

LA MATANZA DEL CERDO EN EL ALT EMPORDÀ (2011)

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Equipo para la matanza del cerdo: broca, cuchillos (SIGMA, CC3, TOLL, TOLL) y hacha pequeña (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: Alt Empordà (Catalunya).

Poblamiento rural concentrado: pueblo.

Altitud: 13 msnm.

Fecha de la entrevista: 9/2/2011. Ya no hacen la matanza, la celebraron hasta 1985.

Informante: el padre de la familia.

Edad: 62 años.

Profesión: carnicero.

ANTROPOLOGÍA

De familia con origen pirenaico (Ribes de Freser, en el Ripollès) y de tradición como matadores y carniceros, aprendió el oficio de su madre, cuando sacrificaban el cerdo en casa.

En su familia se ha celebrado durante toda la vida, hasta el año 1985, por motivo de que sus padres se hacen mayores. Mataban 1 cerdo, en enero-febrero.

La matanza duraba 2 días: el primero se mataba, se despiezaba y se limpiaba la *mocada*. El segundo día se picaba y se elaboraba. El personal necesario para la matanza comprendía 4-5 personas, entre ellas 1 matador. Elaboraban los mismos productos de toda la vida, usando como condimentos sal y pimienta negra. Los productos de matanza no duran hasta la próxima matanza, en septiembre ya se han acabado. No se vendía ningún producto obtenido de la matanza.

No se hace control de roedores, ni de gatos.

No recuerda haber tenido problemas por hacer la matanza, aunque añade la falta de tiempo y a veces, de local.

Define la matanza del cerdo como una fiesta con un sacrificio para consumo doméstico, de la que destaca estos dos aspectos. Como ventajas: el consumo de productos de gran calidad gastronómica y su interés económico, pues te ahorras dinero.

No se prepara ninguna comida típica durante estos días. Tampoco existe ninguna otra tradición festiva asociada a este día (música, bailes, juegos, representaciones, dichos o poemas). Explica que así la celebraba la gente rica, "de Vic".

Añade que en el Empordà esta tradición se ha perdido, porque ya no se sabe hacer. En otras zonas no. Afirma que se debe preservar por motivo de "la cultura de saber hacer las cosas".

En referencia al supuesto que el cerdo conoce que va a ser sacrificado, cree que no. Sobre la importancia del aturdimiento, no la sabe valorar, aunque dice que sufre, pero que el sacrificio es rápido. Se debe valorar también la seguridad del operario. Incide en que la Administración debe dejar hacer, como se viene haciendo.

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

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.

Las mujeres realizan estas labores:

- Alimentación cerdo y limpieza porqueriza (las mujeres los cuidaban mejor).
- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Picado de la carne (rodar la maneta).
- Condimentado de la carne.
- Amasado de la carne.
- Embutido de la carne (rodar).
- Cocción.
- Otras preparaciones.

La participación de los jóvenes en la matanza es la misma que los adultos, teniendo en cuenta el sexo. Los niños miraban el proceso. No cree que los niños deban estar excluidos de participar en la matanza. Tenían en cuenta la fase lunar durante la matanza: su madre decidía el día. Sobre la participación en la matanza de mujeres menstruantes afirma que lo tenían presente y que lo evitaban. Ofrecen el presente a participantes, amigos y familiares con una relación especial establecida y autoridades (maestro de escuela y cura).

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, afirma que la muestra de triquina se llevaba enseguida al veterinario titular del pueblo, para su examen. Nunca no han aprovechado el cerdo por haber salido mal la carne. Alguna vez han observado parásitos en los intestinos.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Se mataba un cerdo blanco macho capado, cebado de un lechón nacido de una cerda de la casa y criado en la *cort* de la casa. Con 10-12 meses, pesaba 120 kg PC. Si era una hembra no tenía que estar en celo, en el momento del sacrificio. El cerdo no se desparasitaba.

La alimentación era húmeda, 2 veces/día: *farinada*, habas (leguminosa que hace que la carne sea más fuerte y pese más), maíz, cebada, verdura del huerto y “lo que había”.

LA MATANZA

El cerdo ayunaba 24h. El matador era un profesional del mismo pueblo. Las *mocaderes* eran de la misma casa: madre y tías.

Se mataba en la calle, sobre una madera inclinada sobre dos caballetes (*semals*). Se empleaba un gancho mandibular de mano, atado a una cuerda y los vecinos, 4 hombres sujetando. No se aturde.

El obrador se situaba en la cocina. Disponen de 1 picadora-embutidora manual de la abuela, con la que se turnaba la familia. Guardaban los productos en el *rebot*. Recuerda que en Selva de mar se depositaban los productos sobre una sábana situada sobre una cama de ramas de pino.

El sangrado es en horizontal. La *mestressa* (la señora de la casa) recoge la sangre. Recuerda que comían sangre frita durante el primer día de matanza. Hacían un pequeño foso en el suelo, donde hacían fuego y colocaban rama de pino verde y encima el cerdo. Una vez chamuscado lo pelaban con *pedra tosca*, a cuchillo y después lo limpiaban con agua tibia y al final fría. La evisceración era horizontal dorsal (*fer la clenxa*), de la que se obtenían 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros). (El *carrat* es el *llonzat*, practicado cuando se parte el cerdo por el espinazo desde el cuello a la culata, obteniéndose las cabezadas y los lomos con hueso, en cada pieza). No hacen el *cabrit*.

No se pesaba porque no tenían romana y porque el cerdo se destinaba a consumo propio. Se hacía oreo de las piezas, no de las medias canales. Solo se utilizaban las tripas del cerdo sacrificado, que se limpiaban con agua, limón, vinagre y sal.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Masas

Preparaban 3 masas.

