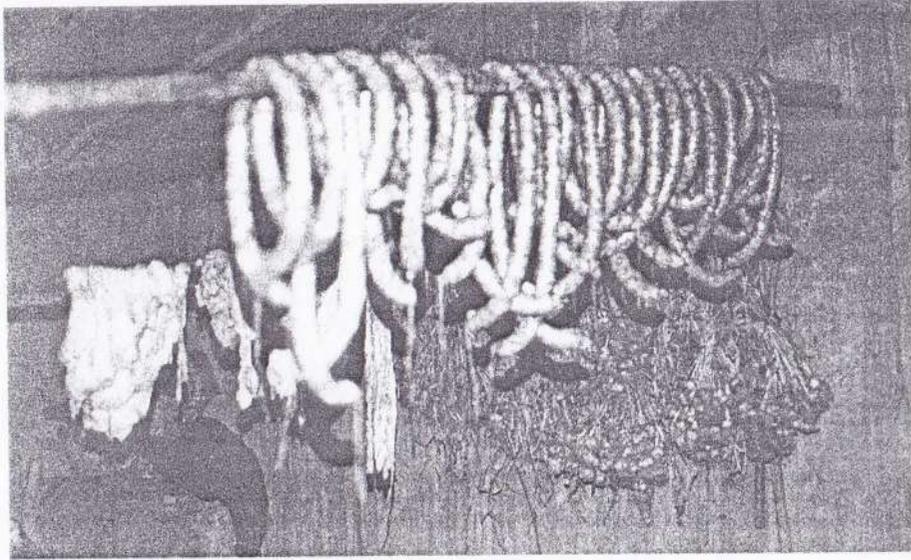
Fot. 41. Los picadillos se pegan con un mazo de madera.



Fot. 43. El manejo de la máquina capoladora exige fuerza y precisión.

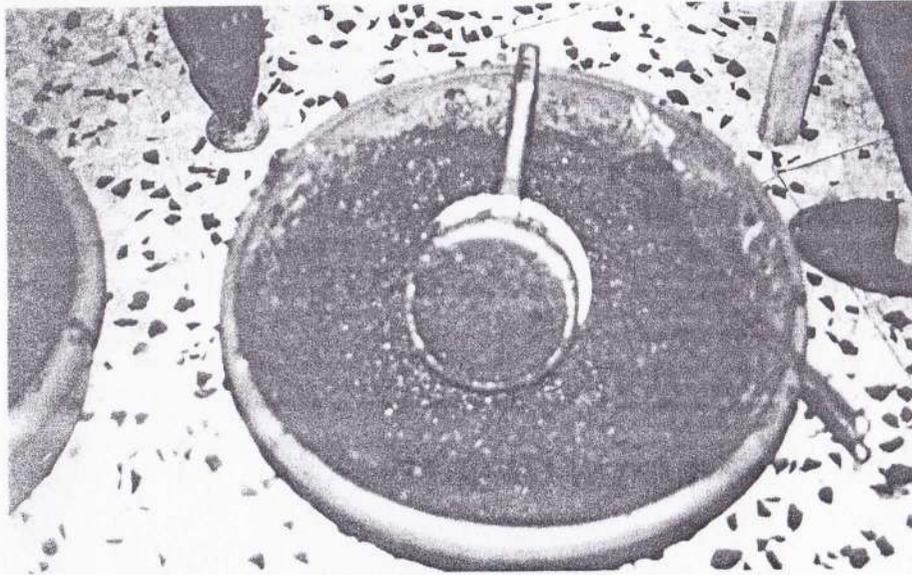


Fot. 44. El embutido de la carne en las correas ha de hacerse con mucho cuidado para no romperlas.

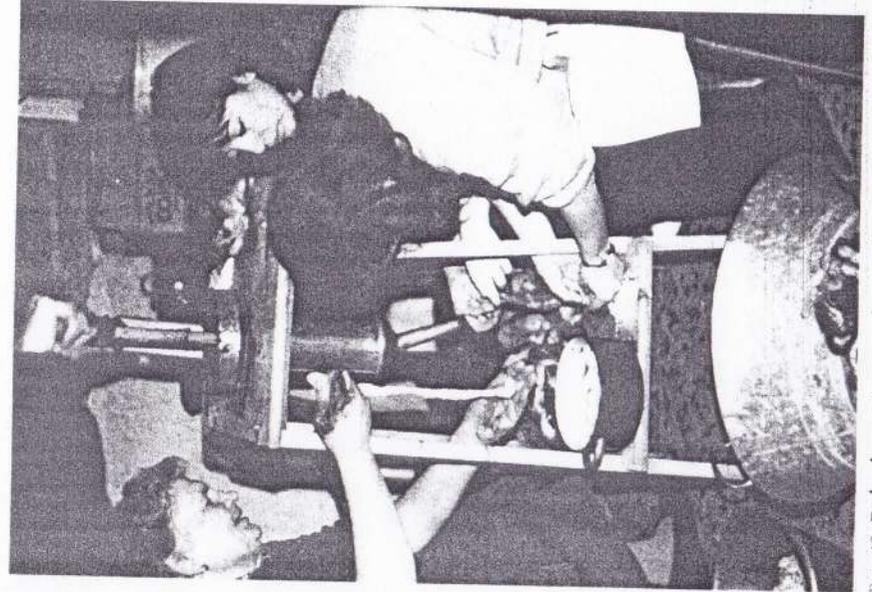


Fot. 45. Aspecto final que presentan las vueltas de longanizas en el granero.

