

LA “MATANZA” EN LA PROVINCIA DE HUESCA

por

GABRIEL MAINER ALBIAC

MARÍA ASUNCIÓN MILLÁN PÉREZ

En este trabajo cabe diferenciar dos partes: una primera describe la matanza tradicional del cerdo en el valle de Ansó, tan sólo hasta el despiece, dado que no se nos permitió estar presentes durante las labores del mondongo en la citada matanza; ahora bien, como el trabajo, en un principio, debía haber sido un estudio acerca de la elaboración tradicional de embutidos de matanza en la citada villa, se incluyó una segunda parte que trata de la elaboración de los productos cárnicos tradicionales en diversos lugares de la provincia de Huesca.

Esta segunda parte, en un principio, pretendía ser una recopilación bibliográfica sobre aspectos de la matanza del cerdo y trabajos del mondongo en los valles del Pirineo Aragonés; sin embargo, dada la escasísima información escrita que se halla disponible, se decidió ampliar el ámbito de actuación del trabajo a toda la provincia de Huesca, pese a lo cual no se consiguió prácticamente ninguna fuente adicional. Así pues el trabajo dejó de ser una labor de consulta meramente bibliográfica, para pasar a ser una colección de informaciones procedentes de libros, revistas, recetarios y entrevistas con personas relacionadas con matanzas tradicionales.

Como se ha señalado antes no se ha encontrado en la bibliografía consultada prácticamente ninguna alusión a elaboraciones específicas, propias de algún lugar o zona de la provincia de Huesca (por el contrario, sobre la provincia de Teruel hay bastantes referencias a productos y lugares concretos). De hecho, la inmensa mayoría de lo poco que existe publicado se halla en libros de cocina, y sólo en muy pocos casos hallamos recetas verdaderamente tradicionales, donde se especifica el origen de las mismas.

Muy a nuestro pesar tan sólo nos ha sido posible reunir información suficientemente completa procedente de cuatro localidades oscenses: Benasque,

Gavín, Ligüerre de Ara (en el término municipal de Fiscal) y Binéfar, que pretenden representar a los valles pirenaicos de Benasque, Tena y Ordesa y zona Sureste de la provincia de Huesca, respectivamente (ver mapa I).

Debido a este hecho las comparaciones que se pueden realizar y las conclusiones que de ellas se derivan son necesariamente limitadas. Por ello no se han llegado a establecer diferencias que puedan ser consideradas significativas entre las zonas estudiadas. De hecho las mayores diferencias existentes entre lugares distintos son más de carácter lingüístico que de composición o elaboración real.

Resultaría de gran interés ahondar en similares estudios de campo, más completos, dado que todas estas recetas y costumbres tradicionales se están perdiendo rápidamente, desplazadas por los avances tecnológicos (congelación, empleo de mezclas comerciales de sales de curado y especias) y por el abandono de la vida rural. Si no quedan reseñadas en ningún documento o archivo, muy pronto no será posible contar siquiera con las fuentes de tradición oral que de tanta ayuda nos han resultado.

La matanza en el Valle de Ansó

La matanza descrita a continuación se llevó a cabo el 8 de enero de 1994, en el término de la mancomunidad de Ansó-Fago (Huesca). La matanza se llevó a cabo en un establo cerrado, poco iluminado, mal ventilado, en unas condiciones higio-sanitarias dudosas y en presencia de otros animales (vacas, perros, gatos, cabras, conejos y otro cerdo). El animal sacrificado era una cerda hembra de raza *Large White* de 90 kg. de peso.

El animal vivo es conducido mediante un gancho que se le clava en el espacio intermandibular y del que una persona tira. Es necesaria, al menos en los primeros momentos, la ayuda de otras personas que sujeten al animal y más adelante ayuden a manipularlo. El cerdo es tumbado en decúbito lateral sobre una tolva de metal invertida en la que luego se mete al animal ya muerto para el escaldado. Se procede al sacrificio y desangrado incidiendo con un cuchillo en la zona yugular (fotografía 1).

La sangre es recogida en un balde de metal donde es constantemente y desde el primer momento removida con la mano para evitar su coagulación (fotografía 2). Con la sangre se elaborarán las *morcillas* y *bolas* (o *tortetas*).

Una vez muerto y desangrado el cerdo, se le da la vuelta a la tolva y se le introduce en ella. Se vierte sobre él agua hirviente que se había preparado con anterioridad (fotografía 3). Esto se denomina *escaldado* y su función es facilitar el pelado, que se realiza a continuación mediante unos cuchillos con los

que se raspa la piel. Simultáneamente se procede a la eliminación de los pezuñines con la ayuda de unas tenazas (fotografía 4). Los procedimientos de raspado de la piel varían según la zona (ver mapa II).

Se iza al cerdo, mediante cuerdas que se atan a los tarsos, y con un rudimentario sistema de torno (fotografía 5). Este es el sistema habitual, pero si resulta difícil por resbalar las cuerdas sobre la piel, se puede también abrir parcialmente la zona glútea y colgar al cerdo atándolo por la sínfisis isquio-pubiana (fotografía 6).

