

# LA MATANZA DEL CERDO Y LOS SITIOS Y SU TIEMPO

**PEDRO RONCALÉS RABINAL**

CATEDRÁTICO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS  
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS  
FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

## INTRODUCCIÓN

La matanza del cerdo, y los productos obtenidos de ella, han constituido tradicionalmente una fuente de alimentos de gran valor nutritivo en España. Existen referencias de esta actividad al menos desde el tiempo de los romanos. Conforme fue avanzando la reconquista en la Edad Media, y hasta mucho tiempo después, la realización de la matanza del cerdo era considerada como signo externo de la condición de «cristiano viejo». Evidentemente, a comienzos del siglo XIX la tradición continuaba muy viva. Esta situación se mantuvo invariable a lo largo de la mayor parte del siglo XX, hasta que la reciente despoblación rural y la mayor facilidad para el acceso a fuentes más variadas de alimentos dio lugar a que en la actualidad, con excepciones, sea una actividad casi residual y con un gran componente folclórico.

Durante todas estas épocas, los productos obtenidos en la matanza del cerdo han constituido un pilar fundamental de la alimentación básica de la población española, tanto en el ámbito rural como en el urbano. Las referencias al jamón, a los embutidos y al «tocino» en todas sus formas son innumerables. La matanza se llevaba a cabo en todas las casas de pueblo, en las torres y en buena parte de las casas de la ciudad, incluidos los hospitales, cuarteles, conventos y otros establecimientos públicos. Los animales eran criados con un gasto mínimo, pues eran alimentados con las sobras de la casa, con lo que esta fuente de proteínas y grasa tenía un valor incalculable para las economías domésticas.

Las formas de llevar a cabo la matanza del cerdo y los productos elaborados en ella presentan una gran variedad de usos y costumbres dependiendo de la localidad, comarca o región. Esto, a lo largo del tiempo, ha dado lugar a una gran riqueza etnológica característica de

ámbitos más o menos reducidos. Las formas de hacer y los productos elaborados en Zaragoza y su comarca se diferencian claramente de los usos en otras comarcas relativamente cercanas, como las de las sierras turolenses, el Bajo Aragón o muchos valles pirenaicos. Ni que decir tiene que las diferencias con los usos y costumbres de otras regiones limítrofes son aún mayores.

Los acontecimientos vividos en los Sitios de Zaragoza supusieron un obligado paréntesis en muchas de las actividades cotidianas, a pesar de las grandes necesidades de sus ciudadanos y de las tropas establecidas en la ciudad. La matanza del cerdo no fue una excepción. Las existencias de animales y productos en la ciudad se agotaban a gran velocidad, al mismo tiempo que los asedios impedían la entrada de animales y productos del exterior, si no eran requisados por el ejército sitiador. Afortunadamente, tras la capitulación de la ciudad, las cosas volvieron con rapidez a su estado anterior.

#### La alimentación en la Zaragoza del tiempo de Los Sitios

Mucho se ha hablado y especulado sobre las causas que llevaron a la capitulación de la ciudad de Zaragoza, firmada el 20 de febrero de 1809, frente al ejército napoleónico. Sin duda, unida a otras muchas, la falta de alimentos para la población y los combatientes —si no eran todos ellos lo mismo— fue causa determinante de ese final. Bastan algunas citas de aquellos días para hacerse una idea cabal de la situación por la que pasaban los zaragozanos. Faustino Casamayor (Zaragoza 1808-1809) escribe en su *Diario*: «Este día (14 de febrero de 1809) llegaron las cosas a tal extremo y apuro que no se hallaba qué comer ni para sanos ni enfermos, y el pan (“de munición”) tan escaso que fue preciso poner guardia en los hornos para no dar sino un sueldo a cada uno.» Benito Pérez Galdós (*Zaragoza*), en su historia novelada de aquellos acontecimientos, narra: «¿Qué podemos hacer, si apenas hay pan, se ha acabado el vino y no se encuentra un pedazo de carne, aunque se dé por él un pedazo de la nuestra?». Agustín Alcaide Ibieca (*Historia de los dos sitios...*), describe la situación del 20 de febrero, día de la capitulación: «La hermosa Zaragoza no era más que un vasto cementerio, pues no presentaba por sus calles y plazas sino cadáveres, huesos, espectros ambulantes y ayes y gemidos que exhalaba el hambre y la desesperación.». Faustino Casamayor, relataba la situación el 1 de marzo de 1809, poco después de la capitulación, en los siguientes términos: «(...) hoy (...) fue tanta la escasez de alimentos, que el poco tocino que se vendía costaba a peso duro».