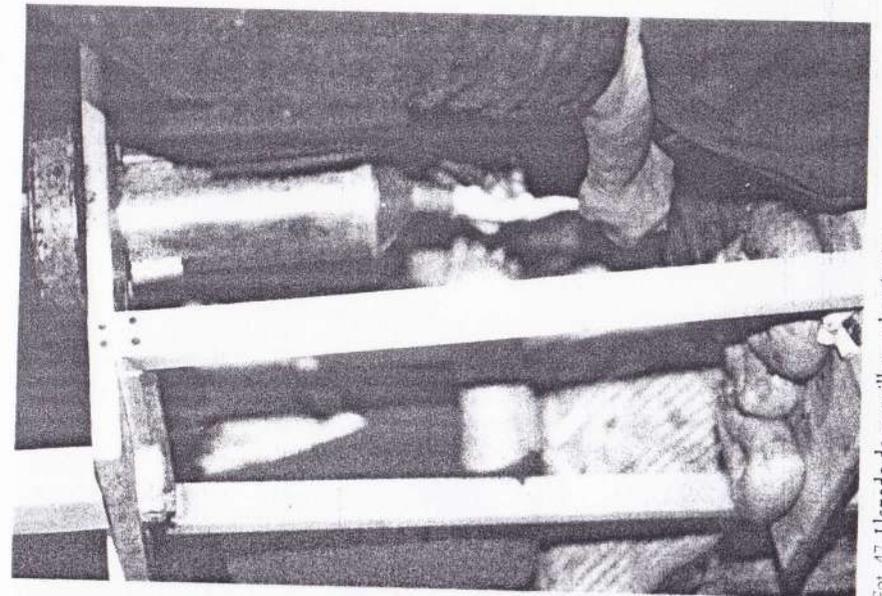
### 10. ELABORACION DE MORCILLAS



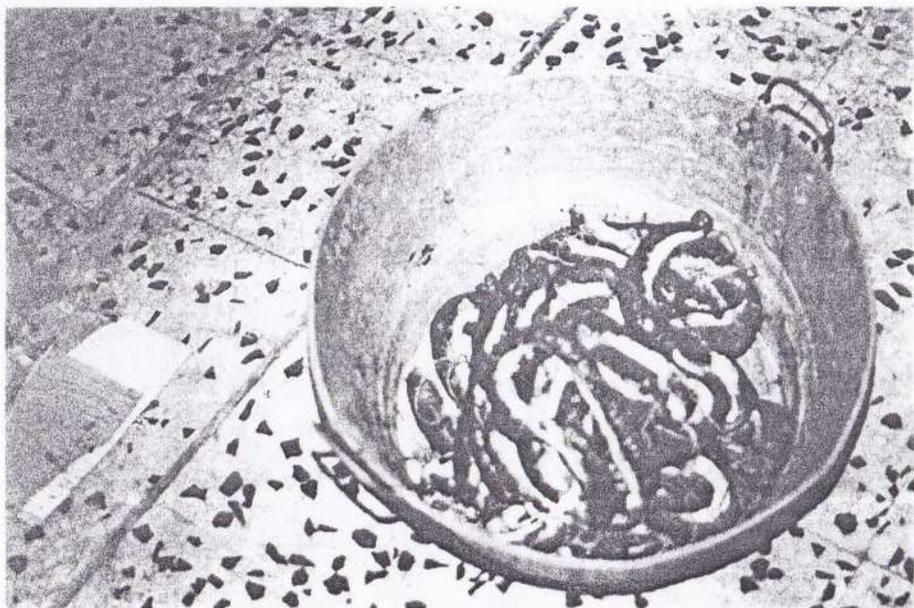
Fot. 46. Mezcla de sangre y arroz, con la que se preparan las morcillas.



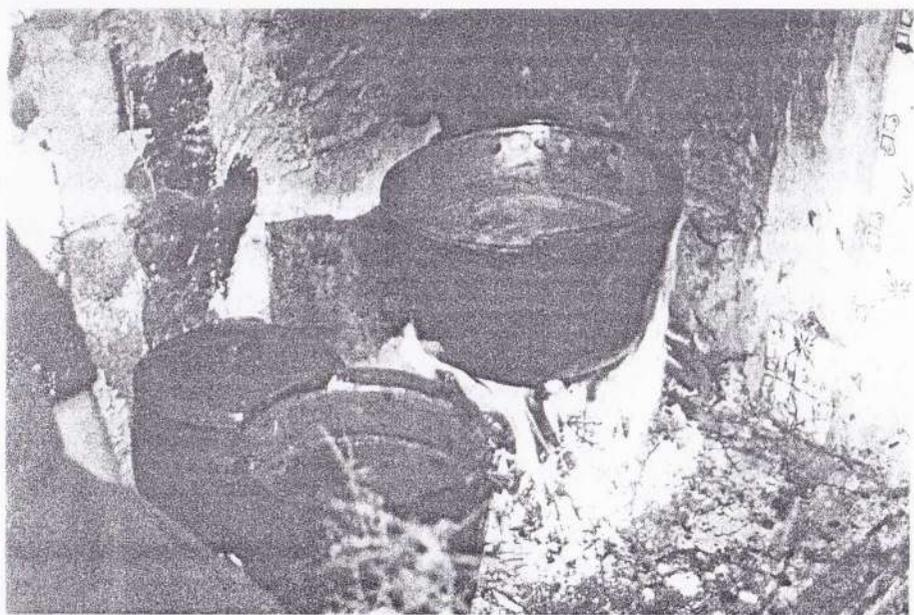
Fot. 48. Todas las mujeres ayudan en el embutido y atado de las morcillas.