Una vez izado, se abre en canal por la línea alba, cuidando de no romper el paquete intestinal (fotografía 7). Se extrae todo el paquete intestinal que se recoge en un canasto (fotografías 8 y 9). Se desechan ovarios, útero y vejiga de la orina. Los riñones se retiran aparte.

Se continúa abriendo la cavidad torácica. El esternón o *punta do peito* es extraído completamente (fotografía 10). Se abre la caja torácica y se extraen juntos tráquea, pulmones, corazón e hígado, que se cuelgan para su oreo (fotografía 11). Se prolonga el corte por la cabeza separando la papada del resto del cráneo y cuello, quedando la cabeza unida aún al tronco. Con un hacha se rompen las costillas, lo más cerca posible de las vértebras, para facilitar que la canal permanezca abierta y su despiece posterior.

La canal permanece colgada para su oreo. Se mantiene abierta parando un palo largo por detrás de la misma y haciéndolo pasar por unos ojales que se abren en la pared abdominal (fotografía 12). Así se deja la canal durante 3–4 horas, a la temperatura ambiente del establo (8–10°C, con humedad relativa alta).

Para el despiece se descuelga la canal, que se coloca sobre unos sacos de papel en el suelo del establo. Se separa la cabeza cortando por la articulación atlanto-occipital. Con la carne que se saca de la cabeza en algunos lugares de la zona se hace una especie de *butifarra* (en Ansó no).

Se separan las *mantecas*, que se emplearán para freír los lomos y las costillas, que luego se pondrán *en escabeche* en una olla grande, a la que se añade aceite, pues no suele haber suficiente grasa.

Los solomillos se extraen cuidadosamente, ya que es considerada una de las mejores partes de la canal. Hoy día se conservan congelados.

Con la ayuda de un hacha se rompen las apófisis transversas de las vértebras lumbares y se extrae la columna vertebral o *espinazo*, cuyo destino fundamental es para guisos (fotografía 13).

Se separan las costillas, que antiguamente se conservaban *en conserva* o *en escabeche*. Actualmente se corta y se guarda congelado.

Se sacan los lomos, que se freirán con la grasa de las mantecas y se guardan para ir consumiendo poco a poco, cortando filetes.

Se termina de dividir la canal en dos mitades cortando la piel del dorso a lo largo. Se separan las cuatro extremidades y la *panceta* (fotografía 14). La panceta se corta en piezas de 1 kg. más o menos, que se congelan. Con los recortes o *polpas* de los perniles se elaboran los chorizos y longanizas (o *lenguanizas*). Se retira el isquion o *hueso de la novia*.

La matanza en el Valle de Ordesa (Ligüerre de Ara)

ELABORACIÓN DEL MONDONGO:

Tortetas

Se utilizan las mantecas o “empana”, las cuales se capolan, se calientan y una vez derretidas se filtran. Se añade sangre, harina y pan (duro y humedecido) y mientras se amasa bien se añade sal, canela en polvo, pimienta en grano molida, anís en grano y anís líquido. Bien mezclado, se les da forma a las tortetas y se cuecen durante media hora. Se pueden consumir fritas, asadas o guisadas. Se suelen guardar en aceite.

Morcillas

Se cuece arroz blanco con sal y se mezcla con la sangre y especias: canela, pimienta en grano molida y anises. Se embuten en intestino grueso, que previamente ha sido lavado con agua tibia, harina y vinagre. Esta operación de lavado es igual para todos los embutidos. Se cuecen durante un tiempo variable y cuando empiezan a flotar se retiran.

Salchichón

Se emplea carne magra: los solomillos y la carne que rodea al coxal. Se añade pimienta en grano molida, nuez moscada y coñac. Se embute en la zona distal del colon y en el recto.

Longaniza

Se utiliza grasa y magro (escápulas, parte superior de los perniles, pectorales y espinazo) a partes iguales. Se agrega pimienta, nuez moscada, sal, orégano y ajo. Los ajos se machacan y se mezclan con vino rancio y coñac, se cuela y se añade el líquido resultante. Tras su correcto amasado se embute en el intestino delgado.

Chorizo

Se utiliza gran cantidad de grasa y algo de magro. A la masa se le pone sal, una picada de ajos, orégano, nuez moscada, pimienta molida, pimentón picante y dulce y vino rancio. Se embute en intestino delgado.

Morcillón o butifarra

Aprovecha las partes menos nobles del animal: corazón y pulmón, que se hierven levemente junto con las cortezas, y algo de carne magra como músculos de la cabeza (deshuesada en crudo) y algo de solomillos. También lleva tocino (o "empana") capolado. Como especias se pone: sal, bastante nuez moscada, pimienta negra y blanca molida y coñac o vino rancio. Se embute una vez amasado, en estómago y ciego y se deja cocer hasta que la grasa se deshace dentro.

Todos los embutidos, excepto el chorizo, morcillón y morcillas, se dejan secar, pero cuando están a medio secar una parte se destina a conserva en aceite.