Naturalmente, la situación no había sido siempre así. En los tiempos anteriores a los Sitios, la alimentación cotidiana, si no muy copiosa ni variada para la mayoría de la población, cubría las necesidades nutricionales básicas. La dieta básica de la mayor parte de los españoles estaba compuesta por grandes cantidades de pan, muchas legumbres, verduras y hortalizas variadas, tocino y otros productos del cerdo, carnes de cordero y vacuno... y vino. Además de estos alimentos básicos, se consumían también cantidades variables, nunca muy abundantes, de huevos, bacalao, otras carnes y pescados, aceite, queso, frutas, frutos secos y algunos postres.

Las cifras que proporciona Palacio Atard (*La alimentación de Madrid en el siglo XVIII*) como dieta básica media de una familia artesana madrileña son muy indicativas de aquella realidad cotidiana:

Pan	800 g
Carne (cordero o vaca)	125 g
Garbanzos	100 g
Tocino	100 g
Verdura	algo

En la Zaragoza de principios del siglo XIX los hábitos alimentarios no se diferenciaban en gran medida de los de Madrid, si bien había aspectos propios de la capital aragonesa, típicos de la zona central de Aragón y del Valle del Ebro. La dieta básica estaba constituida por grandes cantidades de pan, blanco y de otros tipos más baratos; verduras y hortalizas, muy variadas y en gran cantidad —como corresponde a una zona de huerta— y que incluían mucho ajo, nabos, acelgas, coles, judías verdes, cebollas, calabazas, borrajas, habas, espinacas...; legumbres secas, entre las que destacaban las judías, por delante de los garbanzos; tocino y otros productos del cerdo, que se describirán más adelante; cordero, en general carnero —animal de más edad que los actuales—; bacalao (abadejo), ante todo los días de vigilia; aceite y olivas, con todo, pero muchas veces como «acompañamiento y enriquecimiento» del pan; queso, casi única forma de consumo de leche; y...vino, gran cantidad de vino.

El resto de los alimentos se consumían sólo ocasionalmente, dependiendo de la disponibilidad. Entre ellos destacaban los huevos procedentes de las gallinas que había en cada corral; otras carnes, tales como vaca, aves y conejo, y en particular la de caza; las frutas de cada estación, además de las que se guardaban secas, como higos y orejones; frutos secos, sobre todo nueces, almendras y avellanas. Por último, ocupaban un lugar especial los variados productos de repostería y tortas, a base de harina, miel o azúcar, huevos y almendras. No hay que olvidar

el chocolate, que, aunque caro, gozaba de mucha fama, ni los helados, que se elaboraban con la nieve recogida en invierno en las «neveras» de las zonas altas de la provincia.

#### La matanza del cerdo («matacía»)

Los datos de consumo de los productos del cerdo en aquel tiempo son muy escasos y engañosos, pues la mayoría de estos no pasaban por los mercados de abastos o pósitos. La mayor parte de la población se surtía de la producción doméstica, propia, de familiares o de personas ajenas de confianza. Como se ha dicho en la introducción, la matanza del cerdo se llevaba a cabo en todas las casas de pueblo, en las torres y en buena parte de las casas de la ciudad, incluidos los hospitales, cuarteles, conventos y otros establecimientos públicos. Los animales, en número variable dependiendo de las posibilidades y necesidades de cada casa, eran criados con un gasto mínimo, pues eran alimentados con las sobras y desechos de los moradores. Así pues, esta fuente de proteínas y grasa tenía un valor incalculable para las economías domésticas, pero requería una buena organización, pues es sabido que la matanza se llevaba a cabo necesariamente en los meses más fríos del invierno, mientras que los productos debían durar todo el año.



Baturros de matacía. Autor: Teodoro Gascón. Tomada de Lasierra Rigal (1978).