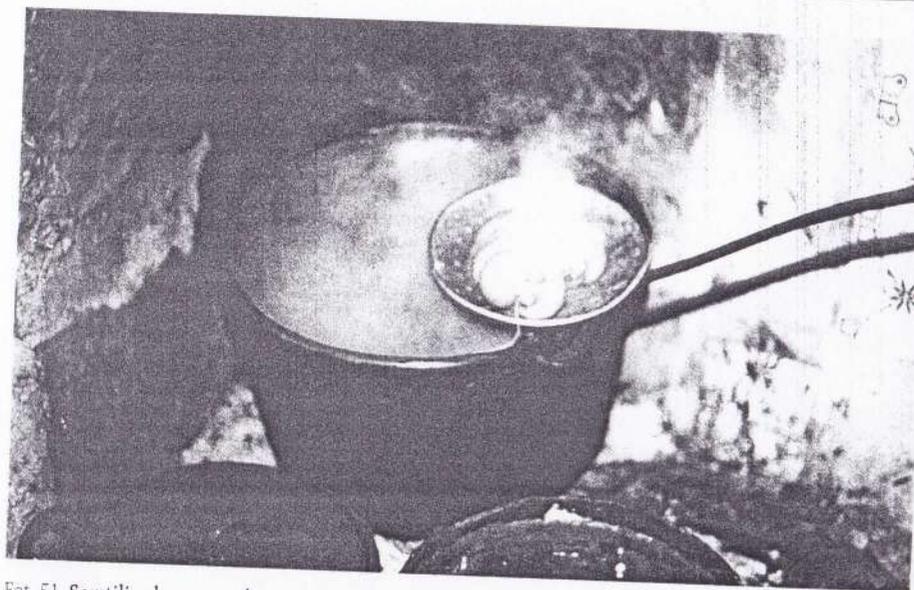
Fot. 47. Llenado de morcillas en la máquina.



Fot. 49. Aspecto que presentan las morcillas antes de ser cocidas.



Las morcillas se cuecen en el caldero de cobre.



Fot. 51. Se utiliza la espumadera para meter y sacar las morcillas del caldero.

## 11. ELABORACIÓN DE LAS BOLAS

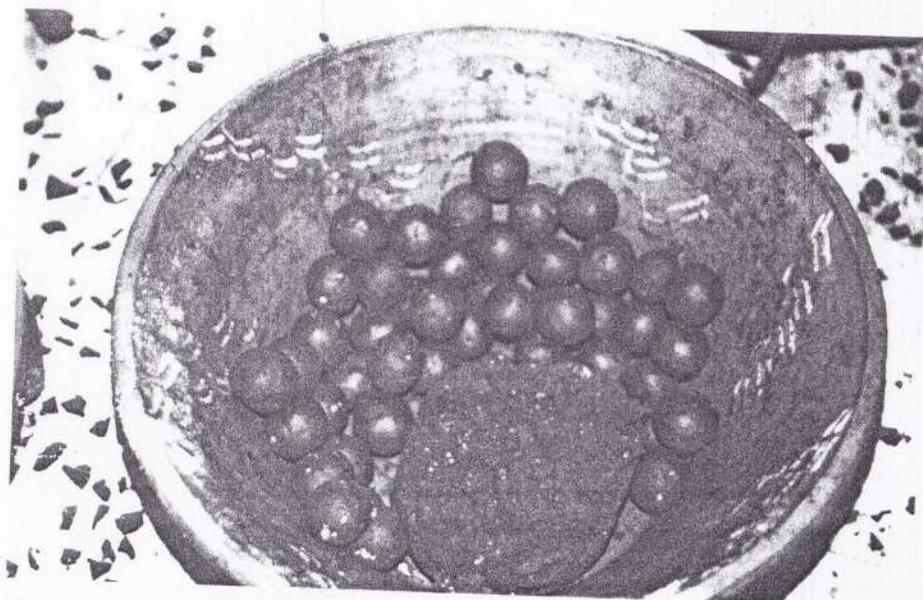


Fot. 52. Amasar la mezcla de las bolas es una faena muy dura. Según la consistencia de la mezcla, se va añadiendo sangre.

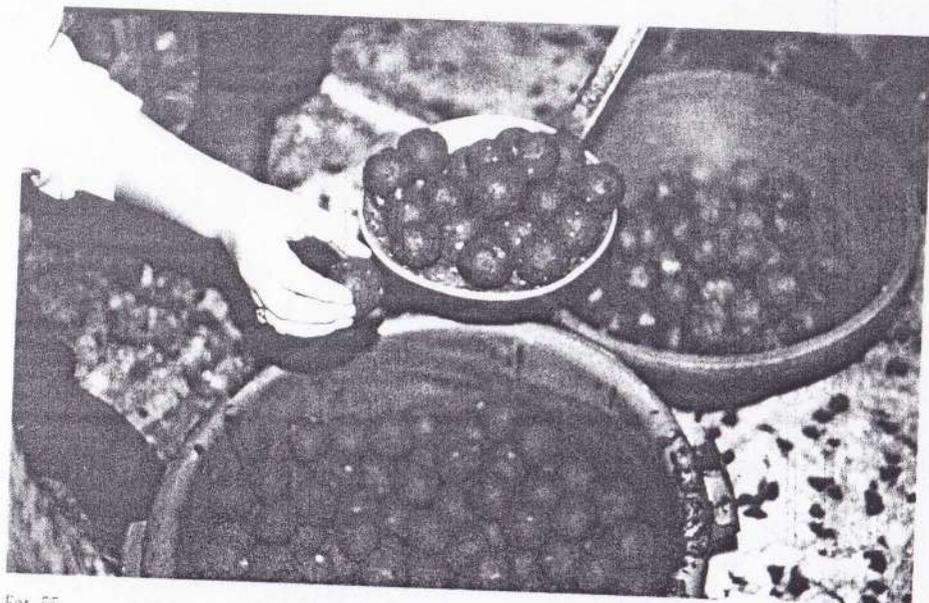


Las mujeres, sentadas en corro, moldean las bolas con sus manos.