PREPARACIÓN DE LOS JAMONES Y DE LA CONSERVA:

Los jamones se salan y se mantienen con la sal durante un tiempo variable (de treinta a cuarenta días) según su tamaño y peso. Luego se dejan secar en ambiente seco hasta que se considera oportuno.

El lomo y las costillas se ponen en conserva. Se fríen en aceite, se salan y se guardan en grandes tinajas de barro llenas de aceite.

La matanza en el Valle de Tena (Gavín)

La elaboración de todos los productos del mondongo es similar a la de otros lugares, por lo cual, en general, sólo se especifican los ingredientes.

ELABORACIÓN DEL MONDONGO:

Morcilla de arroz

Se elabora con sangre, manteca de cerdo, arroz y se especia con sal, azúcar, canela, pimienta y anises en grano. La mezcla, bien amasada, se embute en tripa ancha y se cuece en calderos de cobre.

Tortetas

Se hacen mezclando sangre, trozos de manteca, pan (partido como para hacer migas y mojado), harina y la especiación es igual que para las morci-

llas. Se cuecen en el mismo caldero que las morcillas, en el agua enriquecida que queda tras su cocción. Después de darles la forma deseada se dejan secar sobre cañizos o tablas enharinados.

Salchichón

Se elabora con la mejor parte del cerdo: solomillo y trozos magros, añadiendo únicamente sal y pimienta.

Chorizo o churizo

Se utiliza carne de cerdo con tocino y carne de ternera en una porción 2:1. Se especia con pimentón dulce y picante en proporción 2:1 también, sal, una picada de ajos con agua, hierbas aromáticas (tomillo, romero...) y coñac al gusto para facilitar el amasado.

Longaniza

Se utiliza carne magra y la papada mezclada con tocino. Se añaden ajos picados, sal, pimienta, vinagre, vino rancio y un poco de canela.

Longaniza “bruja”

Se utilizan las vísceras del animal: corazón, pulmones y riñones, todo ello mezclado con tocino y un poco de la carne preparada para la longaniza, por lo que la especiación es igual a la de ésta, aunque hay quien, además, añade hierbas aromáticas.

Morcilla gorda

Se utiliza la panceta picada a la que se añade sal, canela y un poco de pimienta.

Variante tensina del “bispo”

“Bispo” o “escolaneta” se llamaba al intestino más ancho del cerdo, que en la matacía se llenaba con huesos carnosos que más tarde se empleaban como condimento. La variante tensina es calificada como de mucho más comestible: se emplea carne de cabeza de cerdo, cortezas y tocino. Se cuece todo y se corta en tacos finos. Se añade ajo muy picado, canela, pimienta, jerez seco y vinagre. Una vez mezclado todo se añade un cocimiento hecho con ajos, tomillo, peladuras de manzana y naranja y un palito de canela. Una vez bien mezclado nuevamente se mete en el intestino ancho de cerdo, embutiendo flojo, pero procurando que no quede aire. Se cuece de dos horas y media a tres según la anchura del intestino. Después, conforme se va

enfriando, se le da vueltas para evitar que la grasa se concentre en un mismo sitio.

Todas las pastas para los embutidos, una vez condimentadas, se dejan reposar unas 48 horas antes de proceder a su embutido en las tripas; éstas se preparan con antelación.

PREPARACIÓN DE LA CONSERVA:

En conserva se ponen las costillas y el lomo que no se haya empleado en el salchichón. Ambos se salan en trozos grandes durante ocho o diez días. En una cazuela grande se ponen las mantecas a derretir en una cantidad igual de aceite, añadiendo cabezas de ajos, pimienta negra en grano y canela en rama. Una vez hervido todo esto se añade la costilla troceada, después el lomo y al cabo de unos 15 minutos se añade longaniza a trozos. Cuando ya está cocido se pone en vasijas grandes de barro y se cubre con la manteca y el aceite, tapando la boca de la vasija con papel.

Con los chicharrones se hacen *tortas*, añadiendo a los mismos huevos, harina, azúcar y anises.

El hígado se come la noche de la matacía en una especie de guiso llamado *fritada*. El hígado y la parte del pulmón se fríen con cebolla y un chorro de sangre (se puede utilizar sangre ya cocida y partida a trozos) añadiendo pimienta, canela, y opcionalmente pimentón dulce.

La matanza en el Valle de Benasque

Tradicionalmente la matanza del cerdo se hace en los meses de diciembre, enero, o febrero, generalmente entre la segunda mitad de enero y finales de febrero, pues el retraso hace que debido al aumento de las temperaturas la carne se conserve peor.

ELABORACIÓN DEL MONDONGO:

Morcillas negras

Se elaboran de sangre y pan, condimentadas con sebo frito, arroz, anís en grano, sal y pimienta.

Morcillas blancas

Se elaboran igual que las negras, pero se sustituye la sangre por huevos y la sal por azúcar.

Bull

Es una especie de embutido muy típico del valle de Benasque que se hace con miga de pan, grasa, sangre, azafrán y especias.

