



La *Festa del Tossino*, de Albelda (Huesca),
Fiesta de Interés Turístico de Aragón,
el cuarto domingo de enero

FOTO ALBELDA PENYA LO MAGRÉ



LA MATACÍA, UN TRABAJO QUE ERA UNA FIESTA

TEXTO JOAQUÍN MARCO

La hermosa iglesia románica de San Nicolás de El Frago, de mediados del siglo XII, decora una de sus portadas con un calendario escultórico, una representación del año en el que cada mes se simboliza con una tarea típica de la época, como la poda de las vides en marzo o la cosecha en julio. La alegoría de noviembre muestra la matanza de un cerdo y la de diciembre una mesa repleta de alimentos en uno de los muchos ejemplos de que este animal es en Aragón una seña de identidad.

El cerdo ha sido un recurso económico fundamental para el sustento, una de las bases de la gastronomía y, por lo tanto, el eje de una rica cultura en historias, ritos y etnografía. Y lo sigue siendo: Aragón cuenta actualmente con una cabaña porcina de 7,3 millones de animales; es un sector que aporta el 4 % del PIB de la Comunidad; y entre sus alimentos reconocidos con figuras de calidad no solo está la Denominación de Origen Jamón de Teruel, sino hasta seis elaborados del cerdo que cuentan con el sello C'Alial (lomo embuchado, morcilla, longaniza, chorizo, paleta y conserva).

Desde el campesino retratado en El Frago hasta la actualidad, el hilo conductor ha sido la matacía, palabra propia de Aragón, señala la RAE, que mucho más allá del acto de sacrificar al animal y preparar su carne es toda una institución; dos días de duro trabajo que reunían a familiares y vecinos y que a la vez eran una celebración alrededor de la mesa.

~ HASTA NO HACE MUCHAS DÉCADAS, CRIAR UN PAR DE CERDOS ERA UNA PRÁCTICA INSUSTITUIBLE EN TODO ARAGÓN PARA GARANTIZAR CARNE EN LAS CASAS Y LA MATACÍA DE LOS ANIMALES Y LA PREPARACIÓN DEL MONDONGO, TODO UN RITO FAMILIAR



Diferentes momentos de la
Festa del Tossino de Albelda
FOTO ALBELDA PENYA LO MAGRÉ

Naturalmente, la matacía era el acto culminante de un proceso que comenzaba meses antes, con la compra de los lechones, según las posibilidades y los miembros de la familia, para criarlos en el corral de casa, alimentados con salvado y desperdicios de la huerta. Con la llegada del frío invernal, que permitía conservar la carne fresca y dejar secar al aire jamones y embutidos, era el momento del sacrificio.

Como todo ritual, la preparación previa era importante, no solo había que limpiar y dejar listo todo el numeroso utillaje necesario y la casa, sino que era típico preparar alimentos de fiesta como tortas o incluso en algunos lugares encalar. Había mucho que tener preparado para recibir a primera hora de la mañana a uno de los protagonistas del día, que según la comarca recibe nombres como el matachín o el cortante, el encargado no solo de sacrificar a los animales, sino, también importante, de despedazar el animal para su buen aprovechamiento.

El matachín comenzaba su trabajo clavando un gancho al animal para tirar de él, con la ayuda de los hombres de la casa y tumbarlo en un banco o gamella. Mientras los demás lo sujetaban, un hábil tajo en la carótida hacía



FOTO ALBELDA PENYA LO MAGRÉ

EL MATACHÍN



que el animal se desangrara rápidamente y permitía recoger la sangre en un barreño, mientras se removía con la mano para evitar su coagulación.

Con el animal muerto, el primer paso era limpiar la piel de la capa de pelo, lo que en algunos lugares se hacía envolviendo el cuerpo en ramas de arbusto como la aliaga y prendiéndole fuego. Sin embargo, el medio más extendido era el agua hirviendo; la familia iba acercando jarros y el matachín usaba un instrumento en forma de cuchara para dejar

limpia la piel del animal.

Así listo, el matarife hacía un corte en los tendones de las patas traseras y con un gancho colgaba al cerdo de una polea para abrirle el vientre e ir separando las vísceras y los distintos cortes de carne, cada uno destinado a un fin diferente.

Intestinos, vísceras, jamones, costillares, lomos... Como es conocido, solo la bolsa de la hiel y las pezuñas se tiraban, y hasta la vejiga se aprovechaba como juguete infantil, hinchándola como un globo. Así, cuando el carnicero terminaba su tarea, el cochino se había convertido en un mostrador de carnicería y comenzaba el trabajo de las mujeres.