LA MATANZA DEL CERDO
EN EL VALLÈS OCCIDENTAL
(2010)

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Porqueriza en la *eixida* de Cal Temerari (Sant Cugat del Vallès, 2010)

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 Occidental (Catalunya).

Municipio: Sant Cugat del Vallès.

Poblamiento rural concentrado: pueblo.

Altitud: 120 msnm aprox.

Fecha de la entrevista: 3/2/2010. Ya no hacen la matanza, la celebraron hasta 1950.

Informante: la abuela de la familia. Edad: 75 años.

Profesión: *cansaladera* (tocinera). Existían entonces en Sant Cugat del Vallès, 4 *cansaladers*: Juliana, Codonyés, l'Estanc el Ciutadà y Griful. De ellos, aún pervive este último.

https://obradorgriful.com/es/

https://www.totsantcugat.cat/actualitat/economia/comercos-historics-sant-cugat-desapareguts-supervivents_2174602102.html

ANTROPOLOGÍA

Su abuelo era matador profesional. Le llamaban Sidro *de les cabres*.

Su familia celebró la matanza hasta 1950. Mataban 2 cerdos, unos días antes de Navidad, pero los productos no se consumían por Navidad, era para el gasto del año. Entonces todo el mundo la hacía: casas de pueblo y masías del entorno.

La matanza duraba 2 días: el primero se mataba, se despiezaba, se salpimentaba la masa y se embutía "la cruda". El segundo día se hacían los embutidos cocidos. El personal necesario para la matanza comprendía 5-6 personas:

- 1 matador.
- 1 *mocadera* (mondonguera), que también salpimentaba la carne.
- 1 para el despiece (el matador).
- 1 rodando la maneta.
- 1 en la caldera.

Elaboraron los mismos productos toda su vida, empleando solo como condimentos, sal y pimienta negra. Los productos obtenidos duraban todo 1 año, hasta la siguiente matanza.

No recuerda haber tenido problemas por hacer la matanza.

Define la matanza del cerdo como una tradición cultural ancestral, como una fiesta y una costumbre, con un sacrificio para consumo doméstico, destacando que todos sus aspectos son importantes. No existe ninguna otra tradición festiva asociada a este día (música, bailes, juegos, representaciones, dichos o poemas).

Se repartía como presente, *tastet*. En la matanza se almorzaba el hígado a la brasa [las vísceras se pueden consumir sin haber tenido que mirar la triquina, pues no son músculo y no albergan este parásito muscular].

Recuerda que antiguamente se pagaba una tasa municipal, por el hecho de realizar la matanza. Es una actividad que se puede conservar como un hecho cultural, gastronómico y rural. Ellos dejaron de hacerla porque en el emplazamiento de la *cort*, construyeron el *obrador* para su tienda, minorista de tocinería. Considera que las limitaciones del aturdimiento y la protección animal no tienen importancia y que se debe dejar ir haciendo como ahora.

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

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Picado de la carne (rodar la maneta).

Las mujeres realizan estas labores:

- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Condimentado de la carne.
- Amasado de la carne.
- Embutido de la carne.
- Cocción.

- Otras preparaciones.

La participación de los jóvenes en la matanza es la misma que los adultos, teniendo en cuenta el sexo. No cree que los niños deban estar excluidos de participar en la matanza, que la matanza deba coincidir con alguna frase lunar, ni que si el cebo del cerdo lo hacen mujeres bonitas, el cerdo engorda más. Sobre la participación en la matanza de mujeres menstruantes afirma que influye y que nunca han participado. Ofrecen el presente (*tastet*) a los participantes en la matanza y amigos.