Bolas o coqueta

Pueden ser negras y blancas, al igual que las morcillas. La masa se hace con harina de trigo en vez de con pan, que a lo sumo se emplea para darles algo de esponjosidad.

Longaniza o llonganisa

Puede hacerse sólo de carne o con las carnes más grasas y menos apetecibles y de liviano (pulmón). La de carne es más fina y de mayor calidad y se suele consumir desecada a lo largo de todo el año. La de liviano, más grasa y en conjunto peor, se guarda en conserva y se consume en guiso.

Chorizo

El chorizo se confecciona con las mejores partes del cerdo, por lo cual suele obtenerse sólo una pequeña cantidad de dicho embutido: de siete a diez, según el tamaño del animal. Es considerado como la elaboración más exquisita de la matanza.

Generalidades

Para la elaboración de todos los embutidos se emplea el intestino del cerdo: las partes más estrechas para las longanizas, las anchas y lisas para el chorizo y las más anchas y con sinuosidades para las morcillas.

La longaniza se pone en conserva. También se ponen en conserva, una vez hervidos, la cabeza y estómago del cerdo, y desde tiempos más recientes, también las costillas y los lomos. Esta operación se realiza una vez terminados todos los trabajos de embutido de las tripas.

Los embutidos destinados a ser secados se cuelgan en la despensa, que se mantiene cerrada para evitar corrientes. Antiguamente se colgaban los embutidos en la chimenea para su ahumado y luego se llevaban a la despensa para su secado. Una vez secos se guardaban en cajones con la adición de harina o ceniza, con el fin de evitar un desecado excesivo y que se enranciasen.

PREPARACIÓN DEL JAMÓN Y CECINA:

Estas faenas comienzan una vez terminados todos los trabajos del mondongo. Los pernils se mantienen en salazón en una vacía o mesa durante quince días. Esta primera salazón es muy fuerte, por lo que transcurrido el

tiempo señalado se cambia la sal, añadiéndose nueva, en menor cantidad, y manteniendo así la carne otros quince días. Luego se pone a remojo durante dos o tres horas, se cuelga para que escurra y cuando el perril ya está seco se recubre con harina o bien se rocía con un majado de ajos y vinagre. Hoy día, no obstante, es más común emplear sales de curado comerciales.

La matanza en Binéfar

Butifarra blanca

Se utiliza la cabeza entera, pulmón, hígado y las cortezas, que se cuecen en caldero de cobre hasta que la carne se ablande. Se saca todo y, previo deshuesado de la cabeza, se capola el conjunto. Se coloca en un cuenco de barro al que se añade sal, pimienta blanca y orégano; se amasa y se embute en intestino delgado, se ata y se cuece.

Butifarra negra

Se produce igual que la blanca, pero además se añade sangre.

Tortetas de Binéfar

Esta elaboración se llama también “patacas” o “bolas blancas”. Se utiliza pan tierno que se parte “en sopas grandes”, y se escalda en el caldo de cocer la butifarra, previo colado del mismo. Se saca el pan y se amasa igual que para hacer pan, añadiendo agua hasta que quede una pasta, a la que se agrega la manteca o “pella” del cerdo capolada (se pueden añadir también los chicharrones, si la “pella” ha sido frita), sal, harina, azúcar, canela, anís en grano, pimienta blanca, y a veces piñones y azafrán. La masa debe reposar en un barreño, bien tapada. Tras unas horas se forman las patacas, se cogen trozos algo mayores que un huevo de gallina y se les da forma de croqueta, aunque a veces se aplastan para hacer una torta ovalada. Se cuecen nuevamente en el mismo caldo de antes y cuando flotan, se sacan con espumadera y se escurren en un paño hasta que se enfrían.

Estas patacas son muy populares en todo el Alto Aragón. Se pueden consumir fritas o no. Se guardan indefinidamente en manteca derretida o en aceite, y también al aire en cañizos, si bien así pueden enmohecerse antes.

Bolas negras

Son iguales que las blancas, pero se les adiciona sangre.

Morcilla de arroz

Se cuece el arroz en igual cantidad de agua. Una vez que la ha absorbido se retira del fuego y se deja enfriar. Se prepara pan igual que para las patatas. Se amasa el arroz, el pan, la manteca capolada y la sangre, añadiendo sal y piñones. Se embute en intestino grueso y se cuece. Ya fría se cuelga en ristras.

Morcilla dulce

Se elabora igual que la de arroz, pero se suprime el arroz y se añade azúcar.

Morcilla de cebolla

Igual que la de arroz, con cebolla y azúcar.

Longaniza o llanguanisa

Se utiliza toda la carne magra del cerdo, excepto lomo, solomillos y jamones (si bien la parte anterior del lomo sí que se añade) incluyendo la papada, que aporta grasa. Se capola dejándolo tres o cuatro horas en un recipiente. Se añade sal, pimienta blanca o negra, ajo e hiposulfito (incluso en matanzas caseras se añade, comprándolo a carniceros), se amasa, se deja reposar una noche y se embute en intestino delgado.