Desde mitad de noviembre, por San Martín, o más bien a lo largo de diciembre con el comienzo de los días más fríos del año, se afanaban todas las casas en la «matacía», como era conocida mayoritariamente en la zona de Zaragoza. Se preparaban y limpiaban todos los utensilios necesarios para ello: la gran artesa llamada «bación», muy útil por su versatilidad, que lo mismo servía como comedero para los animales que para el sacrificio y posterior limpieza del cuerpo de los mismos; los cuchillos; el gran caldero para poner el agua a hervir y cocer después los embutidos que lo requieren; el gancho para sujetar los animales; el «cama» y la «carrucha» para colgar la canal; las mesas; lienzos blancos; los terrizos y lebrillos, que tanto servían para recoger la sangre como para manipular las masas de los embutidos; las orzas para envasar la conserva y adobos; los cazos, cazoletas y la piedra tosca para la limpieza de las canales; la picadora o «capoladora» de carne; la embutidora para las morcillas y embutidos; sartenes grandes y pequeñas; sal en gran cantidad; las especias y condimentos; y muchas pequeñas cosas más. Ni que decir tiene que también se preparaban los desayunos, almuerzos y comidas correspondientes: aguardiente para calentarse en las frías mañanas de invierno, mantecados o tortas, vino para echarse al cuerpo de cuando en cuando y todo lo necesario para ir cocinando las comidas y festejos de esos días. Había que hacer también una «hornada» más grande de lo normal de pan, pues ese día eran muchos los comensales y, por otra parte, era necesario para las bolas y morcillas. No había que olvidar traer agua limpia en gran cantidad; las idas y venidas a la fuente con los cántaros eran innumerables.

Basten como ejemplo para ilustrar la importancia festiva de la matacía estas dos jotas tradicionales:

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

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

El día señalado para la matanza comenzaba muy temprano, haciendo un gran fuego, poniendo agua a hervir en el caldero y desayunando. Los hombres sacaban al cerdo («tocino» en Zaragoza) de la pocilga con ayuda de un gancho metálico que se introducía en el espacio intermandibular; entre todos tumbaban al animal en el «bación» puesto del revés, al tiempo

que el matarife o «matachín» sujeta el extremo curvo libre del gancho con su pierna, tensándolo, lo que mantiene la cabeza del cerdo extendida hacia el frente. Era el momento del «degüello» del animal. La abundante sangre se recogía en un terrizo grande, mientras una de las mujeres, normalmente el «ama» de la casa o la «mondonguera», removía continuamente la sangre con su mano para evitar la coagulación de la misma.

Una vez desangrado el animal, se procedía a su limpieza. Esta se puede realizar siguiendo métodos muy diferentes. Se puede llevar a cabo mediante «chamuscado», aplicando fuego directamente, o bien mediante un «escaldado», haciendo uso de agua caliente. Naturalmente, también existen métodos mixtos, en los que primero se escalda y luego se chamusca, o viceversa. A diferencia de los usos de la mayoría de las regiones españolas, lo tradicional en la comarca de Zaragoza y en todo el centro y norte de Aragón, era realizarla sólo mediante escaldado. Esta costumbre pudo ser importada de las regiones vecinas de Francia —aunque no sabemos cuándo—, en donde se hacía y se hace así habitualmente. Para el escaldado, se daba la vuelta al «bación», se introducía en él el cuerpo del cerdo y se limpiaba con cazoletas metálicas y piedra «tosca» al tiempo que se vertía agua muy caliente con cazos. Esta operación había que hacerla con rapidez para que la piel y carne no se cocieran, pero que permitiera limpiar totalmente la piel de suciedad y cerdas, en especial en las partes más difíciles, que se terminaban con cuchillo de rasurar.



Escaldado del cerdo en el «bación».

La evisceración, «destripado» o «vaciamiento» en Aragón puede hacerse por vía ventral o dorsal. Cuando la apertura del animal se realiza con un cuchillo en la zona abdominal y torácica, a lo largo de la línea alba, es ventral. Si la incisión es a lo largo de la columna vertebral, es dorsal. Este último procedimiento es usado sólo en la zona más oriental, y coincide con las formas de hacer en Cataluña y Valencia. En la comarca de Zaragoza la apertura era siempre ventral. Lo primero que se hacía era proceder al izado del cuerpo del animal, para lo que se introducía el «camal» en unas aberturas practicadas a la altura de los tendones de aquiles y se subía por varios hombres mediante una sogá y una «carrucha». En esta posición vertical se abría el cuerpo y se procedía al «vaciamiento», extrayendo todas las vísceras abdominales y torácicas. Una vez eviscerada la canal, se dejaba en oreo, «a jorear», un tiempo de sólo unas horas.

