

LA MATANZA DEL CERDO EN LA CIUDAD DE BARCELONA SEGÚN LA LITERATURA ETNO-FOLKLORISTA CATALANA DE 1800-1950

Xavier Fàbregas i Comadran

C/ Vidal i Graners, 28, 1r 2a. 08173-Sant Cugat del Vallès

Tel. 93 674 97 02. xfabregues@hotmail.com

Introducción

El vínculo entre el hombre y el cerdo ha sido estudiado desde un punto de vista antropológico y/o de historia de la alimentación. En producción animal ha sido la cuarta especie domesticada por el hombre y la única criada estrictamente para su consumo (Gautier, 1990). Animal de gran carga simbólica, las religiones monoteístas lo consideran impuro, sucio y lascivo, a diferencia del mundo celta, germánico y romano (Pastoureau, 2009).

En la Edad Contemporánea, diversos autores catalanes han explicado, desde el ámbito de la Catalunya rural, el manejo, la matanza y/o los productos del cerdo: Serra i Boldú (1980), Amades (1983), Fàbregas i Surroca y Gumí (1979), Torrado (1985), Omnium Cultural (1986), Luján (1990), Fàbrega (1995), Ferrer (2009), Dolcet y Pons (2010), Fàbregas i Comadran (2011), Fàbregas i Comadran y Llonch (2010, 2011). Otros etnógrafos y folkloristas catalanes, principalmente de comarcas pirenaicas, han enfocado este estudio desde una perspectiva estrictamente local. Pero algunos de los primeros autores citados y también otros de la ciudad, en la tradición barcelonesa de dar a conocer sus usos y costumbres, la han tratado desde el ámbito urbano de Barcelona.

El objetivo de este trabajo es documentar la matanza del cerdo en la ciudad de Barcelona según la literatura etno-folklorista catalana del período 1800-1950.

Material y métodos

La búsqueda bibliográfica, documental y de imágenes, de esta costumbre de la cultura popular, se ha realizado en la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona, en Bellaterra; en la Diputació de Barcelona (Masia Mariona), en Mosqueroles; en la Col·lecció Call, en Mallorca; en el Centre Excursionista de Catalunya (CEC), en la Biblioteca de Catalunya (Fons Luján) y en el Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana (CPCPTC) del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, en Barcelona. De venta popular, los calendarios de Fray Ramón y *dels Pagesos* (Tomás et al.; 2010a, 2010b), este último con 150 años de antigüedad, permiten seguir el calendario religioso y astronómico del ciclo anual de la vida rural.

Resultados y Discusión

Se ha obtenido información en todos los centros visitados excepto en la Masia Mariona, que sólo expone imágenes digitalizadas del EMC. En los archivos Històric y Fotogràfic del CEC se encuentra actualmente depositado el Fons Estudi Masia Catalana (EMC) de 1924. Según Roma (VVAA, 2010), inicialmente el EMC ya contemplaba otros aspectos, además de la investigación de la arquitectura de la masia catalana. Para el estudio de la vida payesa, Patxot incorporó al folklorista Rossend Serra i Pagès, fallecido en 1929, que diseñó para ello tres documentos de trabajo, dos de los cuales tratan también de la matanza del cerdo: el Plan General del Folklore de la Masia Catalana (V. Fiestas del año) y la Casa Popular (ficha 263, G Fiestas anuales). En el Arxiu Fotogràfic se encuentran digitalizadas 7.700 imágenes antiguas obtenidas de la investigación de campo del EMC. En el Arxiu Històric se conservan 50 archivos de documentación variada, que se encuentran en proceso de indexado, en el marco del actual proyecto del EMC de esta entidad.

Para la denominación de la propia costumbre, tal como expone Fàbregas i Comadran (2011) con los términos *la mort de porc* en la comarca de la Selva, Cortada y de Manjarrés (1980) hablan de la *matança del porc*; para Vidal de Valenciano (1906) es *matar lo porch* o *la costum de matar porch*; para Serra i Boldú (1980) y Almerich (1944) es la *matança* y para Amades (1980) es la *mort del porc*. Este último parecería ser el nombre originario utilizado en la *Catalunya Vella*.