Chorizo

Se utiliza carne como para la longaniza y además se añade carne de ternera y grasa. Se capola igual que antes y a la masa se añade sal, pimentón dulce y picante, ajos picados y vino rancio seco. Se embute en intestino delgado.

Otras elaboraciones

En los lugares en que hay partes del cerdo que no se emplean para elaborar el mondongu, se utilizan para platos con tal renombre como el *palpitón de lomo de Sallent de Gállego*, las *chuletas de cerdo de Sandiniés* o preparaciones como:

Oreja de cerdo dulce

Después de limpiar bien la oreja, se pone a cocer con sal. Una vez cocida se corta en trocitos que se pasan por harina y huevo y se fríen. Al sacarlos de la sartén, se escurren bien de aceite y se espolvorean con azúcar.

Lengua a la oscense (Huesca)

Se limpia bien con agua hirviendo la lengua del cerdo a la que se le quita la piel, se vuelve a lavar con agua fría y se la espolvorea con sal y pimienta.

La "matanza" en la provincia de Huesca

Se cuece en agua acompañada con cebollas, ajos, especias, sal y finas hierbas. Mientras, se pone en una cacerola manteca de cerdo para dorar, una cucharada de harina, tocino cortado menudo, una cebolla troceada, dos ajos y una cucharada de puré de tomate. En este sofrito se echa la lengua a rodajas, añadiéndose un vaso de vino blanco, setas, sal, nuez moscada, y el caldo de la cocción que sea necesario. Se deja hervir y se sirve.

Manos de cerdo de Tramacastilla (Tramacastilla de Tena)

Se limpian bien las manos del cerdo, se parten por el medio y se ponen a hervir con sal, cebolla, ajos, tomate e hierbas aromáticas. Se pasan por harina y con un poco de aceite se frien lentamente. Se añade vino y al rato se agregan judías cocidas y salsa de tomate, dejándose unos minutos al fuego.

Lomo de cerdo con boliches de Embún (Embún)

Se despoja el lomo de todo el "gordo" y se colocan estos recortes en caldero de hierro, se pone el lomo atado encima y se riega con aceite. Se sazona y hornea. Se saca, se da vuelta, se hornea por el otro lado y se vuelve a meter en el horno.

Los boliches o judías blancas se tienen entre tanto en remojo, se escurren y se meten en un puchero de barro, se cubren de agua y se ponen al fuego. Cuando comienzan a cocer se les echa agua fría, se espuman y se añade cebolla a trozos, perejil en rama, laurel, tomillo y aceite. Se cuece a fuego lento. Cuando comienzan a hervir se añade tocino y chorizo y cuando estén cocidos se salan y se apartan. Una vez asado el lomo se retira la grasa, se baña en vino y se añade caldo. Se deja cocer y se tamiza. Se sirve fileteado, bañado con el jugo y junto a los boliches.

Diferencias entre localidades

Las diferencias que se han podido extraer a partir de los datos recogidos en este trabajo no creemos que sean del todo exactas y en muchos casos pueden no ser reales, dado que, como ya se indicó en la introducción, tan sólo ha sido posible recoger datos de muy pocas fuentes. Por tanto, todo cuanto aquí se concluye debe ser considerado como una simplificación de la realidad, y tenerse por tanto en cuenta esta gran limitación. Las diferencias halladas entre los distintos productos son:

Longaniza

Las principales diferencias se advierten entre las elaboradas en zonas más de montaña y las más meridionales y más bajas. En los valles de Benasque y

Tena encontramos dos tipos de longaniza, una con mucha carne y poca grasa, de más calidad por tanto y que se consume seca, y otra más grasa y con carne de peor calidad que incluye vísceras: en Benasque el pulmón, denominándose *longaniza de liviano*, y en el valle de Tena, además, el corazón y los riñones, llamándose entonces *longaniza bruja*.

En general y exceptuando esta peculiaridad, todas utilizan el mismo tipo de carne magra e ingredientes, destacando únicamente el valle de Ordesa, donde se añade orégano y nuez moscada, empleada también para otras elaboraciones, y el uso del vinagre en el valle de Tena.

Salchichón

Se prepara sólo en los valles de Tena y Ordesa. En ambos lugares se usa sólo la mejor carne: solomillos y piezas magras. Destaca nuevamente el valle de Ordesa por la adición de nuez moscada y coñac.

Chorizo

En Gavín y Binéfar se añade a la masa carne de ternera. No se han encontrado otras diferencias aparte de la peculiar adición de nuez moscada y pimienta molida en Ligüerre de Ara.

Butifarras

Dado que las vísceras no se emplean para hacer longaniza en Ligüerre y Binéfar, en estos valles se emplean para elaborar las butifarras. En la primera de las localidades se añaden el corazón y pulmones y se llama *morcillón* o *butifarra*, mientras que en la segunda se hace con hígado y pulmón existiendo la variedad con sangre (*butifarra negra*) y sin sangre (*butifarra blanca*). En Ligüerre también la butifarra se condimenta con nuez moscada.