Las mujeres eran ya las encargadas de manipular las vísceras para su posterior utilización. Lo primero era sacar las tripas, abriendo los «entresijos», para proceder a su limpieza. Esta se realizaba en las fuentes y acequias, y debía ser muy escrupulosa para que no se echaran a perder ni dieran malos olores a los embutidos; se terminaba con la adición de algún ácido, por ejemplo vinagre o limón, si lo había. Las vísceras seguían suertes diversas; algunas, como el bazo o el páncreas, se echaban a los perros, que siempre abundaban alrededor; otras, como la vejiga, se limpiaban, se hinchaban con aire y se daban como juego a los niños, que también eran muy abundantes; la mayoría, el hígado, el estómago y las asaduras completas, se preparaban para comer ese día y los siguientes en «sartenada», si bien se guardaban parte para determinados productos, como «güeñas» o «fardeles».

Los hombres, después de almorzar, comenzaban con el despiece o «espiazau» de la canal. Las piezas obtenidas eran generalmente las siguientes: solomillos, lomos, perniles, espaldares, cabezada o magro, recortes magros varios («retajos»), papada, panceta, costillar, tocino dorsal, jeta, orejas, pies y manos, rabo, mantecas, espinazo y recortes de piel y grasa. Todas ellas se iban extendiendo sobre lienzos limpios para que se «jorearan» un poco más antes de su utilización al día siguiente en la elaboración de los diversos productos.

#### Los productos de la matanza

El segundo día de la matacía era más conocido como «mondongo». A él se dedicaban más las mujeres que los hombres, que iban a otras labores, pues eran tareas más propias de la cocina. Allí se preparaban todos los productos a partir de la materia prima obtenida, con excepción de las salazones.



## Salazones

A esta forma de conservación se destinaban los perniles, y normalmente también los espaldares, el tocino dorsal, la panceta, la jeta y las orejas, pies y manos, el rabo y los huesos. Los perniles y los espaldares eran presionados previamente con fuerza en la cara interna, con objeto de eliminar todos los restos de sangre y evitar así su putrefacción, que podía dar lugar al «tufo» y que se echaran a perder. Después, todos ellos se frotaban también con fuerza con sal gruesa, se secaban con lienzos bien limpios y se ponían en la «cama» de sal el tiempo necesario para que ésta penetrara en cantidad suficiente en el interior. En muchas casas, era común recubrir la superficie con pimentón. Por último, se ponían a secar en las partes altas de la casa, en las que había la ventilación adecuada para que se produjera el curado lento que requerían, siguiendo las pautas de la climatología. El tiempo, como es natural, dependía del peso de la pieza. Cuando ya estaban curados —los perniles normalmente llegado el verano—, se bajaban a las bodegas para que continuara el proceso de maduración sin que se secaran más. Muchas veces se recubrían con manteca para prevenir su desecación y para evitar el crecimiento de parásitos. En estas condiciones, las salazones podían durar un año entero o más.



Perniles en la «cama» de sal.



Pancetas recubiertas de pimentón.

Los perniles o jamones, aun no siendo tan buscados como los de Teruel, eran los productos más codiciados de la matanza, y sólo se consumían en las ocasiones más especiales; muchas veces, sólo las personas más destacadas o las que más necesidad tenían. También los franceses apreciaban el jamón; Casamayor describe que el día 30 de no-



viembre de 1808 los soldados aragoneses capturaron el carro personal del general Lefebvre, en el que se hallaron «muchos perniles», si bien no sabemos su procedencia.

No ocurría lo mismo con el resto de salazones, que eran conocidas usualmente con el nombre genérico de «tocino». De hecho, la mayor parte de las referencias bibliográficas de esta época sólo citan el tocino, si bien a veces se refieren a él con calificativos tales como magro, añejo, salado, frito, torreznos, e incluso salchichado o adobado. Este era ingrediente habitual de las diversas comidas diarias, bien como tal, con pan, bien frito en la sartén, al modo de los torreznos castellanos o panceta frita, o bien en la olla, aportando «sustancia» a las verduras y legumbres. En Aragón era también muy común usarlo como ingrediente de las migas. Los huesos se usaban para elaborar sustanciosos caldos.