En relación con la matanza del cerdo en la ciudad, las históricas rifas de Barcelona han tenido quizás una gran influencia en esta costumbre. Vidal de Valenciano (1906) en la *Barcelona Vella* de 1885, trata sobre las habituales rifas semanales, que suprimió el Gobierno de Madrid para evitar competencia a la lotería. En Navidad y *Carnestoltes* (Carnaval) se hacían rifas de pavos o cerdos los lunes, en favor de la casa de Expósitos. Almerich (1944) explica la rifa de los cerdos del Hospital de San Lázaro, que fue suprimida en 1879 por el Estado, para promocionar la Lotería Nacional. De Año Nuevo hasta el Jueves Lardero eran paseados por las calles los 2-3 cerdos a rifar, acompañados del representante del Hospital y de dos músicos con barretina musca. Dalmau (1946) recuerda la gran afición de los barceloneses por las rifas. Escribe, copiando literalmente de la *Barcelona Vella*, el capítulo III “las rifas del Hospital y del Hospicio” de su libro *Las antiguas rifas de Barcelona*. De las que se celebraban en el siglo XIX, la tradicional rifa del cerdo de *Sant Antoni* era una costumbre muy antigua. Era anunciada el día de Santo Tomás de Aquino (28 de enero) y se celebraba el *Dijous Gras* (Jueves Lardero). Los cerdos cebados para la rifa eran paseados por la ciudad por un empleado del Hospital, al son de gaita, tamboril y caramillo y acompañado por la chiquillería. Amades (1938, 1982) refiere que en Barcelona, en el siglo XIV, se celebraba una importante feria de cerdos por *Sant Tomàs*. Más recientemente, rememora las grandes ferias en esa misma fecha, que duraban hasta la vigilia de Navidad y que eran las más importantes de toda Catalunya, congregando a gentes de toda la Península y del Mediterráneo. El fin obligado de las populares rifas barcelonesas de cerdos, pudo ayudar también a la desaparición de la costumbre de la matanza del cerdo en Barcelona.

Todos los autores estudiados coinciden en las bases técnicas de la matanza y en las costumbres asociadas a esta fiesta en la ciudad de Barcelona: *matador* (matarife), *mocadera* (mondonguera), *mestressa* (dueña), *amo*, *tast* (cata), *brou bufat* (caldo de la caldera) y *present* (presente). Explican un único procedimiento y detallan los productos obtenidos, según tipos y condimentos utilizados. Cortada y de Manjarrés (1980) y Serra i Boldú (1980) se refieren a las operaciones de chamuscado y escaldado y no indican el tipo de evisceración (dorsal o ventral) realizada; pero se entiende que no es propiamente un escaldado para el depilado directo de las cerdas, sino una limpieza final con agua caliente. Como indican Fàbregas i Comadran (2011) y Fàbregas i Comadran y Llonch (2010; *Protocolo de investigación para la matanza del cerdo*, 2011), los principales rasgos diferenciales, respecto a otras matanzas ibéricas, del procedimiento seguido en Catalunya son la práctica del chamuscado sin escaldado y la evisceración dorsal, en posición decúbito ventral, del que se obtienen dos medias canales para lomo, con el espinazo aparte. Las ilustraciones procedentes de auca, calendarios, originales de baldosas, etc., que aparecen en el volumen V del *Costumari Català* de Amades (1983), presentan en 7 casos, los cerdos en decúbito lateral en el suelo para su sacrificio; en 3, estampas de sacrificios y/o faenados sobre banco y en 2, faenados con evisceración ventral del cerdo colgado en posición vertical. Los tratamientos de conservación utilizados son la cocción, el salado y/o curado. Los principales condimentos básicos utilizados son la sal y la pimienta negra. Están excluidos el ahumado y el pimentón, ya que no se citan en ningún documento. Se utilizan puntualmente en la elaboración de ciertos embutidos, pimienta blanca, clavo y canela.

El *Libro Verde de Barcelona* de 1846 de Cortada y de Manjarrés (1980) explica las tradiciones y costumbres anuales de la ciudad Condal. Es el libro más antiguo del período estudiado y la fuente original de los libros posteriores que tratan sobre la matanza del cerdo en Barcelona que lo citan (Vidal de Valenciano, 1906; Caballé, 1947). Sitúan su celebración entre el 1 y el 20 de enero de cada año, aunque *Sant Martí* (de Tours) es el 11 de noviembre. En el auca *Funcions de Barcelona* de 1800-1825 (copiada de otra anónima del siglo XVIII) que aparece en el mismo libro, la número 45 cita *Sant Tomàs* y muestra dibujado, el trato de la compra de un cerdo. Del día 21 de diciembre (*Sant Tomàs*) comenta las ferias que se celebran en toda Catalunya y menciona la de Sant Cugat del Vallès como primera feria de cerdos, en cría y cebo con bellota, de los robles y encinas de la