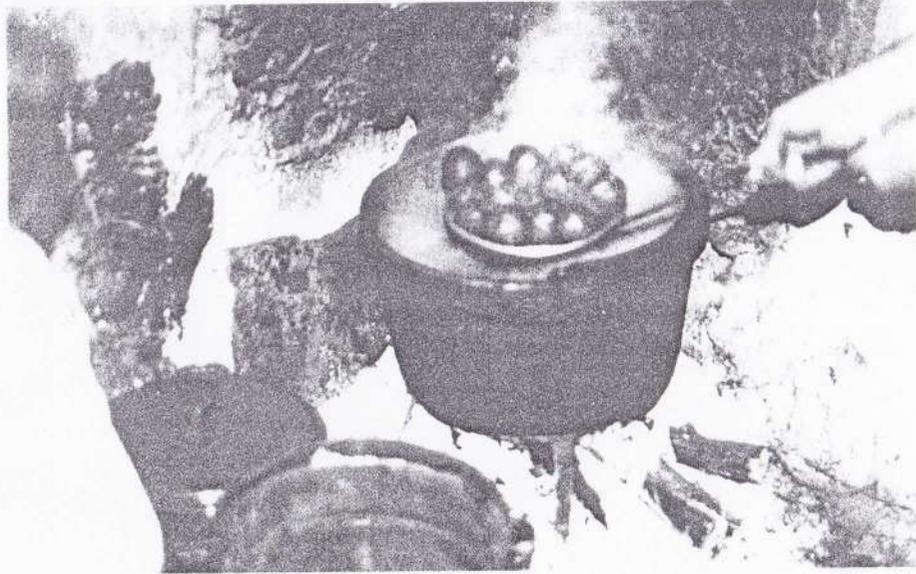
Fots. 54 a 56. Proceso de cocción de las bolas.



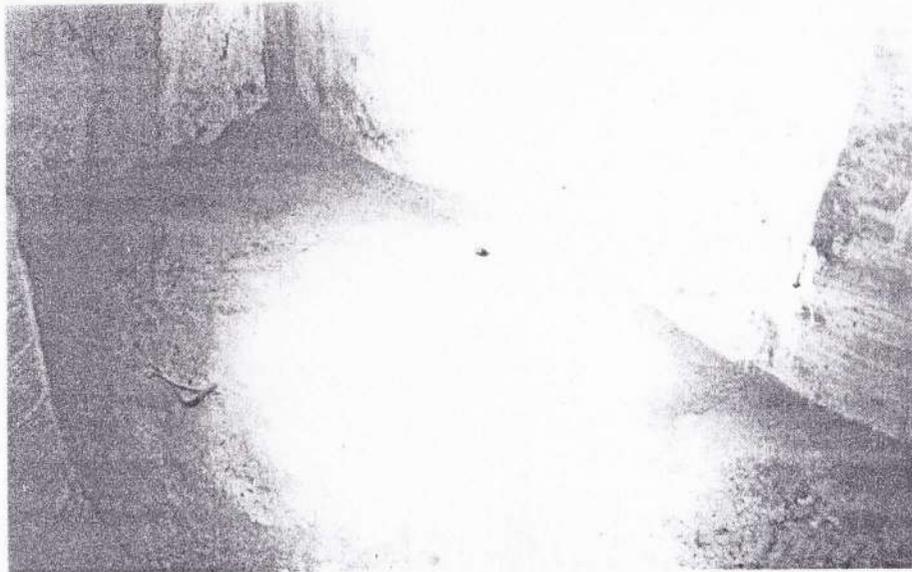
Fot. 54



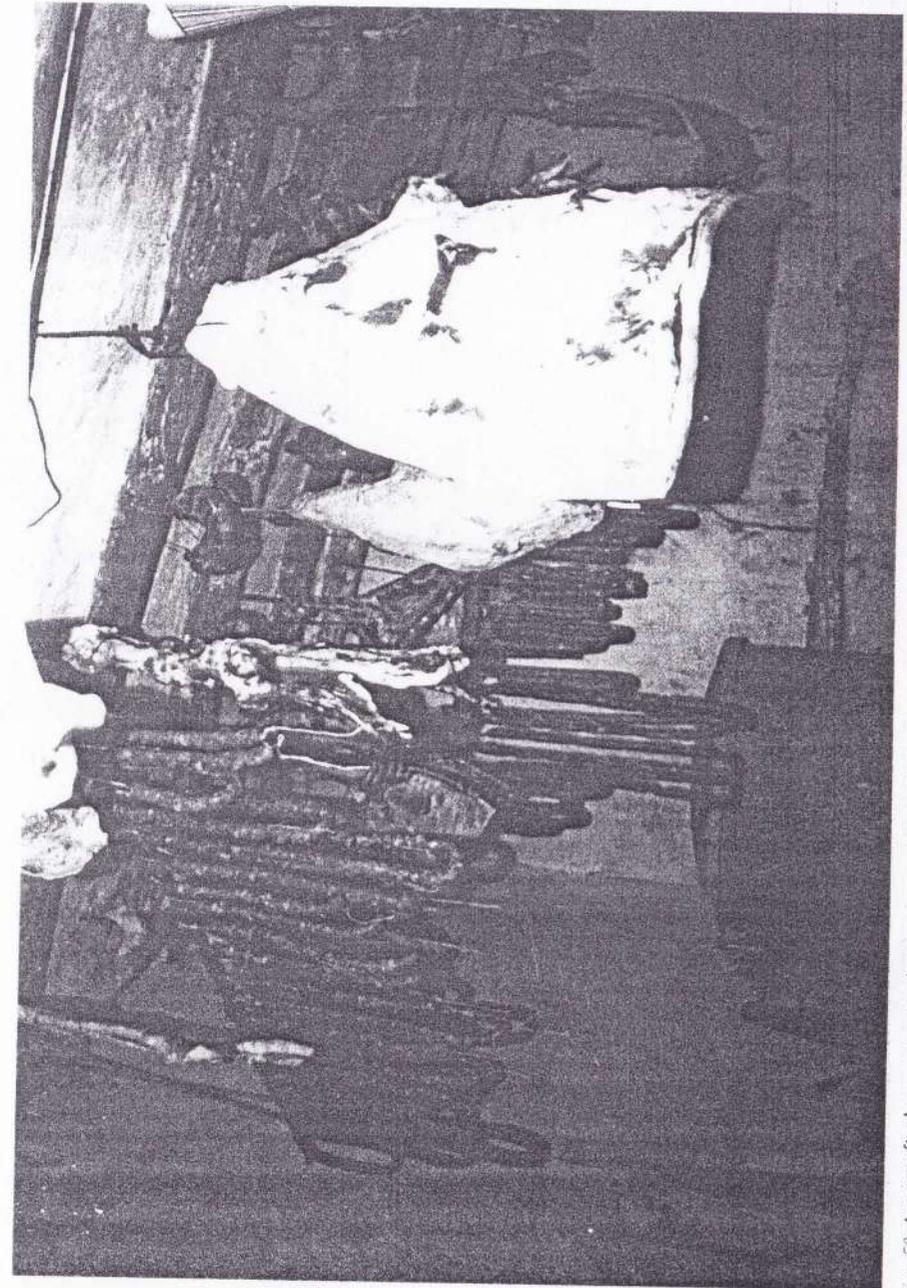
Fot. 55.