En Gavín se elabora un tipo especial de butifarra, que allí se denomina *bispo* o *escolaneta*, y se diferencia de las anteriores en que aprovecha la cabeza, cortezas y tocino, pero no las vísceras, que van en la *longaniza bruja*. También tiene como peculiaridad la adición de vinagre y ajo.

En Binéfar se elabora la *butifarra negra*, que es el único embutido de sangre que incluye carne, toda ella de baja calidad (cabeza, pulmón, hígado y cortezas). Es también el único embutido con sangre que se embute en intestino delgado.

Bull

Es una elaboración típica del valle de Benasque y en general de los valles más orientales, con influencia catalana. Es equivalente a las morcillas, pero sin arroz. Es característico el empleo de azafrán.

Morcillas

Hay hasta tres tipos distintos de morcillas. La denominada *morcilla de arroz* o *morcilla negra* es igual, salvo pequeñas diferencias, en todos los sitios: en Binéfar no lleva anís, pero incluye piñones. El pan se pone en Binéfar y Benasque. La morcilla de Gavín lleva azúcar, pese a lo cual no es considerada como morcilla dulce.

Las *morcillas dulces* y *de cebolla* sólo se elaboran en Binéfar, si bien la de Gavín podría considerarse dulce, diferenciándose de la de Binéfar en que ésta no lleva arroz y aquélla sí.

La morcilla sin sangre se llama *blanca*. Sustituye la sangre por huevos y la sal por azúcar y es típica de Benasque.

En Gavín se elabora la *morcilla gorda*, que en realidad poco tiene de morcilla, dado que es simplemente la panceta picada con sal, pimienta y canela.

Bolas

Las *bolas negras* (con sangre) se elaboran de modo similar a la pasta de las morcillas. Tan sólo en Benasque llevan arroz; en Binéfar azúcar y piñones, pero no anís (en otros lugares sí). En Ligüerre se añade canela y licor. En Gavín y Ligüerre se denominan tortetas, pero son iguales que la referidas bolas negras. La diferencia común con las morcillas es que las bolas llevan harina y las morcillas no.

Las *bolas blancas* (sin sangre) se elaboran en Benasque, y también llevan harina de trigo en vez de pan. En Binéfar se elabora un producto similar a las bolas blancas que se denomina *pataca* y lleva pan, y en ocasiones piñones, azafrán y pimienta.

Jamón, cecina y conserva

Los procedimientos son básicamente iguales en todos los lugares en que se elaboran estos productos, especialmente en lo referente al curado del jamón. Sólo hay diferencias en cuanto a la velocidad de curado debido a las diferencias climáticas entre las zonas más de montaña y otros lugares.

La elaboración de la conserva es siempre igual en sus procedimientos. Tan sólo hay diferencias en cuanto a los productos que se preservan de ese modo. Se puede señalar, a grandes rasgos, que las costillas suelen guardarse así, y en ocasiones también los lomos. Algunos de los embutidos, una vez preparados, se guardan también en conserva de aceite y grasa. La conserva de los embutidos es distinta en el valle de Benasque, donde se hace introduciendo los embutidos en un medio reductor y desecante como son las cenizas.

Conviene señalar que muchos de los procedimientos tradicionales de conserva de la carne están siendo desplazados rápidamente por sistemas de congelación, mucho más cómodos y seguros. En relación con esto, y como ya se señaló en el prólogo, también muchos de los productos que se elaboran ya no llevan ingredientes que han de calcularse y pesarse, sino que se tiende a usar mezclas comerciales, más cómodas y que dan un resultado más homogéneo.

Como puede verse, no existen grandes diferencias en la elaboración de los productos de matanza. Se detectan algunas variaciones o diferencias entre valles debido a su mayor o menor influencia navarra o catalana. Asimismo, hay algunas variaciones de composición y de variedad en la elaboración de productos al comparar el conjunto de los valles con zonas más bajas y próximas a la rivera.