umbría de Collcerola. La fiesta de la matanza duraba dos días y era una tarea exclusivamente femenina, ya que no habla del matador, aunque se entiende que el sacrificio lo llevan a cabo los hombres, y el resto de labores la *mestressa*, dos amigas suyas y la *mocadera*, que es responsable del grado de picado y de condimentado de la carne. Antes de embutir se fríe el *tast* para comprobar si debe añadirse más cantidad de algún condimento. Las dos amigas ayudantes y algunos parientes y amigos recibirán como obsequio el *present*, que es una muestra de las carnes del despiece y de los productos elaborados, regalo que será a su vez correspondido. Al acabar la faena, en la caldera de cocción queda el *brou bufat*, que se distribuye a todos los vecinos del edificio, para probarlo o para ser utilizado para cocinar. Los productos obtenidos serán las provisiones domésticas que durarán hasta finales de verano.

La *Barcelona Vella* de 1885 de Vidal de Valenciano (1906) rememora las costumbres barcelonesas de 1820-1840. Comenta que esta era una costumbre generalizada en todas las clases sociales que pudieran permitírselo económicamente. El amo de la casa iba a comprar el cerdo, que se pesaba en vivo y se mataba delante de la puerta de la casa. Añade un inventario detallado de un amigo suyo, con todos los elementos necesarios para hacer la matanza, entre los que destacan: 60 libras para pagar el cerdo cebado; el antiguo instrumento de picado con dos mangos de madera llamado *mitja lluna*, que se utilizaba antes de la aparición de las picadoras mecánicas; el *tallador*, superficie de madera para trabajar sobre ella; la pimienta, la sal, la canela (que es una especie muy utilizada en la cocina catalana tradicional, en este caso para condimento de la butifarra de huevo) y naranjas amargas (para aromatizar las tripas limpias); la *casserola* para cocer en las brasas (una especie de cazo de hierro fundido con mango, tres pies y tapa que, en desuso, aún se encuentra en algunas casas del Pirineo); 3 onzas de avellanas (unos 100 gramos) y 1 *petricó* de aguardiente (0,237 litros) “para refrescar a los matadores”. La *mestressa* afirmaba que matar el cerdo era muy económico, pero el autor lo pone en duda, en vista del inventario requerido, aunque comenta que “ibas quince días seguidos harto de sopa con tripa, *sang i fetge* (sangre e hígado) con romesco, *cansalada prima* (panceta) y *la bona* (butifarra cruda)”. Proporcionaba además, butifarras, *llart* (manteca), *sagí* (pella), *greix* (grasa) y *brou bufat*. Seguramente, la parte más divertida de toda la fiesta era el bailongo final con las señoritas que habían picado la carne, al son de piano o manacor. El fascículo 1 del *Arxiu de Tradicions Populares* de 1928 de Serra i Boldú (1980), habla de la matanza del cerdo, como costumbre barcelonesa del siglo XIX, que se estaba perdiendo. Además de observaciones de otras comarcas, también detalla algunas específicas de Barcelona y de las villas incorporadas, que ahora son barrios de la ciudad. La matanza pública en la ciudad empezaba por *Tots Sants* (1 de noviembre). En la segunda mitad del siglo XVIII, la villa de Sarrià tenía el privilegio de poder hacer matanzas en vigilias de su fiesta mayor por *Sant Miquel* (29 de septiembre). En la ciudad, en el siglo XIV, según el libro de *Almotacenia* (del Arxiu Històric Municipal de Barcelona), la época de matanza es por *Sant Tomàs*, cuando las ferias de cerdos proporcionaban animales cebados a la gente que no podía criarlos; como la feria de Pascua proporcionaba a su vez corderos. Las familias más adineradas no mataban el cerdo en la ciudad, sino en alguna hacienda o torre, que poseían en algún pueblo de los alrededores. Las familias con patrimonio rural establecían un pacto con el *masover* (masadero), para el engorde de cerdos para hacer la matanza. El cebo era tarea femenina, que preparaba la *calderada* cocida. Para el acabado se suplementaba con bellotas, que hacen el tocino más consistente. Explica los distintos y curiosos platos posibles en la venta y el sacrificio del cerdo y añade que el hígado no se pesa ya que se considera que hace 1 *carnissera* (1,2 kg). Cita también el inventario de la *Barcelona Vella* y añade que el plato tradicional de payés para las grandes fiestas anuales es un arroz con costillas del cerdo sacrificado. La fiesta duraba dos días; el segundo de ellos para el salado de huesos y piezas y para limpiar y ordenar. Días señalados de consumo de productos de matanza son el *Dijous Gras* (tortilla con butifarra), el martes de Carnaval y por Pascua. Rivalizando con las tradicionales *cansaladerias* (tocinerías), el autor se refiere también a la introducción de las charcuterías, que venden productos modernos de

la época (mortadela, foie-gras, etc.) y especialidades regionales españolas.