- Para *llangonisses* y *fuets*.
- Para los cocidos: blanca y de *perol*.
- Para los cocidos con sangre (con gran proporción de sangre).

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:

- Jamones: antes siempre se salaban.
- Espaldas: se deshacían para embutir *llangonisses* y *fuets*.
- *Llom embutxat* (3-4 meses secado), con *culanes*.
- Cabezada (*cap de llom*): para secar.
- Solomillos: se gastaban esos días.
- No hacían *baiones*.
- Costillar: se hacía *confit* (*carn confita*), para cocinar *faves*, *pèsols* (guisantes) y arroz.
- *Secallona* = *somaia* = *fuet* = *butifarra crua seca*. Se elaboran con la misma masa.
 - *Secallona*: se embute con tripa de calibre 20-22 mm. También la chistorra.
 - *Botifarra crua*: se embute con tripa de calibre 38-40 mm. No se elaboraba.

- *Fuet*: se embute con tripa de calibre 40-42 mm. Se comía a los 15 días de seco.
- *Llangonissa*: con tripa de calibre 60-65 mm (*culanes*). Se le añade un poco de conservante.
- *Peltruc*: de 2 medidas, más grande o más pequeño.
- *Bufa*: duraba hasta el verano.
- Se elaboraba: butifarra blanca, negra y de huevo; *bull* blanco y negro; *bufa* blanca y negra; butifarra de perol; y butifarra dulce. Con ciegos y *culanes*. Las butifarras cocidas duraban 2 meses.
- *Ventresca*: para salar. Con sus recortes se elaboraba la butifarra blanca.
- Sobrasada: se pica con placa con orificios de 5 mm. Su cuñada es de Mallorca.
- Hígado: se hacía *peltruc* de hígado, paté y se comía frito. (El *pa de fetge* de la Jonquera se elabora por influencia francesa. Se hacía con masa de la blanca, ajo y perejil. En Ribes de Freser se preparaba la butifarra de hígado).
- Careta, orejas, morro, *galtes*, lengua, pulmón, corazón, riñones, bazo y carne de la cabeza se hace *carn de perol* y con ello la *botifarra de perol*.
- Vientre: se hacía cosido, similar al *peltruc*.
- Manos y pies se salaban para cocinar pies de cerdo.
- Los sesos se comían fritos.
- *Cansalada* blanca entera: para salar, para hacer *greix*. *Xuia* era un trozo frito, que daba sabor a la vianda, a la cual acompañaba.

- *Daus de cansalada*: dados de tocino, para añadir a la butifarra, negra, el *peltruc* o la *bufa*.
- Papada con corteza (*gorjil*): se salaba.
- Huesos: se salaban para el caldo.
- *Greix* (manteca): entonces se cocinaba con manteca (la cocina tradicional catalana incorpora manteca mayormente, como grasa para guisar).
- *Sagí*: para envolver los lomos.
- *Mantellina*: para envolver los patés.
- Mesenterio: se hacían chicharrones.
- Sangre: para la butifarra negra, coagulada para comer frita el primer día de matanza.
- Colorante: su función es colorear el color blanco de la grasa añadida a la masa de carne.

Escandallo de una canal de cerdo de 120 kg

- 2 jamones para curar (no se hacía masa butifarra cruda).
- 2 lomos y 2 *caps de llom* para curar.
- 15-16 *llanganisses*.
- 10-15 fuets.
- 4-5 butifarras negras delgadas.
- Butifarra blanca delgada.
- *Peltruc negre*.
- *Bufa*.

- *Bull blanc.*
- *10-20 botifarres de perol.*
- *Ventre embotit.*

En total: unos 20-30 kg de embutidos.

TERMINOLOGÍA

- *Botifarra dolça*: embutido propio de las comarcas nororientales catalanas (según el entrevistado: Empordà, Pla de l'Estany, Gironès y la Selva –norte de línea Santa Coloma de Farners-Blanes-). Es una butifarra cruda seca, a la que se le ha añadido azúcar y que se puede comer cruda o cocinada, sola o con acompañamiento (manzanas, frutos secos, *farcit a la catalana*,...).

Receta:

Se cuecen las butifarras dulces tapadas con 1 manzana, corteza de limón y unas gotas de vino moscatel; se destapa; se pinchan; se carameliza; se le da un golpe de fuego; se añade un poco de azúcar y unas rodajas de pan.

- *Botifarra de perol*: butifarra de tamaño similar a la blanca y a la negra, elaborada con los mismos ingredientes de la *carn de perol*.
- *Daus de cansalada*.
- *Cansalada*: se apreciaban los cerdos que sacrificados tenían *dos dits de cansalada* (es el espesor del tocino dorsal en la zona lumbar de la canal).
- *Carn de perol*: despojos y vísceras cocidos en la olla, que se comen troceados, como plato aliñado con una vinagreta, calientes, a temperatura ambiente o fríos, tradicionalmente como aperitivo/plato en las comarcas nororientales catalanas.
- *Confit*.
- *Cubell*.
- *Gibrella de fang*.
- *Gorjil*: papada.

- *Greix*: manteca.
- *Llangonissa*.
- *Matador*.
- *Mocadera/Mocada*.
- *Pa de fetge* = *paté de champagne*.
- *Pastar/pastada/pasterada/pastera*.
- *Peltruc*.
- *Perola/caldera*: antes se empleaba más el término *perola*; ahora más el de *caldera*.
- *Picadora*.
- *Present*.
- *Rebost*.
- *Vianda*.
- *Tastet*.
- *Xuia*: trozo frito de tocino, que acompañaba la 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/257990?ln=ca>