ANÁLISIS DE PRODUCTOS



Ceniza de carrasca, preparada para frotar los jamones y facilitar su curación.



Fot. 58. Aspecto final que presenta el granero, una vez que ha finalizado el matapuerco.

## APENDICE DE RECETAS DE LA COCINA TRADICIONAL DE LA HOZ DE LA VIEJA

En este segundo apéndice hemos querido recoger algunas de las recetas de cocina tradicionales, muy relacionadas a los productos del terreno. Nos fueron facilitadas por Rosa Rubio Nuez, en entrevista realizada el 27 de diciembre de 1991. Estas recetas responden a una dieta alimenticia y a una forma de cocinar que aprovecha los medios con los que se cuenta en el pueblo. Algunos de estos platos ya no se hacen, bien porque han sido sustituidos por una cocina más estandarizada, bien porque requieren mucho tiempo o bien porque ya no es fácil encontrar algunas de las materias primas necesarias.

En el texto aparecen algunas expresiones y vocablos literales, en cursiva, que hemos mantenido por su valor representativo. Las recetas aparecen precedidas de redondeles negros.

### Miel

En el momento de su recolección, y posteriormente guardada en bidones, es aprovechada para elaborar postres muy característicos de La Hoz.

El *mostillo* de miel se prepara cuando se extrae la miel de las colmenas, hacia el mes de junio, y suele durar dos o tres meses. Era un postre de tanta raigambre en la localidad que antes, los que no tenían abejas, compraban el agua de la miel para hacer mostillo. Ahora nadie la quiere, *aunque se la regalen*. Ya solo lo preparan quienes tienen colmenas. El mostillo es comido como postre, a pequeños trozos.

Antiguamente se hacían para Navidad las *tostadas* de miel, porque no había tal profusión ni variedad de turrónes como ahora. También elaboraban las amas de casa *turrón* de almendras y miel, si bien este postre tiene menos tradición que las *tostadas*.

- **Mostillo de miel:** se desellan las colmenas, para que salga la miel, y ese desellado se echa todo en un bidón. Se guarda y se lava a continuación; se coge lo mejor. Hay veces que *se le da dos aguas*, pero habitualmente sólo se coge para el mostillo la primera. El agua se pasa por un colador y se pone a hervir en la caldera de cobre (se suele emplear la caldera utilizada en el matapuercos; para esa medida son necesarios dos kilos y medio de harina). Se deja esmerar el caldo, el cual echa una espuma, llamada *magó*, que se quita con la espumadera, *porque hace muy feo*. Cuando se ha esmerado el caldo ya bastante y está limpio de magó, se mete el caldero en un barreño de agua fría para que se enfríe. Se pone otra vez a cocer hasta que toma un color dorado, para que no se florezca ni se estropee. Se pueden añadir nueces, cortezas de naranja, almendras o trocitos de manzana, aunque tradicionalmente sólo se utiliza el agua de la miel y la harina. El mostillo se distribuye en platos, que se colocan encima de un cañizo. Cuesta casi todo el día prepararlo.

El mostillo se come tierno. Cuando se seca, presenta el aspecto de una fruta escarchada.

- **Tostadas de miel:** se hacen mejor con pan de payés, de dos días o tres. No obstante, se puede utilizar cualquier pan. Se mezcla miel con un poco de agua en una sartén. Hay quien le echa también un poco de manteca de cerdo. *Si no se pone agua, no se pueden comer de lo dulces que son*. Cuando ha hervido la miel, se echan las *tostadas*. La proporción es de dos partes de miel y una de agua. Las *tostadas* se frien en sartén y antes de que se deshagan, se sacan y se distribuyen en la fuente.

- **Turrón con almendras y miel:** los ingredientes son una parte de azúcar, dos de miel y las almendras peladas, previamente *tostadas*. *En ser que va tienes las almendras tostadas*, se revuelve todo y se echa en la sartén. Cuando está todo dorado, tirando a oscuro, se saca de la sartén y se coloca en el molde. Antes, cuando

no había moldes, se echaba mano de cualquier recipiente que había por la casa como, por ejemplo, una caja de alpargatas, porque no había otra cosa. Es un turrón que puede conservarse durante todo el verano.