Afirma que la matanza no se puede llevar a cabo el día de Sant Antoni Abat porque en esa fecha hacía fiesta todo el mundo. En Sant Cugat es una fiesta tradicional especialmente relevante, **els Tres Tombs**, con procesión que incluye: cabalgata de jinetes y caballos, caballerías con carruajes (uno de ellos con la imagen del santo con su cerdo) y desfile de personas, para su bendición.

https://ddd.uab.cat/record/215494?ln=ca

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, la muestra de triquina se llevaba a comprobar al veterinario titular del pueblo. La muestra consiste en 1 trozo de músculo diafragma.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Se compraba un lechón hembra (era el coste más importante), para engordar un cerdo de 120 kg de PV, que daba 95-100-105 kg PC. Se pesaba en vivo en el matadero municipal. Recuerda que entonces se diferenciaban 2 tipos de cerdo: el de Vic, más corto y de formas más redondas y el cerdo blanco, más graso, que más tarde se fue imponiendo.

Insiste en que la *cansalada* (el tocino, la grasa) se pagaba al mismo precio que el jamón (la carne).

Su alimentación se basaba en cereales (cebada), *segó* (salvado), sobras del huerto y de la casa (pieles de patatas, etc.), "la calderada", cocida en la marmita. En la casa había una *eixid*a (patio) en la que se situaban la *cort* (la porqueriza) y el *femer* (estercolero). La estructura e instalaciones de las antiguas casas de pueblo de Sant Cugat era similar en todas las construcciones. En este enlace, se presenta como muestra de la arquitectura tradicional, Cal Temerari:

https://ddd.uab.cat/record/195124?ln=ca

LA MATANZA

El matador era su abuelo; era matador profesional. La *mocadera* era una persona del pueblo, que cobraba 100 Pta y el presente. Las tripas eran de la matanza y también se compraban.

La matanza se hacía en la *eixida* de la casa. El cerdo no realizaba ayuno. La conducción se realizaba con el cerdo atado pero libre y a ciegas, pues llevaba un *cove* (canasta) cubriendo su cabeza. Utilizaban un gancho mandibular de mano, para la inmovilización, que como mínimo tenían que hacer 3 hombres. No se dejaba libre la pata posterior inferior del cerdo. Se sacrificaba encima de la mesa de la cocina, que se usaba como soporte, para todo tipo de faenas. La *mocadera* recogía la sangre (4 l.) y la batía a mano, excepto si era para hacer sangre cocida, entonces se dejaba coagular para cocerla después. El sangrado se hacía dentro de casa, en la cocina, pero el chamuscado fuera. El procedimiento habitual en cerdos era chamuscado, pelado y limpieza con agua. En cambio, los lechones se escaldaban y pelaban.

Se chamuscaba con sarmientos. Sant Cugat del Vallès ha sido históricamente, desde la Edad media hasta mediados del siglo XX, un

territorio gran productor de vino, con un importante monasterio benedictino y una estilizada bodega de estilo modernista).

https://visit.santcugat.cat/es/monasterio-de-sant-cugat/

https://museu.santcugat.cat/15440/centre/

El faenado seguía con la evisceración horizontal dorsal, de la que se obtenían 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros). No se realizaba oreo, se despiezaba en caliente. Se empleaban ganchos para colgar las piezas despiezadas. Las tripas se lavaban y se dejaban en remojo con la planta llamada *estrepa*, que se recoge en los alrededores de la Torre Negra.

https://es.wikipedia.org/wiki/Torre_Negra

Empleaban 1 cuchillo de sangrado, 2 de pelar, 1 hacha, 1 macheta (*tallant*), 1 cuchillo de faenar, 1 romana y 6-8 recipientes. Todo se hacía manual y como tecnología se empleaba 1 picadora-embutidora también manual. Como obrador se ocupaba la cocina. Los productos se guardaban bien, a Tª ambiente, en un local donde estaba el *salador*, orientado a cara norte. No disponían de otros locales de curación.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Masas

Preparaban 3 masas. No hacían *llonganisses*, ni *fuets*, porque curaban jamones y espaldas:

- Para la butifarra cruda.
- Para los cocidos.
- Para los cocidos con sangre.

