LA MATANZA DEL CERDO
EN EL VALLÈS ORIENTAL I
(2010)

FÀBREGAS I COMADRAN X.

Cuchillo TOLL para la matanza del cerdo (Mas Ciurana, Hostalric, 1948)

ANTECEDENTES

A finales de la década del 2000, el Proyecto MATPORCCAT pretendió conocer la realidad de la matanza del cerdo en Catalunya. Para ello se efectuaron visitas concertadas a personas que entonces la realizaban o que la habían dejado de hacer. Se les presentó un cuestionario que trataba de aspectos antropológicos, de salud pública y técnicos (material, personal y procedimiento), con un anexo final de léxico local. El muestreo abarcó toda Catalunya y localizaba 1 matanza/comarca (excepto en el caso de La Selva, por motivos de proximidad), pero finalmente solo cubrió la mayoría de comarcas de la *Catalunya Vella*. La entrevista podía ser de tipo: histórico (ya habían dejado de hacer la matanza), *in situ* (el mismo día de la matanza) y no coincidente (no se realizaba el mismo día de la matanza).

Por motivos económicos y profesionales, el proyecto no llegó a término, aunque se llevaron a cabo un buen número de entrevistas, cuyos resultados aquí ahora se presentan.

Ficha de la entrevista

Comarca: Vallès Oriental I (Catalunya).

Poblamiento rural aislado: masía.

Altitud: 200 msnm aprox.

Fecha de la entrevista: 22/1/2010. Ya no hacen la matanza, la celebraron hasta 1950-60.

Informante: la abuela de la familia.

Profesión: *mocadera* profesional.

ANTROPOLOGÍA

En su familia se celebró durante toda la vida, hasta 1950-60. Mataban 1 cerdo, en diciembre-enero. Participaban las personas de casa y se hacía una cena.

Concibe la matanza del cerdo exclusivamente como un sacrificio para consumo doméstico y destaca por ello, la provisión de carne. Añade que no existe ninguna tradición festiva asociada a este día (música, bailes, juegos, representaciones, dichos o poemas).

Elaboraban los mismos productos de toda la vida, pero refiere tiempos de cocción más largos antiguamente y que ahora se secan menos jamones.

Reflexiona sobre el hecho de que es una actividad que se perderá, de hecho, considera que ya se ha perdido, pero que se debería conservar como un hecho rural majo.

Sobre el aturdimiento, no cree que el cerdo sufra en un sacrificio sin este procedimiento previo.

Como ventajas destaca el consumo de productos de gran calidad gastronómica, comercialmente no adquiribles y su interés económico, pues es caro pero vale la pena. Como inconveniente, el hecho de llevar la muestra al veterinario (se le llevan 3 muestras de carne). No conoce ningún brote de triquinelosis. Cree que la Administración debe dejar hacer, como hace ahora.

La distribución del trabajo en la matanza del cerdo, según género es la siguiente:

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.

- Despiece.
- Picado de carnes.

Las mujeres realizan estas labores:

- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Condimentado de la carne.
- Amasado de la carne.
- Embutido de la carne (rodar).
- Cocción.
- Otras preparaciones: salado, confitado

La participación de los jóvenes en la matanza es la misma que los adultos, teniendo en cuenta el sexo. Los niños aguantan la cola. No cree que los niños deban estar excluidos de participar en la matanza.

Tenían en cuenta la fase lunar durante la matanza: las *llonganisses* se deben elaborar en *lluna vella* (luna menguante), para mejorar/incrementar el período de conservación. No hay objeción para el sacrificio del cerdo el día viernes. Sobre la incorporación en la matanza de mujeres menstruantes, afirma que lo tenían presente y que no podían participar. Tampoco se puede hacer la matanza el día de Sant Antoni Abat, el 17 de enero; tampoco se mataba ningún animal. Ofrecen el presente a participantes, amigos y familiares y correspondiendo también a presentes de otras matanzas.

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, afirma que se llevaban 3 trozos al veterinario del pueblo, para su examen.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Se mataba un cerdo blanco macho capado, una hembra o una hembra *sanada* (sin ovarios), del tipo antiguo de cerdo graso. El animal alcanzaba los 225 kg PV y daba una canal de 120-130 kg PC.

LA MATANZA

El cerdo ayunaba 24h, con agua a libre disposición. El matador era un profesional del mismo pueblo. La *mocadera* era de la misma casa, la abuela. Su horario profesional era de 6-18h.

La conducción se hizo más tarde con gancho, pero antes era atado con una cuerda y a mano. Se sacrificaba en el exterior, en el patio, sobre un banco. No se aturde. Se masajea el cuello para encontrar la vena. Se recogen en un *gibrell*, 4-6 l de sangre y cuando ya ha salido toda, se bate a mano. Sobraba sangre. No se le añade ningún ingrediente a la sangre (pan,…). Los subproductos de la matanza (contenido gastro-intestinal, cerdas y *unglots*) se eliminan en el estercolero de la casa.

