LA MATANZA DEL CERDO

EN EL BAGES

(2010)

FÀBREGAS I COMADRAN X.

Col·lecció Call: embutidoras (Sils, 2022)

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: Bages (Catalunya).

Poblamiento rural aislado: masía.

Altitud: 300 msnm aprox.

Fecha de la entrevista: 26/1/2010. La entrevista no se realiza el día de la matanza.

Informante: el yerno y ayudante en la matanza.

Edad: 47 años.

Profesión: veterinario-profesor.

ANTROPOLOGÍA

Su suegro, el abuelo, es el matador (no profesional) de la familia.

Han celebrado la matanza del cerdo toda la vida, cada año. Matan 1 cerdo en diciembre-febrero. Participan unas 10 personas en la matanza. Los productos no llegan a durar hasta la siguiente matanza, se van consumiendo y se acaban en el mes de octubre.

La matanza comprende 2 días: viernes para la matanza y sábado para la elaboración.

No han tenido problemas para hacer la matanza, pero el futuro que prevén es difícil, por la falta de matarifes.

Consideran que no es barato, ya que el embutido sale, como mínimo al doble de precio (o triple). Los costes son 20 EUR del lechón y 25 de la mondonguera.

Definen la matanza del cerdo como una tradición cultural ancestral, según usos y costumbres del país. Es una fiesta basada en un sacrificio (matanza domiciliaria) para el consumo doméstico. En este sentido, destacan que esta tradición reúne a la familia para obtener una provisión de carne.

El día de la matanza se hace una comida, que no incorpora los productos obtenidos de la matanza. No existe ninguna otra tradición festiva asociada a este día (música, bailes, juegos, representaciones, dichos o poemas).

Elaboran los mismos productos de toda la vida. Los intentos de hacer chorizos no han llegado a buen puerto…

Considera que es una actividad no regulada y que se perderá, por falta de relevo generacional, pero que se debería mantener, por motivos culturales, gastronómicos y etnológicos.

Respecto al sacrificio, cree que la matanza debería estar excluida del ámbito de la normativa de protección animal. Sobre el aturdimiento, opina

que tiene mucha importancia en la calidad de la carne, por efecto del estrés y que debería ser optativo, ya que depende de la habilidad del matarife durante el sacrificio y sangrado. No obstante, añade que el cerdo sufre en un sacrificio sin aturdimiento. Valora como no relevante, la excepción del aturdimiento en sacrificios de ritos religiosos.

Como ventajas, indica la calidad gastronómica de los productos obtenidos y añade que engordar un cerdo es caro pero vale la pena. Como inconvenientes: el llevar la carne al veterinario para mirar la triquina y que no se puedan comprar productos procedentes de matanzas particulares.

La organización en el futuro de la matanza debería incorporar a la Administración, que debería regular esta actividad y realizar el control sanitario, sin coste para el usuario.

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

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Picado de la carne.
- Amasado de la carne (adición de sal y pimienta).
- Embutido de la carne.
- Cocción.

Las mujeres realizan las mismas labores que los hombres, excepto el sacrificio y la cocción. Tampoco limpian las tripas, pues las compran limpias.

La participación de los jóvenes en la matanza es la misma que los adultos, teniendo en cuenta el sexo. Los críos ayudan realizando trabajos menores.

No cree: que los niños deban estar excluidos de participar en la matanza, que la matanza deba realizarse en alguna fase lunar en concreto, que si el cebo del cerdo lo hacen mujeres bonitas, el cerdo engorda más. Sobre la menstruación afirma que ahora las mujeres no dicen que la tienen y no pasa nada… y que la matanza no se pueda hacer el día de Sant Antoni. Ofrecen el presente a los participantes en la matanza y recíprocamente a quien también se lo haya hecho llegar de la suya.

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, la triquina la mira en casa el propio entrevistado, pues es veterinario, por triquinoscopia en placa de compresión. Observa 8 fragmentos (4x2) de pilares y porción costal del diafragma, intercostales y músculos de la lengua. Añade que no ha participado en ninguna sesión de educación sanitaria sobre la matanza.

Indica que el matador le comunica cualquier anomalía visible detectada en el cerdo vivo o faenado. Alguna vez han detectado algún absceso y alguna porción de carne sanguinolenta, que han eliminado en el depósito de cadáveres de la propia granja.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Engordan un lechón destinado a engorde intensivo, de su propia granja. Para la matanza sacrifican un cerdo de 12 meses de vida, de 150-180 kg PV, que rinde 110-120 kg PC. Su base genética es Berkshire, genética de procedencia comarcal (Roma). Es un macho capado, alimentado con pienso y productos de su huerto.