### Huevos

Los excedentes de huevos eran utilizados también para preparar postres dulces. Las *natillas* y los *flanes* eran los postres más apreciados, elaborados con huevos. Antes se preparaban las *natillas* para las fiestas de San Pascual o de San Pedro Mártir o bien *si se tenían los músicos de la fiesta a comer en casa*. También las amas de casa preparaban *natillas* en ocasiones excepcionales, como cuando se construía una casa y se echaba el tejado, o cuando se prensaba la uva. Es decir, se comían las *natillas* en fechas señaladas. Ahora *como son todos los días más iguales*, se comen a cualquier hora, cuando apetecen o el ama de casa tiene disponibilidad para hacerlas.

- **Natillas:** para un litro de leche, se aparta media docena de yemas, canela en rama y dos cucharadas de maizena soperas. En primer lugar, se amasan las yemas y se revuelve la maizena con el azúcar, para que no se hagan grumos. Se mezcla todo bien. Cuando la leche está a punto de hervir, se echa la mezcla en la leche. Se agrega medio limón sin pelar. Se cuece a fuego fuerte, y a fuego lento después. Se deja hervir un poco y se saca a tarteras pequeñas de barro, para que se enfrien. Se espolvorean con azúcar y canela molida, pasándolo antes por un colador para que se quede más fino. A las *natillas* hay que saberles dar el punto.

- **Montenevado:** con las claras sobrantes de las *natillas*, se hacían *montenevados*, es decir, merengues. Se baten bien las claras y *cuando se vuelca la tartera cara abajo y no se cae*, se le echa una cucharada de azúcar por clara. Se bate la clara con el azúcar para que éste *se regale* bien. El merengue se coloca en los moldes de papel de magdalenas y se mete al horno.

Otras veces se aprovechan las claras sobrantes para añadirles a las tortillas.

- **Flan de yema:** sale mejor con leche de cabra. Si se hace con leche comprada, son necesarias más yemas, pues la grasa que lleva la leche de cabra la hace espesar. Los ingredientes son medio litro de leche, seis yemas de huevo, cinco cucharadas de azúcar *rasas, no con caramullo*, canela en rama. Este flan se hace como las *natillas*, pero hirviendo más rato. Una vez bien batidas las yemas, se agrega el azúcar y se bate de nuevo. Se echa después la leche hirviendo. Se cuece en un molde, que ya tiene el azúcar quemado, al baño maría en el horno. Si se hace a fuego lento, sale más fino; si se emplea fuego rápido, sale más esponjoso.

### Uva

Con el mosto de la uva se prepara el *mostillo* de vino y el vino *moscatel*. El *mostillo* de vino se prepara en noviembre, después de la vendimia y se conserva durante todo el año. El *moscatel* se toma como vino dulce, acompañando a las pastas.

- **Mostillo de vino:** a los dos días de pisar las uvas, se saca en un barreño el mosto y se deja posar. Cuando ya está posado, se cuela y se pone a cocer, para que se esmere. Una vez bien esmerado, se mezcla con la harina y se añaden nueces. Estas nueces se añaden a mitad de la cocción, para que no se pongan muy blandas. Se echa la misma proporción de harina que en el *mostillo* de miel y se cuece como el otro.

- **Vino moscatel:** se saca el mosto al día siguiente de pisar las uvas. Se deja posar en un barreño: *en ser que está ya posado*, se hierve en una caldera. Cuando ya está esmerado, casi la mitad se ha evaporado y hay que dejarlo enfriar. Al día siguiente se mezclan tres partes de vino y una de anís. Se mete en botellas y se

en un plato en el granero. Deben transcurrir un par de meses hasta que se puede beber. Se trasmuda en un plato antes de marzo a otra botella. En la primera botella habían quedado dos dedos de poso; en la segunda el vino ya está limpio.

## Caldo

El bacalao era un ingrediente básico de las comidas de los viernes, sobre todo de Cuaresma y Semana Santa. La *tortilla de bacalao* se hacía para Semana Santa, porque era época de ayuno. *Era plato de pobres*, ya no se hace.

- Tortilla de bacalao: se hace una tortilla con la *medolla* de pan, es decir, con la miga. *Tal como en dos platos* se echa la miga bien desmigada. Se hace la tortilla y se coloca en una tartera de barro. Se parte porros. La tartera tiene que estar con agua hirviendo. El bacalao se había rebozado previamente con harina y había frito. Se ponen los trocitos de bacalao alrededor de la tortilla. Se añade una poca canela y unos almendras picadas. El perejil se echaba, pero no tanto como ahora. Si en lugar de almendras, se utilizaban setas, la salsa se vuelve más negra. Una vez cocido todo, se ponen unas rebanadas de pan tostado alrededor. También en la salsa se echan unos *tostones* de pan, para picarlo, y que le dan un *sentido buenisimo*. Una variedad de la tortilla de bacalao era utilizar setas de cardo o arroz en vez de la miga de pan.

- Bacalao con setas: hacen falta setas, cebolla y bacalao. Si hay, se echa pimiento rojo. Se pone todo en una sartén, se tapa y se va cociendo lentamente. Este plato se hacía cuando había setas, a partir de verano.
- Albóndigas de bacalao: se utiliza el bacalao desalado. Se deshace bien el bacalao y se agregan unas setas cocidas, huevos, ajos y perejil. Se moldean las albóndigas y se frien con tomate o solas.

## Postres

En algunas fiestas de la localidad son el origen de ciertos platos que únicamente se preparan en esas fechas. Los *buñuelos* o la *torta de pan bendito*.

- Buñuelos: se hacían para los carnavales. La medida utilizada era la cáscara del huevo. Se utilizaba aceite, leche y azúcar.
- Torta de pan bendito: se hacía para San Pedro Mártir y San Pascual Bailón. Ingredientes: una docena de huevos y doce cucharadas de azúcar. Se baten las claras y después se añade el azúcar. Se bate todo de nuevo para que quede muy fino. *Si no se regala el azúcar del todo, pierde hasta el lustre*. A continuación se agregan las yemas y se agregan a las claras. Esta mezcla se mete al horno en moldes de porcelana, a los que se les había *remoyuelo* en el fondo, para que no se pegara el bizcocho. La torta se adornaba con montevado de colores. Antes se hacían estas tortas en el horno comunitario de cocer el pan. Se hacían dos hornos: una, para el cura y otra, para los monaguillos. Se hacían además varias de tamaño grande: una, para la casa y el resto para repartirlas a los asistentes a la misa de ese día.