#### Embutidos frescos y curados

Para la elaboración de este tipo de embutidos es necesario en primer lugar «capolar» la carne y la grasa. Esta operación se podía hacer manualmente o en la «capoladora». Una vez picados los ingredientes mayoritarios, se colocan en un «terrizo» y se le añaden la sal y los condimentos. Todo ello se amasa a mano. Era muy frecuente probar un poco de la masa, tras su fritura, con objeto de rectificar la condimentación si era necesario. A continuación se embute la masa en las tripas ya limpias. Muchas casas disponían de una embutidora, «morcillera» o «choricera». Una vez atados los extremos con hilo de algodón, ya estaban listos los embutidos. Estos se colocan ordenados y colgados en unas largas pértigas o varas de madera y se llevaban a curar a las zonas altas de la casa, con los jamones y tocinos.

Las longanizas se hacían con las carnes magras y grasas de mayor calidad y se condimentaban muy ricamente, con mezclas propias de cada casa, que solían incluir pimienta, canela, anís y algún aguardiente o cocimiento. Los chorizos se elaboraban con carnes y grasas algo menos buenas, y se condimentaban con abundante pimentón y ajo, además de algún vino rancio. Las tripas procedían del intestino delgado. También se hacían salchichas frescas, aunque para ello había que disponer de tripas más finas, procedentes del cordero. Estas eran poco comunes en las matanzas familiares, pero se vendían con frecuencia en las carnicerías.



Longanizas.



Chorizos.

Tanto las longanizas como los chorizos podían consumirse sólo un poco oreados o bien curados. En el primer caso, se consumían en las primeras semanas, aunque era muy común freírlos y guardarlos en orzas sumergidos en aceite o manteca. También los curados se guardaban, sin freír, de esta manera; así estaban disponibles durante todo el año sin que se secaran más de lo necesario. Las formas de consumo eran muy variadas: crudos con pan, fritos o como ingredientes de todo tipo de guisos.

#### Productos de sangre

El producto de sangre más común en la zona de Zaragoza eran las morcillas, que presentaban numerosas variantes. En primer lugar, si se disponía de arroz, se cocía previamente, si no, se remojabán sopas de pan en algo de agua. Por otra parte, se freía en manteca abundante cebolla. A la mezcla de ambos ingredientes ya fríos se le añadía la sangre y algo de manteca sólida picada, o incluso trozos de entresijos. Ahora se incorporaban la sal y los condimentos, entre los que destacaban la pimienta, el clavo, el anís y la canela. Muchas veces se añadían también frutos secos. Este mondongo se mezclaba bien en un «terrizo», y se embutía con la «morcillera» en fragmentos de intestino grueso o «morcales». Para la mejor morcilla se usaba la tripa cular; esto lo ilustra bien el siguiente refrán: «la morcilla cular, muchos la quieren pero pocos la dan». También se usaba para embutir el ciego, que proporcionaba el preciado «morcillón», condimentado más ricamente y saboreado en las celebraciones navideñas. Cuando están llenas, se atan por ambos extremos, o bien formando ristra, y se pinchan para eliminar el aire. La cocción se reali-

zaba en la caldera, colgándolas de un palo que cruza la parte superior de la caldera, de forma que las morcillas pudieran sacarse con facilidad. Se dejaban en cocción hasta que, tras pinchar con una aguja, ésta salía seca y limpia. Por último, se dejaban «jorear» un corto tiempo. Las morcillas, solas o en guisos, se consumían en los siguientes días, o bien se podían guardar también en aceite o manteca. Siempre existía la preocupación de que no se echaran a perder, lo que pone bien de manifiesto la siguiente plegaria: «Santa Susana, ¡que salga la morcilla sana!».



Morcillas.



Bolas o «pellas».

En la zona de Zaragoza se elaboraban también «bolas» o «pellas». Estas incorporan gran cantidad de pan en sopas, de manera que la masa tiene una consistencia mucho mayor que la de las morcillas, que hace innecesario el embutido en tripa. Se les daba forma redondeada con harina. Las formas de consumo eran igual que las de la morcilla. A veces llegaban a Zaragoza también «tortetas» de Huesca, que eran propias de la mayoría de las comarcas de esa provincia y cuya mayor diferencia era la forma aplanada o de rosquilla que se les daba.