En la granja hay clorador y agua potable. Aunque la granja dispone de Plan de Desratización, hay presencia de gatos.

LA MATANZA

El sacrificio se lleva a cabo en un patio exterior de la misma granja y no se practica aturdimiento. Antes de la matanza, se deja al cerdo en ayuno 24 h, con agua a disposición. La conducción es libre, pero atada la pata trasera a una cuerda. El sacrificio es vertical colgado. Para inmovilizar al cerdo se le cuelga de una pata de la pala del tractor y el matarife lo sujeta por una mano. El matarife masajea el cuello para "encontrar la vena". El mismo matarife recoge toda la sangre (unos 6 litros), removiendo a mano sin añadir ningún producto; la que sobre se elimina.

El procedimiento posterior consiste en: chamuscado, pelado con agua fría, afeitado (repasado con cuchillos de pelar) y limpieza con agua fría. Emplean una reja de hierro para el chamuscado con soplete (gas propano), el mismo empleado con un quemador para las calderas de cocción. En el banco se realiza el faenado, con evisceración horizontal dorsal, de la que se obtienen 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros). El contenido gastro-intestinal se elimina en el estercolero.

Emplean 1 cuchillo de sangrado, 1 hacha pequeña, 4 *pedres tosques* (volcánicas) para pelar el cerdo o un tocho, 3 cuchillos de pelar y de faenado, la báscula de la granja, 6 recipientes y cuerda para atar y 100 tripas para *llonganissa*, 100 para butifarras y 10 *culanes*. No utilizan pastera.

La mondonguera es una persona externa (coste 25 EUR). Las tripas las compran y las de la propia matanza no las aprovechan.

Se despieza la canal y las piezas se orean 24 horas, hasta el día siguiente.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Respecto a la maquinaria de trabajo, se emplea la picadora-embutidora eléctrica y la caldera para cocer. No disponen de amasadora.

La condimentación se hace a ojo, en una ronda de *tastet* y vino.

Los productos se conservan a temperatura ambiente. Utiliza también un arcón congelador doméstico para conservar en congelación.

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:

- Los lomos se destinan para hacer *llonganisses.*
- El espinazo se congela, para el caldo.
- El rabo no se aprovecha.
- Los solomillos se congelan.
- Las cabezadas se congelan.
- Los jamones y las espaldas se pican para las *llonganisses*.
- Con el costillar cortado, las costillas se fríen para el *confitat*.
- El tocino, con corteza, se sala.
- Los huesos no se aprovechan.
- El epiplón, el mesenterio y la grasa peritoneal (*sagí*) se cuecen para hacer chicharrones.
- Los chicharrones se añaden a la butifarra blanca, negra y de huevo.
- Con las *culanes* se embute la butifarra catalana.
- Con la sangre se hacen butifarras negras.
- La careta, las orejas y el morro se guisan tipo callos.

- Las *galtes* se aprovechan, como carne fresca.
- La lengua, el corazón y los riñones van para el *bisb*e y la lengua se hace también guisada tipo callos.
- No se aprovechan: manos, pies, sesos, pulmón, bazo, vientre, intestinos y la manteca.
- Normalmente, al acabar todas las elaboraciones, sobra grasa.
- El caldo de cocer, de la caldera, no se aprovecha.
- Lo cocido y lo ya curado, que no se gasta, se congela, para un consumo diferido.
- Condimentos, a ojo y según *tastet*:
    - Sal.
    - Pimienta negra.
    - Se añade algo de nitrato a *llonganissa*.

TERMINOLOGÍA

- *Bisbe*: de composición similar a la butifarra blanca o negra. Su anchura permite también incorporar lengua. Se embute en la *culana*. En otras comarcas, se le llama *bull*.
- *Confitat*: conserva.
- *Somaia*: se elabora con más % de grasa (30-40%) que el fuet y la *llonganissa*, que se secan 3 meses. Se seca 3 semanas.
- *Tastet*: cata de una o varias personas en la que se comprueba el punto de sal y de pimienta negra o de especies, en general, de las masas de carne a embutir, pasadas por la paella.

BIBLIOGRAFÍA

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

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

ENLACES

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

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