Según Almerich (1944), por las ferias de *Sant Tomàs*, los cerdos cebados eran adquiridos por 30 duros en el paseo de San Juan de Barcelona. Comenta que hasta 1840, del 1 al 23 de enero se hacía la matanza delante de las casas. La calle quedaba por algún tiempo intransitable. Los platos cocinados más usuales eran el *brou bufat*, el lomo con judías secas y sangre e hígado con cebolla. Ya en aquel tiempo se comparaba la calidad de la butifarra casera con los embutidos de las más conocidas *cansaladerias* de Vic.

Amades (1983), en su incommensurable *Costumari Català* de 1950-1956, recopilación de cultura popular y tradicional de los países de lengua catalana realizada en el período 1935-1950, explica en el volumen V (Otoño) y para el mes de diciembre en el apartado de la vida en poblado, que es una de las fiestas familiares más importantes del año y una de las tres alegrías del hombre. Considera que posee carácter ritual y ceremonial. Expone diversas costumbres relacionadas con la matanza en distintas comarcas catalanas y se extiende en los platos tradicionales y los juegos y las canciones al uso. Este autor incide más en los condicionantes antropológicos: fase lunar del día de sacrificio y de elaboración, día de la semana de sacrificio, diferenciación de género en las tareas, fase del ciclo sexual de las actantes y determinadas prohibiciones. Incorpora también ciertos datos ya citados por Serra i Boldú (1980). Sitúa la celebración de la matanza desde primeros de octubre (después de la primera helada) hasta finales de marzo. El acontecimiento tenía una duración de tres días. Asegura que hacia mediados del siglo XIX, en Barcelona, aún era una costumbre generalizada matar un cerdo o un lechón para Navidad. Hasta 1912, el martes de Carnaval, los *mataporcs* (matarifes) de la entonces villa de Gràcia, pasaban en grupo por las casas que habían matado el cerdo, para recoger un pequeño óbolo. El *brou bufat* de la caldera se regalaba a los pobres, para hacer *farinetes* (gachas) de maíz.

Según Torrado (1985), el cerdo es el único animal de abasto que, por su alimentación, se puede criar en casa, dentro de la ciudad, se mata en la calle y se elabora en el entorno familiar. Esta particularidad retrasa la aparición del oficio de *cansalader* (tocinero) y la venta de carnes y productos cárnicos hasta tiempos relativamente modernos y urbanos. En relación con la desaparición de esta costumbre en Barcelona, al contrario que los autores citados, sostiene que la costumbre de la matanza del cerdo urbana desaparece en las ciudades después del siglo XV, mientras que se mantiene en el campo. Desde el año 1300, la carne de cerdo se vende en las carnicerías, junto con las otras carnes. Añade que en el comercio minorista, la *cansaladeria*, como establecimiento especializado en productos del cerdo está documentado desde 1887.

Conclusiones

Contrariamente a la creencia popular actual, que circunscribe la matanza del cerdo al ámbito rural, esta costumbre también urbana se practicaba en las calles de Barcelona hasta el primer tercio del siglo XX. El procedimiento de matanza y las técnicas empleadas son las propias de Catalunya. Los embutidos picados curados y la gran variedad de cocidos de diversa composición y calibres pertenecen al ámbito de la *Catalunya Vella*, por los productos elaborados y los condimentos utilizados.

Resumen/Abstract

La matanza tradicional del cerdo se realizaba en las calles de la ciudad de Barcelona hasta el primer tercio del siglo XX. A partir de la búsqueda de bibliografía antigua, se ha documentado esta costumbre urbana barcelonesa según la literatura etno-folklorista catalana del período 1800-1950.

Traditional pig slaughter was done in the streets of the town of Barcelona until first third of the XX century. From the research in ancient books, it has been documented this urban custom according to catalan etno-folklorist literature from 1800-1950 period.

Agradecimientos: el autor agradece a los bibliotecarios Vicenç Allué i Blanch de la Facultat de Veterinària de la UAB de Bellaterra y a Antoni Serés del CPCPTC de Barcelona, sus sugerencias y la búsqueda de bibliografía antigua.

Palabras clave/Keywords:

matanza, cerdo, Barcelona, productos, costumbres.

pig, traditional slaughter, Barcelona, products, customs.

