

## Las bolas de sebo



● EUGENIO MONESMA MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo

Para que se conserven bien, Tía Serena reboza las bolas con harina.



Las bolas ya están terminadas

sebo en trozos pequeños. Después se echarán todas las especias que darán a las bolas el aroma y sabor necesarios: perejil, ajos, canela, especias y aceite para dejar suave la mezcla.

Para picar la mezcla los trozos deben ser muy pequeños y al revolverlos en el bación se comprueba que todos tienen el tamaño apropiado.

Mezclados los ingredientes llega el momento más duro del trabajo, para el que se requiere mucha fuerza. Por eso, Alfredo ha venido a ayudar a Tía Serena. Con la mazoleta primero y con el picazo después, Alfredo machaca la mezcla con fuerza, apoyando el bación en el suelo para no dañar la mesa.

Cuando la mezcla deja de pegarse al picazo indica que está casi terminado el proceso. Como hay que hacer menos fuerza ya se puede trabajar en la mesa.

Para que las bolas de sebo se conserven frescas y tarden mucho tiempo en volverse rancias, Tía Serena las reboza con harina al darles la forma definitiva. Las bolas ya están terminadas. Con todas estas que han hecho Alfredo y Tía Serena habrá para preparar sopas y «recäu» en el monte durante algunos meses.

Las sopas de sebo, tan tradicionales en el mundo pastoril, son muy sencillas de preparar. En un cuenco de madera se echan rodajas finas de pan seco, a ser posible aromatizadas con ajo, unas pizcas de sal al gusto y encima un trozo de sebo picau. Luego se echa lentamente el agua hirviendo para que se vaya deshaciendo

fredo, Tía Serena y Tía Nieves se han reunido en una de las casas para picar el sebo y la manteca que han guardado de la matacía (en Aragón, matanza del cerdo).

La «ensundia» o manteca del cerdo y el sebo de las cabras y ovejas, conservados en sal durante algunos días, son los principales ingredientes para elaborar las tradicionales «bolas de sebo».

En una bacía de madera van echando todos los ingredientes: Tía Serena trocea el tocino blanco y Tía Nieves parte el

**L**a economía de subsistencia practicada en el medio rural se ha basado, principalmente, en el aprovechamiento de todo aquello que ofrecía la naturaleza con el mínimo desperdicio posible. Se dice que del cerdo se aprovecha todo, pero podríamos afirmar lo mismo de la oveja y de la cabra.

### Elaboración de las bolas

Es invierno en San Juan de Plan. Al-



el sebo y se extiende por todo el pan. Las sopas de sebo ya están dispuestas para comer.

Cuando los pastores del valle de Chistau suben diariamente al monte a cuidar los rebaños, en su zurrón no falta la bola de sebo con la que prepararse una buena comida caliente.

«Esto ye de cerdo, de oveja y de craba y está arreglau con toda la especia, con todo el perejil y con todo. Ahora que el Starlux no lo se, pero esto ya está bien arreglau, no se si no está más que el Starlux. Aquí va ajo, va perejil, va especias, va de todo. Aquí va de todo. Se deshace igual que el Starlux». ■

En una bacia de madera van troceando todos los ingredientes.



Las sopas de sebo son muy sencillas de preparar.



En el zurrón de los pastores no faltan las bolas de sebo.

## OFICIOS PERDIDOS



P. V. P.  
5.995 ptas  
IVA incluido

Serie emitida  
por TVE  
en 1996 y 1997

UNA SERIE REALIZADA PARA TV POR EUGENIO MONESMA

**34 ENTRAÑABLES DOCUMENTALES,  
MAS DE 7 HORAS DE GRABACION  
A UN PRECIO ESPECIAL**

*La hilandera  
El tejedor  
Los labradores  
Los resineros  
Los abarqueros*

*El molinero  
El herrero  
Los espigeros  
El calderero  
El pan y las tortas  
El jabón de palo*

*El madreñero  
Los mieleros  
El tornero  
Las navatas  
El cucharero  
El zapatero  
El botero  
El colchonero*

*El tonelero  
El esquilero  
Los fideleros  
Los ladrilleros  
El sillero  
El tratante  
El topero  
Los loseros  
El nivelador*

*El cuchillero  
Los cañiceros  
El queso  
La mantequilla  
Los bigos secos  
El chocolate  
a la piedra*

### OTRAS COLECCIONES

- Los últimos artesanos
- El hombre y los trabajos perdidos
- La España prodigiosa: nuestras fiestas.
- La buena mesa.

### CUPON DE PEDIDO

Deseo recibir en mi domicilio:

- La serie «OFICIOS PERDIDOS» a un precio especial de 5.995 (envío gratuito para los suscriptores de *Vida Rural*).
- Catálogo gratuito de producciones.

Nombre.....  
Domicilio.....  
Población.....  
Provincia.....  
Teléfono.....



**PYRENE P. V. S.L.**

C/ S. López Novos, 4 - 3.ª A. 22005 HUESCA  
Teléfono y Fax: (974) 2257 82