En cuanto a las preparaciones, los procesos que intervenían eran diversos y podían incluir:

- Picado.
- Amasado de la carne condimentada.
- Maduración.
- Salado.
- Desalado.
- Escaldado/cocción.
- 2º picado.
- Escurrido.
- Estufaje.
- Curación.

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:

- Lomos: se salaban enteros, para hacer después *confitat*.
- Las cabezadas: se salaban, para hacer el *confitat*.
- El espinazo y el rabo se salaban.
- Los solomillos se consumían el mismo día.
- Jamones curados.
- Espaldas curadas.
- Costillares: se salaban, para hacer el *confitat*.
- Papadas con corteza: se salaban.

- *Ventresques* (pancetas): se salaban.
- Tocino: se obtenía manteca.
- Cortezas: se cocían.
- Huesos: se ponían el salmorra, en una jarra.
- Grasas. Con estas 3 productos "se aliñaba la *vianda*" del día a día.
    - Del *sagí* (grasa abdominal peritoneal) se hacía manteca.
    - De la grasa abdominal visceral se hacía manteca y chicharrones.
    - Del epiplón (*mantellina*) se hacían chicharrones.
- Butifarra blanca: se elabora con papada, careta, *galtes*, lengua y 50% de grasa.
- Butifarra negra: se elabora con papada y corteza y 60-75% de grasa. Se incluían también cocidos: pulmón, corazón y riñones.
- Butifarra de huevo.
- La sangre iba para la negra y se cocía.
- Elaboran también paté.
- Las orejas y el morro se salaban.
- Recuerda que antes las *galtes* daba reparo (asco) comerlas.
- De los sesos se hacían buñuelos.
- Manos y pies se empleaban para el gasto de la semana.
- Hígado y bazo se comían juntos.
- *Ventre* (vientre): cocido se cocinaba con *mongetes*.

- *Bufeta* (vejiga orina): no se aprovechaba (era una manía personal del *avi matador*).

Rendimientos (mermas)

- El rendimiento crudo–curado se consideraba del 30-40%.
- El rendimiento crudo–cocido se consideraba del 20%.

Los productos cocidos si pinchan cuando cuecen en la caldera.

Los productos cocidos sin sangre añadida, se pueden cocer o escaldar (estos se añaden cuando hierve el agua y entonces se apaga el fuego o se baja, para no dejarlos hervir).

Los condimentos empleados son sal y pimienta negra.

Algunos productos se conservaban en jarras de cerámica. Sant Cugat era también, por sus terrenos arcillosos, un importante centro productor de *terrissa*, con varias tejerías en su término (Cal Gerrer, Campmany, Pahissa, Can Graells,…):

https://fundaciocabanas.org/es

TERMINOLOGÍA

- *Bull.*
- *Confitat*.
- *Cotna*.
- *Culana*.
- *Geleres de terra*: para conservar en sal.
- *Gerra de terra*.
- *Freixura*.
- *Llard, llardons.*
- *Lleves*: cadena de donde se cuelga la olla para cocer.
- *Marmita*.
- *Mocada*: aparato gastrointestinal.
- Mondongo: término empleado por los murcianos, para referirse a la matanza.
- *Pastada*: masa de carne.
- *Pixador*.
- *Salador*.
- *Tastet* = present = prova.
- *Tripa ampla i tripa estreta.*
- *Vianda*.

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/215494?ln=ca

https://ddd.uab.cat/record/195124?ln=ca

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

https://visit.santcugat.cat/es/monasterio-de-sant-cugat/

https://museu.santcugat.cat/15440/centre/

https://es.wikipedia.org/wiki/Torre_Negra

https://fundaciocabanas.org/es

https://obradorgriful.com/es/

https://www.totsantcugat.cat/actualitat/economia/comercos-historics-sant-cugat-desapareguts-supervivents_2174602102.html



Granero/local para el secado de *llonganisses* de Cal Temerari (Sant Cugat del Vallès, 2010)