## Carne

La carne de oveja es un recurso muy utilizado en La Hoz. Es más dura que la carne de cordero, por lo que se prepara muy bien. La carne de oveja se suele hacer guisada porque es mejor y cunde más.

- Carne a lo pastor: se emplea carne de oveja, generalmente espalda o tajo bajo. Los trozos de carne deben ser pequeños. Se frie en una cacerola de barro con unos ajos y se le agrega agua a punto de hervir. Una vez bien cocida la carne, se le echan unas patatas. Cocidas éstas con unos brines de azafrán, se añade una chorrada de aceite crudo de oliva y unos ajos picados en el mortero. Este guiso se puede hacer también con cabrito o cordero, pero *tiene más sustancia* la carne de oveja.

Con la misma receta, se hacían callos a lo pastor. Cuando la tripa estaba bien cocida, le echaban una salsa de almendras o de nueces, una chorrada buena de aceite y una picada de ajos.

- Carne con setas y pencas: los ingredientes son ajos, un kilo de carne, un buen cardo y un kilo de setas como mínimo. Se pone al principio en una cacerola aceite, ajos y laurel, la carne y una chorrada de brandy o vino bueno; las dos cosas *le dan buen sentido*. Se va guisando poco a poco. Cuando ya está casi guisado del todo, como se tienen las pencas cocidas y preparadas, se le agregan a la carne. También se añaden las setas de cardo, que se han frito aparte previamente. Si se ponen crudas, quitan mucho sabor al guiso. Se cuece todo durante un rato y cuando casi está hecho del todo, se prepara la salsa, con almendras peladas, ajos y perejil. El toque final es poner en la salsa los sesos del tocino, a los que se les habrá dado un hervor antes. Los ingredientes de la salsa se pican previamente en el mortero. La salsa se agrega al guiso. Se hace en el fuego de leña, porque así se va haciendo poco a poco. Es un plato tradicional de La Hoz, de toda la vida, de la cena del matapuerco. Antes, el pollo se reservaba para Navidad, porque había muy pocos e incluso se vendían.

El somarro es la cecina de la oveja o de cabrito grande. Se pone la carne con sal en un barreño de barro durante un día o dos. Se tapa para que tome mejor la sal y esté más jugosa la carne. Se cuelga en el granero para dejarlo secar.

## Escabeche

Los escabechados se hacen a finales de septiembre, cuando ya empieza a venir el frío. Antes se preparaba mucho más escabechado que ahora, sobre todo de pollos caseros. Ahora se escabecha menos porque lleva mucho tiempo hacerlo. Se comían durante la temporada de la siega y, si había, para la trilla. Como las mujeres iban mucho al campo, *no podían enredarse en hacer la comida*, y les venían muy bien los escabeches. Los escabeches se comen fríos y apetecen en la época estival.

- Escabechado de perdiz: se pelan y se limpian las perdices, se ponen con sal y vinagre, con cuidado de no pasarse en este último. Se tienen así dos días. Cuando ya están bien sazonadas, se colocan en una olla destapada para que el agua se evapore con aceite, laurel y una cabeza de ajos. También se puede añadir un poco de pimienta. Al principio se pone a fuego fuerte; cuando están ya doradas, se pone a fuego lento, una media hora, para que se cuezan bien.

Si se quieren guardar durante varios meses, se introducen las perdices en una cacerola con aceite limpio, una vez que ya están frías. Es preferible que el vinagre sea casero.

Se pueden hacer escabechados de pollo, conejo o liebre, e incluso de *periquitos*, es decir, pollos pequeños, con la misma receta que para las perdices. Para escabechar los periquitos, se utiliza aceite, pimienta y limón.

Una variedad de hacer escabechado consiste en *sobrasar*, es decir, poner a la brasa la perdiz, antes de cocerla, para que pierda mejor la sangre y el agua.

## Farinetas

Las farinetas constituían el desayuno de los meses de invierno. Se comían a *rancho*, encima de la mesa pequeña o en el suelo; si la sartén era de patas. Ahora sólo se hacen las farinetas de *capricho*, para recordar sabores ya perdidos.

- Farinetas de zangullo: se cuecen patatas. Una vez cocidas, se chafan bien con un tenedor, aprovechando un poco del caldo de cocerlas. En una sartén se ponía agua a punto de hervir y se echaban las patatas. Se va echando la harina de trigo a *puñadicos*, dándoles vueltas con una caña. Estas cañas sólo se utilizaban para este menester. Se tenía una media hora hirviendo poco a poco. *En ser que comprendías que ya espesan y esta la harina que se le ve el lustre ya de cocida*, se preparaban las chichorretas (*entresillo* del cerdo). Una vez fritas las chichorretas, se agregan a éstas unos tostones de pan, a cuadros. Finalmente, se añaden las chichorretas y el pan a la sartén. Se le da a todo unas vueltas y se saca del fuego. Se dejan reposar un poco y ya están listas para comer. Se comían para almorzar en el invierno, en vez de leche.
- Farinetas de panizo: molian el panizo muy fino. Se ponía agua a hervir en la sartén y se añadía el panizo. Una vez cocido, se le agregaban las chichorretas o blanquil del cerdo y los tostones de pan; el apaño era el mismo que el de las farinetas de zangullo.
- Farinetas de harina de trigo: se elaboraban igual que las farinetas de panizo.
- Farinetas de remoyuelo: se hacen también como las de panizo.