#### Embutidos cocidos

Dentro de este grupo, en la zona de Zaragoza sólo se elaboraba la butifarra. Se usaban para ello carnes y grasas de la cabeza, llamadas también «cabecina», y papada, a lo que se podía añadir alguna víscera. Todo ello se pone a cocer; cuando está bien cocido, se pica todo junto, se condimenta con sal, pimienta y otras especias. Podía añadirse también huevo, para favorecer la ligazón de la masa. A continuación se embute en intestino grueso; se ata, se pincha para que al cocer no estalle

y se pone en un caldero durante el tiempo necesario. Característica de la butifarra es la textura ligeramente dura y elástica muy característica de la gelatina.

### Conserva o adobo

La conserva o adobo es la forma que se utilizaba tradicionalmente en todo Aragón para la conservación de los productos más frescos de la matanza a lo largo del año. Se podía hacer conserva con muchos de ellos, aunque los más habituales eran el lomo fresco o adobado, la costilla adobada, longaniza y chorizo, más o menos oreados y otros muchos. Los adobos consistían en general en una salmuera con ajo, pimentón y alguna hierba, y a veces también algún vino rancio. En la mayor parte de los casos, se sometían previamente a fritura (sólo «vuelta y vuelta»), aunque los embutidos se guardaban con frecuencia crudos. A continuación, se colocaban en ollas, orzas o «parras» y se cubrían con aceite o con manteca fundida.

La conserva era, junto a los perniles, lo más apreciado de la matanza. Se consumía en ocasiones especiales, fiestas o para agasajar a invitados. La siguiente jota del sur de la provincia de Zaragoza es bien ilustrativa de ello:

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

Por supuesto, debía durar para todo el año, de ahí que las casas más «fuertes» tuvieran las bodegas bien surtidas de orzas repletas de conserva.



Butifarras.



Conserva en orzas.

### Otros productos

Los *fardeles* son típicos de las comarcas del Jalón, pero en Zaragoza y alrededores también eran muy apreciados. Para su elaboración se utiliza el hígado como materia prima esencial; se escalda, se pica, y se ama-

sa junto con huevos, miga de pan y con un poco de la masa de la longaniza antes de embutir; también se le añadía sal, clavo, canela, pimienta, ajos picados y manteca. Cuando la masa está compacta, se hacen bolas, que se envuelven en el «entresijo», y se aplastan, para dejarlos con una forma plana redondeada. Se consumían cocidos, asados o fritos.

Una variedad de chorizo de segunda calidad, que servía para aprovechar las vísceras y peores «retajos», era elaborada también en casi todas las matanzas, principalmente en las de las casas con menos «posibles». Estos recibían una inusitada variedad de nombres, entre ellos: «chorizo malo», «chorizo de sábado», «chorizo sabadeño», «chorizo tripero», «guarreña», «güeña», «sabadeña» y «zagüeña». La única diferencia en el proceso de elaboración con los chorizos «buenos» es que las materias primas, sobre todo las vísceras más duras, eran sometidas a cocción previa.

*Manteca.* Todas las grasas blandas de depósito orgánico de la canal se reúnen y se someten a fundido en una sartén grande. Mientras se funden, se retiran los restos no grasos que contienen («chicharrones»), que se reservaban para otros usos, en especial para elaborar tortas. La grasa líquida se colocaba en orzas, o incluso en la vejiga de la orina si se había guardado, y se dejaba a solidificar, a «helarse», para su uso posterior. Cuando se utilizaba para la elaboración de otros productos o de la conserva, debía permanecer fundida hasta su uso. La manteca era muy apreciada para cocinar y para repostería (mantecados...), pero ante todo se usaba para conservar otros productos de la matanza, como ya se ha dicho al hablar de la conserva.

*Jabón.* Este es un producto relacionado en parte con la matanza, aunque no siempre se hacía simultáneamente con ella. Para la elaboración de jabón, se mezclaban grasas del cerdo no usadas, mantecas y aceites viejos de las conservas anteriores, restos de cortezas, junto con grasas de todo tipo de procedencias, incluidas las de fritura doméstica. Todo ello se trataba con sosa, hirviendo la mezcla durante horas. El jabón sube a la superficie, mientras que el agua se queda en el fondo. Después, se coloca el jabón en un cajón, hasta que solidifica bien, y a continuación se corta a grandes tacos, constituyendo los típicos «tajos de jabón». Para mejorar el olor, se aromatizaba con distintas plantas o extractos, entre las que siempre sobresalía el espliego.