Bibliografía

- ALMERICH L. 1944. Tradiciones, fiestas y costumbres populares de Barcelona. Monografías Históricas de Barcelona nº 1. Librería Millá. Barcelona.
- AMADES J. 1938. Rifés. Revista Última Hora. 18/1/38, Núm. 700, Any IV. Barcelona.
- AMADES J. 1982. Costumari català. El curs de l'any. Vol. I. Salvat-Edicions 62. Barcelona.
- AMADES J. 1983. Costumari català. El curs de l'any. Vol. V. Salvat-Edicions 62. Barcelona.
- AYATS J., BOADA M., BORBONET A., CUBELES A., GINARD A., MALUQUER J., PUIGVERT J.M., RAMIS A., ROMA J., SOLÀ M. 2010. La vida a pagès. El món perdut de les masies i les possessions de Catalunya i les Balears. L'estudi de la masia catalana. RBA Libros - La Magrana. Barcelona.
- CABALLÉ Y CLOS. T. 1947. Costumbres y usos de Barcelona. Narraciones populares. Editorial Seguí. Barcelona.
- CORTADA Y SALA J., DE MANJARRÉS J. 1980. El Libro Verde de Barcelona. Archivo de Tradiciones Populares nº 8. José de Olañeta Editor. Barcelona.
- DALMAU A.R. 1946. Las antiguas rifas barcelonesas, su origen, esplendor y desaparición. Monografías Históricas de Barcelona nº 10. Ediciones Librería Millá. Barcelona.
- DOLCET LLAVERIA J., PONS I ARGIMON I. 2010. Els embotits de Catalunya. DAAAR. Generalitat de Catalunya. Edicions 62. Barcelona.
- FÀBREGA J. 1995. El llibre del porc: guia dels embotits i pernils, amb receptari. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2011. La mort de porc a la Selva (I). Quaderns de la Selva, 23. Centre d'Estudis Selvatans. Santa Coloma de Farners. En prensa.
- FÀBREGAS I COMADRAN X., LLONCH I OBIOLS P. 2010. La matanza del cerdo en Cataluña: resultados preliminares. In: VIII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea. Fundación Dieta Mediterránea Abstracts Book, p. 196-197. Barcelona.
- FÀBREGAS I COMADRAN X., LLONCH I OBIOLS P. 2011. Protocolo de investigación para la matanza del cerdo. En XIV Jornadas sobre Producción Animal. A. Sanz, I. Casasús, M. Joy, J. Álvarez, J. H. Calvo, B. Panea, P. Muñoz, J. Balcells (Eds.). AIDA, Zaragoza. T.II, p. 631-633.
- FÀBREGAS I SURROCA X., GUMÍ J. 1979. Tradicions, mites i creences dels catalans. La pervivència de la Catalunya ancestral. Edicions 62. Barcelona.
- FERRER I ALÒS L. 2009. La Catalunya rural, abans i ara. Saga Editorial. Barcelona.
- GAUTIER A. 1990. La domestication. Et l'home crea l'animal.... Editions Errance. Paris.
- LUJÁN N. 1990. Diccionari Luján de gastronomia catalana. La Campana. Barcelona.
- OMNIUM CULTURAL. 1986. La matança del porc. Tradicions i costums. Full núm. 6. Barcelona.
- PASTOUREAU M. 2009. Le cochon. Histoire d'un cousin mal aimé. Gallimard. Paris.
- SERRA I BOLDÚ V. 1980. La matança del porc. Arxiu de Tradicions Populares. Fascicle 1. p. 41-50. Barcelona.
- TOMÀS I MORERA E., CARBÓ I MARTORELL A., ABRAMS S. 2010a. Calendario religioso, astronómico y literario para el año 2011 arreglado al Meridiano de Barcelona según el horario de España para el año 2010 por Fray Ramón, ermitaño de los Pirineos. Publicacions Tomàs, SCP. Sociedad General Española de Librería. Barcelona.
- TOMÀS I MORERA E., TOMÀS I BILBENY J., CARBÓ A. 2010b. Calendari dels pagesos del Principat de Catalunya per a l'any 2011, Roda perpètua. Publicacions Tomàs, SCP. Sociedad General Española de Librería. Barcelona.
- TORRADO L. 1985. Els embotits de Catalunya. Edició FECIC-DARP. Barcelona.
- VIDAL DE VALENCIANO G. 1906. Barcelona Vella: Barcelona de 1820 a 1840. Il·lustració Catalana.

Barcelona.