# LA MATANZA DEL CERDO
# EN EL BERGUEDÀ
# (2010)

***FÀBREGAS I COMADRAN X.***

**Utensilios para la matanza del cerdo tradicional catalana (Olvan, 1993)**

## 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: Berguedà (Catalunya).

Municipio: Olvan.

Poblamiento rural aislado: masía.

Altitud: 550 msnm aprox.

Fecha de la entrevista: 26/1/2010. Ya no hacen la matanza.

En 1993, el autor asistió a la matanza de aquel año:

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

Informante: el hijo del matador.

Edad: 50 años.

Profesión: encargado de granja.

## ANTROPOLOGÍA

Su padre, el abuelo de la familia, de 60 años, era el matador (no profesional). Su tía de 52 años, era la mondonguera.

Han celebrado la matanza del cerdo toda la vida y añaden que en el pueblo cada casa hacía su matanza del cerdo. La dejaron de hacer en 1994, con motivo del histórico incendio que arrasó el Berguedà y en su caso, los corrales de la casa, motivando un cambio de domicilio. Matan en un mismo día 2 cerdos, en enero. Participan unas 15 personas en la matanza: familia y amigos.

No han tenido problemas para hacer la matanza.

Si comprasen el lechón, les costaría unos 18 EUR.

Define 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. Destaca que es, a la vez, una fiesta tradicional, en la que se comía hasta el hartazgo y una reunión familiar para la provisión de carne. Insiste en la calidad del producto obtenido, organolépticamente "de otras épocas". Se consideraba que era la fiesta mayor de invierno.

El día de la matanza, a las 10 h se almuerza el hígado del cerdo a la brasa. En las comidas, se incorporan 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.

Considera que es una actividad no regulada y necesaria, ya que el cerdo vivo se empleaba como una hucha, pues cuando se sacrificaba se vendían las piezas más caras de él obtenidas. Se debería mantener, por motivos culturales y rurales. Afirma que alguien de la familia o algún otro matador, sacrificará el cerdo cuando no lo haga su padre.

Respecto al sacrificio, cree que la matanza debería estar excluida del ámbito de la normativa de protección animal. Sobre el aturdimiento, opina que no es relevante en el sacrificio y que el sufrimiento del animal es mínimo. No obstante, considera un agravio comparativo, la excepción del aturdimiento en sacrificios de ritos religiosos.

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

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. Insiste en que los ayuntamientos tendrían que mantener y habilitar los antiguos mataderos municipales, para que los particulares puedan ir a hacer la matanza del cerdo en sus instalaciones, tal como ya se practica en algunos, con el faenado de los jabalís obtenidos en la temporada de caza.

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

Hombres:

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

Las mujeres realizan estas labores:

- Recogida de sangre.

- Limpieza de tripas.
- Condimentado de la carne.
- Embutido de la carne.
- Cocción.

La participación de los jóvenes en la matanza es la misma que los adultos, teniendo en cuenta el sexo. Los críos ayudan "aguantando el rabo". No cree que los niños deban estar excluidos de participar en la matanza, 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 no influye.

Añade que la matanza debe coincidir con alguna fase lunar en concreto, pero que no lo recuerda (era la *tieta*, la que controlaba este asunto) y que no se puede llevar a cabo el día de Sant Antoni. Ofrecen el presente a los participantes en la matanza.

## SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, la muestra de triquina se lleva a comprobar al veterinario titular del pueblo. La muestra consiste en 1 trozo de músculo intercostal. Nunca han detectado ninguna causa de no aptitud ni en las canales, ni en sus despojos.

## PRODUCCIÓN ANIMAL

La cría y el cebo se llevan a cabo en la misma granja de cerdos que lleva su padre. Crían y ceban un lechón nacido de una reproductora de su propia granja, en su masía. Para la matanza sacrifican un híbrido comercial macho capado, de 6 meses de vida, de 110-120 kg PV, un PC = 80 kg y un RC = 75% RC. El cerdo es alimentado con pienso.

El agua de la granja es de la red municipal. Hay presencia de perros y gatos. No existe Plan de Desratización en la granja.

## LA MATANZA

Antes del sacrificio, el cerdo ayuna 24 h, con agua a libre disposición. El sacrificio se lleva a cabo en el exterior de la casa y no se practica aturdimiento. La conducción es libre, pero atada la pata trasera derecha a una cuerda. También se puede realizar a mano, con 4 personas. En las reproductoras se ataba una pata por detrás del banco.

Emplean un gancho de incisión mandibular para inmovilizar al cerdo, sujetándolo con la pierna, a la altura de la rodilla. Utilizan un banco de hierro y un soplete de gas butano, para el chamuscado. Años atrás quemaban aulagas, que tenían que cortar días antes para que estuvieran secas.

