

# La matanza del cerdo en Cataluña

El objetivo de este trabajo es la caracterización de la tradición de la matanza del cerdo en Cataluña en su dimensión antropológica y de salud pública, así como la descripción de sus bases técnicas y de los cambios diacrónicos observados.

Fàbregas i Comadran X.\* y Llonch i Obiols P.

\*xfabregues@hotmail.com



Figura 1. Despiece y productos de matanza en Cataluña.

## Introducción

La matanza del cerdo es una fiesta tradicional de origen ancestral en la que se celebra un rito sacrificial doméstico. En Cataluña, a diferencia de la mayoría de

comunidades autónomas del estado español, es una tradición no regulada normativamente de forma específica como actividad particular. Asimismo y aunque se encuentra en riesgo de desaparición, esta tradición todavía se celebra de una forma puntual por todo el territorio catalán.

El objetivo principal de este trabajo consiste en estudiar la percepción de aquellas personas que celebran o hayan dejado de celebrar la matanza del cerdo sobre aspectos de tipo antropológico y de salud pública, así como

describir las bases técnicas de la matanza del cerdo en Cataluña.

El alcance de este objetivo deberá permitir también proponer una metodología pluridisciplinar común de investigación, que permita analizar y comparar las distintas tipologías de la matanza del cerdo.

## Material y métodos

La metodología llevada a cabo se basa en la realización de visitas concertadas con entrevistas personales, en las que se pasa un cuestionario a personas que aún celebran o que han dejado de celebrar la matanza del cerdo. Se realizaron nueve entrevistas en cinco comarcas de la *Catalunya Vella* (Bages (1), Ber-

cos tradicionales de cada comarca. La principal ventaja que supone para los encuestados el consumo de productos de la matanza es su excepcional calidad, frente a los productos de elaboración industrial. Los encuestados señalan que cada vez se celebra en menos hogares y destacan su tendencia a desaparecer, aunque creen que debería mantenerse. Durante la ma-

*La matanza del cerdo en Cataluña no ha sufrido cambios significativos a lo largo del tiempo, a diferencia de algunos de los productos tradicionales y los métodos de conservación*

guedà (2), Pla de l'Estany (2), Selva (2) y Vallès (2)). De las entrevistas realizadas, 3 fueron históricas (que han dejado de celebrar la matanza), 1 *in situ* (el día de la matanza) y 5 posteriores al día de la matanza. El muestreo representativo mínimo se considera de una matanza por comarca en las 41 comarcas catalanas actuales, agrupadas en la *Catalunya Vella* (al este del Llobregat y al sur de la sierra de la Albera) y la *Catalunya Nova*.

## Resultados

Durante esta temporada se han establecido los contactos para las matanzas de los próximos años y se han obtenido los siguientes resultados preliminares del estudio gracias a las 9 entrevistas realizadas.

En la dimensión antropológica, la matanza del cerdo es percibida como una tradición familiar de carácter festivo en la que se hace una matanza que antiguamente servía para la provisión anual de carnes (figura 1), que han pasado a formar parte de los productos cáрни-

tanza, la diferenciación de género es aún muy acusada, asumiendo los hombres las tareas del sacrificio y faenado, mientras que las mujeres se encargan del procedimiento de elaboración de productos. Además, una parte importante de las personas encuestadas cree que las mujeres no pueden tocar la carne si se encuentran en período menstrual. La creencia generalizada es que para asegurar una mayor calidad de la carne y de los productos derivados, la matanza debe hacerse en luna vieja o menguante.

En la perspectiva de la salud pública, los entrevistados no consideran el consumo de carnes de matanzas particulares como un riesgo sanitario y en la mayoría de ellas se realiza una investigación de *Trichinella spp.* por un veterinario. Asimismo, opinan que el papel de la administración en la matanza debe ser simplemente de dejar hacer o, a lo sumo, de organizar, pero rechazan su intervención.

Respecto al procedimiento, la celebración de la matanza suele llevarse a cabo durante los fines de

# Machinery for Maquinaria para abattoirs and mataderos y intestine-treatment triperías works

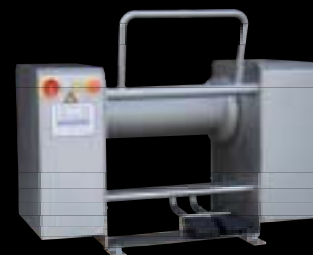
Destructora de tripas  
Gut shredder



Brazo de carga  
Loading arm



Desolladora  
para ovinos  
Sheep puller



Depiladora para  
patas y cochinitos  
Dehairing machine  
for legs and suckling pigs



**Figura 2. Procedimiento: operaciones obligatorias (rojo) y optativas (verde)**



Foto 1. Mas Ciurana, Hostalric (1948).



Foto 2. Cornellà del Terri (2008).

semana o en días de fiesta que permiten una plena dedicación durante 1 ó 2 días. Durante ese día se suelen consumir productos procedentes de la matanza como por ejemplo el hígado. La mayoría de los encuestados sacrifica un sólo animal por temporada, la cual transcurre de principios de diciembre hasta finales de febrero. El cerdo suele ser normalmente un macho castrado o, en algunos casos, una hembra. La alimentación de los animales está basada en una dieta rica en cereales, suplementada con las sobras domésticas, así como de restos vegetales procedentes del huerto. El faenado se realiza para la obtención de lomo y espinazo. Este es un procedimiento que tiene distintas variaciones en función de la zona geográfica, aunque el más generalizado consiste en el sacrificio horizontal, el chamuscado de la piel seguido del pelado y repasado, la limpieza con agua fría de la piel, el doble rayado del espinazo y la evisceración dorsal. El esquema detallado del procedimiento global se muestra en la **figura 2**.

En general, se siguen elaborando los productos típicos tradicionales de cada comarca y se añaden como condimentos y especias, únicamente sal y pimienta negra.

La matanza del cerdo ha sufrido cambios diacrónicos debidos básicamente a una mejora de la tecnología de elaboración y de conservación. Los tiempos de cocción se han visto reducidos. La elaboración de embutidos curados (p.ej. *fuet*, *llonganissa*) ha aumentado, mientras que el curado de jamones y paletas ha disminuido. Para el consumo a lo largo del año, la elaboración de conserva ha disminuido, a favor del envasado al vacío y de la congelación de productos frescos, curados y/o cocidos. El trueque ha desaparecido, así como la venta de jamones y paletas. Aún así, el procedimiento de sacrificio no ha sufrido cambios significativos (**fotos 1 y 2**).

## Discusión y conclusiones

Actualmente, la matanza del cerdo en Cataluña es una costumbre en desuso y con riesgo de desaparición, que se realiza en áreas rurales y bajo un marco legal no regulado específicamente. Los resultados obtenidos demuestran que el procedimiento no ha sufrido cambios significativos a lo largo del tiempo, a diferencia de algunos de los productos tradicionales y de los métodos de conservación. Las nueve entrevistas realizadas se han llevado a cabo en la *Catalunya Vella*. Así pues, para obtener unos resultados estadísticamente significativos y territorialmente representativos, se debe seguir con el estudio y ampliar el área geográfica, especialmente en las comarcas de la *Catalunya Nova*. ■