El sangrado es en horizontal. El chamuscado se hacía con sarmientos. La evisceración era horizontal dorsal, de la que se obtenían 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros). Se pesaba con la romana toda la canal, incluida la cabeza y excepto pies y manos. No se hacía oreo, se trabajaba en caliente.

Se aprovechaban las tripas del cerdo sacrificado, que se limpiaban con agua, limón, vinagre y sal, 30’.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Para salar jamones y paletas, se debe "sacar la vena", para que no se estropee la pieza. El matarife debe saber sacar la vena, pero "ahora no saben" hacerlo.

Solo condimentan con sal y pimienta negra. La masa para la *butifarra cruda* era más grasa que la masa para *llonganissa* y *secallona*.

El procedimiento para la elaboración de las butifarras cocidas es el siguiente:

- 1ª cocción, más de 60'.
- Picado.
- Embutido.
- 2ª cocción: 30' (ahora se tiende disminuir este tiempo de cocción). Se ha añadido sangre y huevos en su caso.

El salado y la elaboración del *confitat*, que se guardaba en el recipiente llamado *cossi*, lo realizaban los miembros de la casa, a los 2-3 días de realizado el sacrificio del cerdo. La casa dispone de un local de conservación: las *golfes*.

El destino de las diferentes partes del despiece, las elaboraciones que se preparan, los productos obtenidos y su aptitud culinaria, si procede, son los siguientes:

- Diferencia en la canal, estas piezas cráneo-caudalmente:
    - Las cabezadas (*rellomillos*) se cortaban pequeñas y se guardaban en un *cossi*. También se podían picar para la butifarra.
    - Los lomos de 2 colores.

    - Los lomos se preparaban en un *cossi*. Se podían hacer embuchados también.

- Los solomillos (*llaminera*) se consumían en fresco.
- El espinazo y el rabo se salaban.
- Jamones y paletas se deshacían y picaba para la butifarra cruda.
- *Botifarra crua*.
- *Llonganisses*: se deben embutir bien llenas, porque si no quedan *esventades* ("no quieren viento)".
- *Secallones*.
- Los magros se picaban.
- Butifarra negra, blanca y de huevo: antes se hacía más butifarra negra y de huevo, ahora se tiende a hacer más de *perol*.
- *Bisbes* blanco y negro.
- Butifarra catalana: es una butifarra escaldada. Debe cocer sin llegar a hervir (< 80 ºC).
- *Cansalada viada*: se salaba.
- *Penca*: tocino, se salaba.
- Papada con corteza: se salaba.
- Huesos: se salaban para añadir a la *escudella* (caldo).
- Corteza: se cocía para añadir a embutidos cocidos.
- Orejas y morro se cocían en la caldera, para los cocidos o se salaban.
- Las *galtes* se cocían en la caldera o consumían en fresco.
- Los sesos se hacían en tortilla o eran para los canelones.

- Manos y pies para la caldera o se salaban. Insiste en que las manos son gastronómicamente mejores.
- El hígado se fríe o va a la caldera.
- Pulmón, corazón, riñones y vientre van a la caldera.
- El bazo se fríe.
- Sangre: la sangre cocida no se debe hacer con sangre coagulada (¿).
- *Sagí* (grasa abdominal peritoneal): se fundía para manteca o se salaba.
- *Mantellina* (epiplón): se fundía para manteca.
- Mesenterio: para hacer chicharrones.
- Pene y anejos: para lustrar zapatos.

TERMINOLOGÍA

- *Bisbe.*
- *Caldera.*
- *Cansalada viada*: panceta.
- *Confit = tupí (cossi)*: se freían en manteca y aceite los trozos a conservar en este recipiente.
- *Gibrell*: para recoger la sangre.
- *Greixet*: intestino delgado de 2 capas.
- *Llaminera*: solomillo.
- ***Llonganisses esventades***: defecto de secado por embutido deficiente (escasa masa).
- *Penca (de cansalada)*: tocino.
- *Present.*
- *Rellomillo*: cap de llom.
- *Rostillons = llardons.*
- *Tastet*: de la masa para cruda, se probaba la carne cruda; para la masa de butifarra negra, se freía. Se debe tener en cuenta que la cocción disminuye el sabor (el nivel) a salado en los productos.

BIBLIOGRAFÍA

https://ddd.uab.cat/record/215031?ln=ca

https://ddd.uab.cat/record/215265?ln=ca

ENLACES

https://ddd.uab.cat/record/130610?ln=ca

https://ddd.uab.cat/collection/xfabregasmc?ln=ca

https://ddd.uab.cat/record/257990?ln=ca