Para el sangrado, 1 persona aguanta las dos patas delanteras y "con el pecho abierto", el matador incide el cuchillo, cortando los vasos de la parte superior del corazón. 1-2 personas sujetan las patas posteriores

En el banco se realiza el sangrado. La mondonguera bate los 6-8 l de sangre obtenida, a mano.

El procedimiento posterior consiste en: chamuscado, pelado con agua templada y un trozo de madera, afeitado (repasado con cuchillos de pelar) y limpieza con agua templada. El faenado sigue con la evisceración horizontal dorsal, de la que se obtienen 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros).

Las 2 medias canales aún no separadas y haciendo una U, con el espinazo en medio se pesan con la romana que sujetan 2 hombres al hombro mediante un palo, mientras un tercero ajusta las pesas y verifica el peso.

Emplean 1 cuchillo de sangrado, 1 hacha pequeña, 4 *pedres tosques* (volcánicas) para pelar el cerdo o un tocho, 3 cuchillos de pelar y 2 de faenado, 2 *tallants* (machetas), la báscula de la granja, 8-10 recipientes (antes de madera, ahora de hojalata) y pastera.

Se despieza en caliente la canal. Las tripas son las de la propia matanza, pero también se compran.

## ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Considera que el personal mínimo necesario en el proceso de elaboración comprende:

- 1 persona despiezando.
- 1 rodando la maneta de la picadora.
- 1 embutiendo.
- 1 al cuidado de la caldera. Es la *àvia* (la abuela), la que se encarga de manejar los 2 fuegos.
- n personas cortando carne a cuchillo.

Después del almuerzo despiezaban y cortaban la carne y dejaban la masa colgada en una sábana, para que eliminara toda el agua, por goteo.

Se preparan 3 masas:

- La masa para la *llonganissa* es la mejor carne, la que se cuelga en una sábana.
- La masa para el *tastet*.
- La masa para los cocidos:
    - Si se añade sangre, se cocerán para obtener butifarras negras.

- Si no se añade sangre, se escaldarán para obtener butifarras blancas.

Emplean una picadora-embutidora manual. La carne se pasa 2 veces por la picadora: una para picar y la otra para embutir.

Los embutidos cocidos se han de pinchar con una aguja, para que no revienten.

Los embutidos se conservan a Tª ambiente, pero cada vez más se emplea para un consumo durante todo el año, un arcón congelador. En este sentido, los cambios diacrónicos han significado que antes se preparaba *confitat* como medio de conservación y que ahora, la carne se guarda en congelación, para conservarla. En la casa hay espacios adecuados: *golfes* orientadas al norte y un *rebost* por si hace calor. No obstante, se debe tener en cuenta que, en febrero especialmente y en marzo, hace mucho viento.

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: en fresco o para hacer *llonganisses*.
- Espinazo: para salar, para hacer *escudella* (caldo).
- Rabo: para salar, para el caldo
- *Rellomillos*: *filets*, solomillos, en fresco.
- Cabezadas: en fresco.
- Jamones: para curar.
- Paletas: para llonganissa y el *tastet*.
- Costillas: para confitar o congelar.
- Magros: en fresco.

- *Tastet*: es el *fuet* = *somaia*. Es la misma masa que para la butifarra cruda, que se deja secar si se quiere, ya que se puede comer tierna o con diferentes grados de secado. Se embute con el intestino delgado.
- Papadas con corteza: para la caldera.
- *Ventresques* (pancetas): saladas y cocidas.
- Tocino: salado, para cocinar.
- Huesos: para salar, para el caldo.
- Grasa abdominal peritoneal (*sagí*), epiplón (*mantellina*) y mesenterio: se cuecen en la caldera para hacer *llard* (manteca).
- *Bull negre*: se cuecen, se conservan a Tª ambiente y se va secando.
- Los *bulls negres* y blancos: se embuten con el ciego o con el intestino grueso.
- Butifarra negra: es el presente que se ofrece a los asistentes a la matanza. Se cuece, se conserva a Tª ambiente y se usa fresco para cocinar.
- Careta: cocida en la caldera.
- *Galtes*: para la caldera.
- Sesos: se consumen el mismo día de la matanza.
- Manos y pies: para salar.
- Pulmón, corazón, riñones, bazo y vientre: para la caldera.
- Hígado: a la brasa.
- *Pixaner*: los órganos sexuales masculinos del cerdo se usan para lustrar zapatos y botas.
- No hacen butifarra de huevo, ni conserva.

## TERMINOLOGÍA

- *Bisbe*: se embute con la vejiga de la orina. Se regalaba a quien se iba que casar (Duda escroto?).
- *Bull negre i blanc*.
- *Bull de llengua*.
- *Tastet*: es el *fuet* = *somaia*.

## 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**