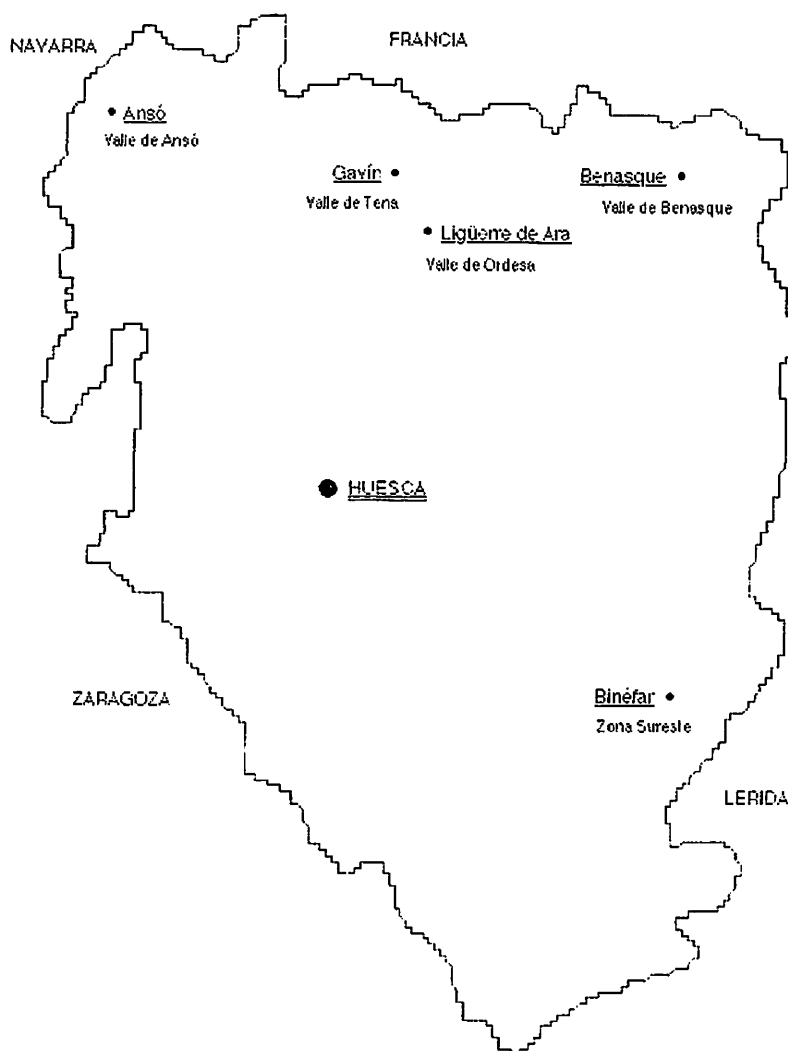
Términos relativos a la matanza

A continuación se indican en forma de tabla algunos términos en torno a la matanza tradicional del cerdo. Se incluyen aquí denominaciones propias del animal y vocabulario referido a útiles de matanza, partes del animal y elaboraciones típicas de las zonas estudiadas.

	Valle de Ansó	Valle de Tena	Valle de Ordesa	Valle de Benasque	Zona Sureste
Cerdo	Cochino	Cochín, Tocino	Tocino	Llitón	Tocino Tosino
Matarife	Matachín	Matachín	Matachín	Matadó de llitons	Matachín, Matadó
Matanza	Matacía	Matacochín	Matacía	Matacía	Matanza
Avíos de la matanza	Especias	Especias	Especias	Espesies	Especias Espesies
Regalo de matanza	Presente	Matacochín Presente	Presente	Presén	Presente Presén
Mesa de la matanza	Bacía	Bacía	Bacía de matás	Pastera	Bacía Mesa Pastera
Utensilio de raspar la piel	Cuchillo	Cazo	Cazo	Rasqueta	Cuchillo Piedra
Tripa delgada	Estentino verde	Intestino Estén Morcal	Budillo	Budillo Primo	Budillo de longaniza Budell de les longanises