#### El «presente»

Tradicional en las matanzas aragonesas era el «presente». Este era un regalo o forma de agradecimiento por algún servicio o favor prestado a lo largo del año, o bien relacionado con lazos de parentesco o amistad.

Era costumbre llevar el «presente» a personas destacadas, como eran el cura, el alcalde, el médico, etc.; también a la familia, amigos y vecinos más próximos. Así, la matanza y sus productos servían en ocasiones para saldar las deudas del año; se llevaba un trozo de lomo al médico, unas morcillas al cura, una panceta al boticario, unas longanizas al pariente que solucionó un problema, etc.

## CONCLUSIONES

La matanza del cerdo constituía una actividad insustituible como fuente de alimentos de gran valor nutritivo con un coste mínimo. Además, la «tecnología» tradicional permitía mantenerlos en buen estado de conservación durante todo el año: jamones, tocino, embutidos, la conserva, etc., alegraban una dieta poco variada para la mayoría de la población. Evidentemente, Los Sitios de los años 1808 y 1809 supusieron una situación de excepción, que dejaron las despensas y bodegas huérfanas de viandas. Afortunadamente, las cosas volvieron a ser como eran antes de tan terribles acontecimientos al poco tiempo, al menos para los escasos supervivientes a la guerra, el hambre y las enfermedades.

## AGRADECIMIENTOS

Un agradecimiento especial va destinado a todas las personas que aún realizan la matanza, en especial a los de más edad, que han permitido obtener la mayoría de los datos expuestos en este trabajo. Así como a los estudiantes de la Facultad de Veterinaria que han recogido dicha información a lo largo de los últimos años.

A la Asociación Los Sitios de Zaragoza, por facilitarme amablemente obras de sumo interés.

Al profesor Amado Millán, por el entusiasmo con que me ha ayudado.

A la Institución «Fernando el Católico», por la utilización de datos y figuras recogidos en el libro *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro: tecnología cárnica tradicional* (2001).

A la Biblioteca de la Universidad de Zaragoza por su eficacia en la búsqueda, gestión y préstamo de libros.

A Luis Alberto Martínez Luna, que recopiló y organizó todos los datos sobre las matanzas.



## BIBLIOGRAFÍA

- ALCAIDE IBIECA, Agustín, *Historia de los dos sitios que pusieron a Zaragoza en los años 1808 y 1809 las tropas de Napoleón*, Edición facsímil. Impr. de D. M. de Burgos, 1831, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- ALCALÁ ZAMORA, José N., *La vida cotidiana en la España de Velázquez*, Temas de hoy, Madrid, 1994.
- CASAMAYOR, Faustino, *Diario de los Sitios de Zaragoza*, Comuniter, Zaragoza, 2000.
- CORRAL, José Luis, *Independencia*, Edhasa, Barcelona, 2005.
- DEFOURNEAUX, Marcelin, *La vida cotidiana en la España del Siglo de oro*, Argos Vergara, Barcelona, 1983.
- ESTEBAN, José, *Breviario del cocido Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*, Madrid, 1996.
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Felipe, *Vivir en guerra. Notas sobre la vida cotidiana en los Sitios*, XIV Premio Los Sitios de Zaragoza, Zaragoza, 1999.
- IRISARRI, Ángeles de, *La Artillera*, Santillana, Madrid, 2008.
- LAFOZ RABAZA, Herminio, *Manifiestos y bandos de la Guerra de La Independencia en Aragón. Los Sitios de Zaragoza (1808-1809)*, Comuniter, Zaragoza, 2005.
- LASIERRA RIGAL, José Vicente, *La cocina aragonesa*, Librería General, Zaragoza, 1978.
- LUJÁN, Néstor. *La vida cotidiana en el Siglo de Oro español*, Planeta, Barcelona, 1988.
- PALACIO ATARD, Vicente, *La alimentación de Madrid en el siglo XVII*, Real Academia de la Historia, Madrid, 1998.
- PÉREZ GALDÓS, Benito. *Episodios Nacionales; Zaragoza*, Alianza Ed., Madrid, 1976.
- RONCALÉS RABINAL, Pedro y MARTÍNEZ LUNA, Luis Alberto, *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro: tecnología cárnica tradicional*, Institución «Fernando el Católico», Zaragoza, 2001.