## Conservas vegetales

Las conservas vegetales que se hacían no eran muy abundantes; ahora *se embota* más que antes, ya que se compran botes de cristal para facilitar la labor. Se hacía, sobre todo, *conserva* de tomate y *vinagretas*.

- Conserva de tomate: se compraban en la tienda unos polvos que vendían y se masaba con esos polvos el tomate crudo, pelado y escurrido. Se llenaban botellas de cristal de cuello estrecho, con un embudo y un husillo. En el cuello de la botella se ponía un poco de aceite; se tapaba con papeles y una cuerda de lana.
- Volvas: eran judías tiernas en rosarios. Se escaldaban las judías verdes poniéndolas en una olla y echándoles agua hirviendo encima. Cuando ya estaban *murrias*, se ensartaban en rosarios, como las setas. Se guardaban colgadas en el granero. Se comían en invierno, cocidas con patatas.
- Zanahorias, pepinillos y prebetas (guindillas) en vinagre: en el invierno se echaban en tinajas con vinagre. Se comían cuando había cocido.

## Otros preparados

El cocido era un plato familiar muy frecuente. Se echaba un trozo de tocino, una morcilla *de una, dos*, bolas, la lengua (esta última, sólo el día de San Pedro Mártir), oreja y morro del cerdo. Si había, se añadía un trozo de carne. Se hacía con garbanzos. El caldo del cocido se aprovechaba para hacer *fideos de los gordos*.

La sopaenvino se preparaba para merendar. Se pone en una *esculla* (cazuelo de barro) o en una fuente, vino con azúcar y unas rebanadas de pan. El pan quedaba bien empapado de vino y espolvoreado con azúcar.

El almuerzo tradicional, además de las farinetas invernales, se hacía de varias formas: en la época de trilla se almorzaba con calabaza, patata y cebolla. Se cocía todo y se apañaba con aceite de la conserva de cerdo. Se acompañaba con algún trozo de la conserva, si quedaba. Otras veces se comían patatas cocidas apañadas con grasa de cerdo. También se almorzaba a veces migas y sopas de huevo con aceite de la conserva. Para hacer las sopas de huevo, se hacían sopas de pan y se hervían. Se agregaban ajos y aceite de la conserva. Cuando ya habían hervido lo suficiente, se añadían un huevo o dos, batidos. Este almuerzo de sopa de pan lo daban a los segadores.

## BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

- BELVIS MOMPÉL, J.J. (1991). «Matar para comer: la total asimilación del ser amado. Proclama de autodefensa de la Asociación de Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 20 de diciembre.
- CAPEL, J.C. (1985). *Picaros, ollas, inquisiciones y monjes*. Barcelona, Argos.
- CASTAÑER, A. y FUERTES, T. (1988). *El libro del jamón y la matanza*. Madrid, Alianza Editorial.
- CEBRIÁN MUÑOZ, Ch.M. (1991). «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 4 de diciembre.
- (1991). «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 6 de diciembre.
  - (1991). «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 14 de diciembre.
  - (1991). «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 18 de diciembre.
  - (1991). «Fondo documental y bibliográfico Amigos del Gorrino». *Diario de Teruel*, 31 de diciembre.
- EDUCACIÓN de adultos de Siétamo (1990). «La matacía en Siétamo». *Guara*, pp. 5-6.
- «El éxito desborda las previsiones». *Diario de Teruel*, 9 de diciembre de 1989.
- «El sacrificio del cerdo». *La Comarca*, Alcañiz, especial Navidad de 1991, pp. 10-14.
- ESTEBAN, M.J. (1989). «Todo listo en Pozondón para la fiesta de la matanza». *Diario de Teruel*, 7 de diciembre.
- (1989). «Nace una nueva fiesta: la del matacerdo». *Diario de Teruel*, 9 de diciembre.
  - (1989). «Pozondón acertó con la fiesta del matacerdo y prepara nuevas ediciones». *Diario de Teruel*, 13 de diciembre.
  - (1990). «La fiesta de los ancestros». *Diario de Teruel*, 1 de diciembre.
- Geografía de Aragón* (1983), tomo IV, Zaragoza, Guara Editorial, pp. 299-328.
- HARRIS, M. (1991). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid, Alianza Editorial.
- «La matacía del cerdo». *Tierras de Aragón*, 61, UAGA, febrero de 1990, pp. 14-15.
- LÓPEZ SUSÍN, J.I. (1984). «La "matacía" en Aragón, un rito que desaparece». *Rolde*, 23, pp. 6-9.
- MARCUELLO CALVÍN, J.R. (1984). «Matanza». *Gran Enciclopedia Aragonesa*, tomo VIII, Zaragoza, Unión Aragonesa del Libro, pp. 2194-2197.

- OTEGUI PASCUAL, R. (1986). *Aspectos antropológicos de la casa en la provincia de Teruel*. Teruel, Instituto de Estudios Turolenses. Serie «Cartillas Turolenses», n.º 4.
- PEREZ C. (1989). «Piezas de museo: la morcillera». *El Pimendón*, 8, Robres, p. 18.
- «Pozondón afronta la II edición de la fiesta del matacerdo». *Diario de Teruel*, 6 de diciembre de 1990.
- «Pozondón inaugurara nuevos equipamientos coincidiendo con la Fiesta del Matapuerco». *Diario de Teruel*, 6 de diciembre de 1991.
- «San Antón se lo da». *Alpant-3*, 7, Fraga, 1981, p. 4.
- ZAPATER GIL, A. (1984). «Hoz de la Vieja». *Gran Enciclopedia Aragonesa*, tomo VII, Zaragoza, Unión Aragonesa del Libro, pp. 1714-1715.

Recibido el 27 de noviembre de 1992

Aceptado el 4 de marzo de 1993