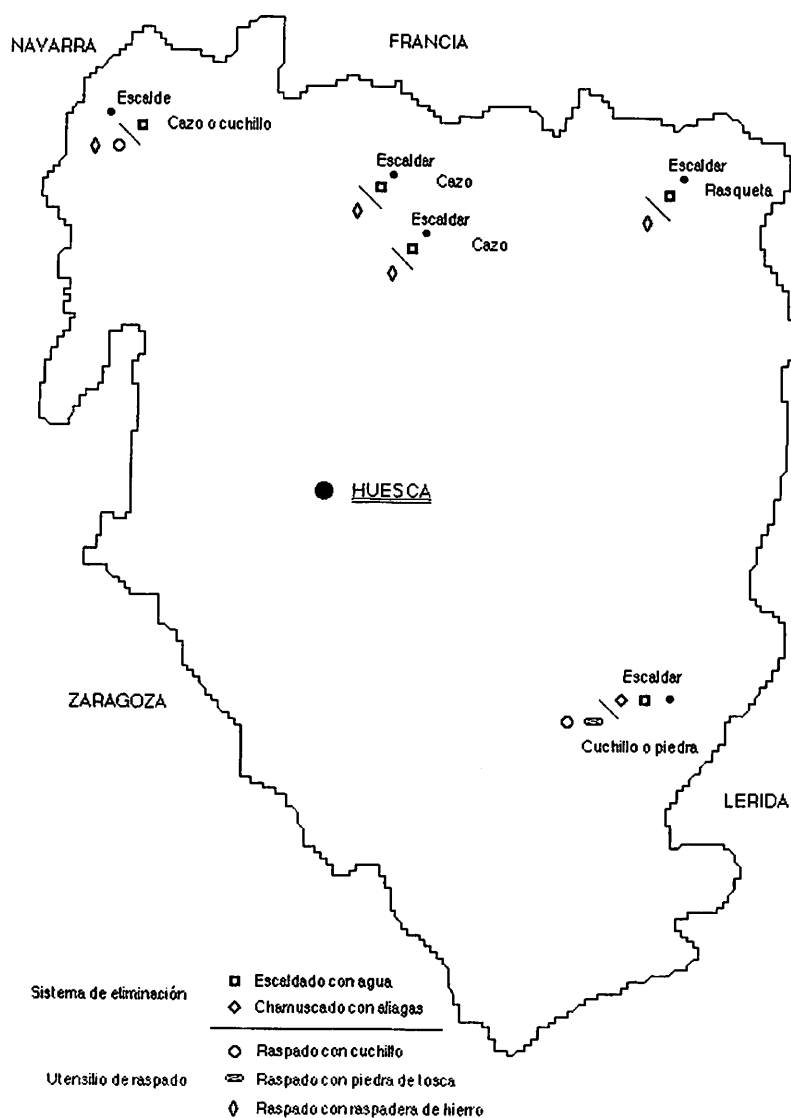
La "matanza" en la provincia de Huesca

	Valle de Ansó	Valle de Tena	Valle de Ordesa	Valle de Benasque	Zona Sureste
Tripa gruesa	Entestino gordo	Morcilla	—	Budillo gordo	Budillo de morcilla Budillo de les morsilles
Tripas	Estentinos	Tripas, Intestinos Estén	Menudo	Menudo	Tripas, Bodillos
Hacer embutido	Mondonga Mondongo	Mondongar	Hacer el mondongo	Mondonguiá	Hacer el mondongo Fe'mbutit
Picar la carne	Capolar	Capolá	Moler	Capolá	Capolar, Trinchá
Tocino de panza	Cinta	Cinta	Panceta	Embrona	Lampana, Tocino viat
Manteca fundida	Manteca Manteca redetida	Entena Manteca lardo	Manteca derretida	Derretiú	Manteca
Chicharrón	Chinchorros	Chicharros Chicharronas Chicharrons	Chichones	Chinchirrons	Chinchones, Chicharro
Jamón	Pernil	Jamón	Pernil Jamón	Pernil	Pernil
Pulmones	Pulmón Liviano	Liviano	Liviano	Polbón	Liviano Greichure
Conjunto de las vísceras	Asadura Menudo	Asadura	Asadura	Greichure	Asadura Menut
Recto	Cular Culero	Cular	Cular	Tripa del cul	Bisbe Obispo



Mapa I. Localidades en las que se han recogido datos sobre matanzas tradicionales en la provincia de Huesca

La "matanza" en la provincia de Huesca



Mapa II. Sistemas de eliminación del pelo y denominación típica del procedimiento y utensilio

Bibliografía

- ACÍN, J. L., *Los trabajos y los días en Aragón*. Ed. Mira, Zaragoza, 1992.
- ALBIAC, M. D., *Los aragoneses*, pp. 266-70. Ed. Istmo, Madrid, 1977.
- ALVAR, M. *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Aragón, Navarra y La Rioja (A.L.E.A.N.R.)*. Tomo V, mapas 644 a 699, Ed. "Institución Fernando el Católico", Zaragoza, 1979.
- ANDOLZ, R., *Diccionario Aragonés*. Ed. Librería General, Zaragoza, 1977.
- BELTRÁN, A., *La cocina popular aragonesa. Avance a su estudio*, III Jornadas de Estudios Folclóricos Aragoneses, cit., 1967.
- BELTRÁN, A., *Costumbres aragonesas*. Ed. Librería General, Zaragoza, 1976.
- BELTRÁN, A., *La cocina aragonesa*. Ed. Oroel, Zaragoza, 1978.
- Cuadernos de Gastronomía*. Ed. La Val de Onsera, Huesca.
- Número 5, sept. 1993, pp. 16-18.
- Número 6, oct. 1993, p. 34.
- Gran Enciclopedia Aragonesa (G.E.A.)*. Ed. UNALI, Zaragoza, 1982.
- KRÜGER, *Die Hochpiryrenäen*, Hamburgo, 1936.
- LASIERRA RIGAL, J. V., *La cocina aragonesa*. Ed. Librería General, Zaragoza, 1978.
- LISÓN HUGUET, J., *Algunos aspectos del estudio etnográfico de una comunidad rural del Pirineo Aragonés Oriental*, pp. 57-60. Ed. "Institución Fernando el Católico", Zaragoza, 1984.
- VIOLANT Y SIMORRA, R., *El Pirineo Español*, pp. 239-42. Ed. Plus Ultra, Madrid, 1949.

Agradecimientos

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que nos han ayudado en la elaboración del presente trabajo. Gracias especialmente al Dr. D. Guillermo Fatás Cabeza y al Dr. D. Antonio Beltrán Martínez, al personal de las bibliotecas "José Sinués" y Biblioteca Pública de Aragón y en definitiva a todos los compañeros, amigos, familiares y conocidos que han facilitado con sus aportaciones e interés nuestra labor.

Y un recuerdo de excepción para cuantos, con el trabajo y la palabra, han permitido que las experiencias y la sabiduría de siglos lleguen hasta nosotros. Ahora cumplimos con consignarlas por escrito, para que los esfuerzos del pasado no se pierdan, ni queden sin reconocimiento.