

La matacía - Lobera de Onsella

Escrito por Ricardo Vives

La matacía, actividad de larga tradición en todo el territorio aragonés, por la cual en los meses de invierno, sobre todo en los de enero y febrero, cuando ya las faenas del campo han terminado, se sacrificaban los cerdos que se habían ido engordando durante el año, para obtener alimentos que ayudarían a pasar mejor las crudas semanas invernales.

La matacía era motivo de fiesta y reunión, ya que cuando una casa realizaba esta tarea le ayudaban vecinos, parientes y amigos con los que se compartía una copiosa comilona. Por lo que las faenas de la elaboración del mondongo ayudaban a unir los lazos familiares y de amistad.



Hoy en día esta tradición casi se ha perdido debido a las prohibiciones en materia sanitaria de matar el cerdo en casa y a la generalización en las tiendas de los productos obtenidos del cerdo, aunque todavía hay asociaciones y grupos de particulares que, con los debidos permisos, siguen realizando la matacía como antaño.

La matacía - Lobera de Onsella

Escrito por Ricardo Vives

Sobre las tortetas, también conocidas como coques, coquetas o coquetes se puede decir que, con sus variantes, está presente en todas las comarcas aragonesas con preferencia en el Somontano, Sobrarbe, Jacetania, Alto Gállego y Hoya de Huesca, además de algunos municipios de Ribagorza, La Litera, Monegros y Bajo Cinca.



La torteta es esencialmente una mezcla de sangre, pan rallado, harina y manteca, a la que se pueden añadir huevos, azúcar, anís, canela y ralladura de limones, ingredientes que una vez mezclados se amasan hasta conseguir una bola, que se aplasta posteriormente, dando lugar a la torteta.

Una vez formadas, las tortetas son cocidas en un caldero con agua caliente, hasta que salen a la superficie para después retiradas dejarlas secar sobre un paño para su posterior consumo tal cual o fritas.

[Ver mas fotografías](#)