

**LA MATANZA DEL CERDO
EN LA SELVA (V)
(2010)**

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Col·lecció Call: tallant i mitja lluna (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: La Selva (V) (Catalunya).

Poblamiento rural concentrado: pueblo.

Altitud: 67 msnm.

Fecha de la entrevista: 13/12/10.

Matanza histórica.

Informante: hombre.

Profesión: barbero.

Edad: hombre de 66 años.

ANTROPOLOGÍA

Como es habitual en algunos casos, la matanza la celebraban conjuntamente 3 familias, que se turnaban para poner la casa. No la hacen desde 1988. Eran 2 días de trabajo: el domingo después del día de Reyes, a las 3 h de la tarde mataban el cerdo, despiezaban, picaban la carne y después cenaban los 12 participantes (*mongetes del ganxet, carn, xuies, botifarres i carn de perol*). Al día siguiente, lunes, se hacían las butifarras, los salchichones, los *greixons*, etc. Para la elaboración, eran unas 20 personas que comían y cenaban *escudella i carn d'olla*. No obstante, antiguamente se mataba el lunes por la mañana. Se almorzaba *xuies amb all i oli* y un porrón de vino.

Elaboraban los productos de toda la vida, únicamente con sal y pimienta negra. Los productos no duraban hasta la próxima matanza. Tampoco se vendía ninguno de ellos. Salaban 2 jamones. El problema principal era un exceso de trabajo puntual para su mujer.

La matanza se consideraba una costumbre con fiesta y reunión familiar, en la que se obtenían productos de calidad, para aprovisionamiento y consumo doméstico. Era tradición jugar a cartas (al *Fill de puta*), después de la cena del lunes.

Considera que ha de ser una actividad libre, no regulada. El problema actual es que se ha perdido o se perderá, pero cree que debería conservarse como una costumbre festiva, aunque añade que, en su caso, nadie la hará, cuando él ya no la celebre.

No cree que el cerdo sufra cuando se le sacrifica sin aturdimiento.

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

Hombres:

- Alimentación cerdo.
- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Picado de carnes con máquina eléctrica.
- Dar vueltas a la manivela para embutir.
- Cocción.
- Otras elaboraciones: *greixons*, *salar*.

Las mujeres realizan estas labores:

- Alimentación del cerdo.
- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Preparan el *tastet* frito, para la cata que hacen los hombres.
- Aliño de la masa.
- Embutido.
- Cocción.

Los jóvenes participaban de la misma forma que los adultos y no cree que los niños deban estar excluidos. No se miraba fase lunar, porque se hacía a día fijo. Se comprobaba que no hubiera mujeres menstruantes en la elaboración, porque si tocaban la carne (sobre todo las *llonganisses*, estas

se estropeaban; tampoco podían hacer *all i oli*, porque no quedaba ligado). Por ello, se las hacía poner guantes. No se hacía el presente.

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, afirma que llevaban la muestra al veterinario del pueblo vecino. La muestra es un trozo de carne de la zona de la cabeza-cuello. El cerdo nunca había salido mal (con lesiones), ni la canal, ni los despojos.

PRODUCCIÓN ANIMAL

El lechón se entraba con 2 meses de edad y unos 18 kg PV y se criaba en una *cort* de la casa. Era un cerdo blanco cruzado, macho y capado, que alcanzaba los 140-160 kg PC. La casa y la parcela era espaciosa, una casa de pueblo con huerto y una granja de engorde de pollos anexa. La porqueriza se limpiaba diariamente. No le constaba la presencia de ratas.

El cerdo era alimentado con una mezcla racionada, que el cerdo se acababa del todo siempre: cebada 70%, trigo 20% y habas 10%, molida y remojada, 2 veces/día. Era caro por lo que comía, pero valía la pena por la calidad obtenida. Del engorde de un cerdo por encargo, para alguna otra persona que quisiera matar un cerdo, se cobraba 21.000 Pta.

LA MATANZA

Una semana antes se preparaba todo el material. Mataban el cerdo, matadores profesionales de la misma localidad o de pueblos vecinos, en el patio de la casa. El coste del matador era de 5.000 Pta. La abuela y la tía eran las *mocaderes*.

El cerdo ayunaba 24 h. Se conducía libre, pero atado por las dos patas traseras. Agarraban el cerdo 3 hombres (por las orejas, las patas delanteras y por el vientre) y el matador lo degollaba, en posición horizontal, sobre un *rascle* (grada). Uno de los matadores empleaba un gancho mandibular, para sujeción durante el degüello. La *mocadera* recogía la sangre.

Para el chamuscado sobre la grada se empleaba brezo, pero después se pasó a usar gas butano. Después se pelaba (*escatar*) con ayuda de una *pedra tosca* y agua templada. Finalmente se repasaba, afeitándolo.

No usaban gancho para eliminar las pezuñas. Empleaban un hacha para partir huesos y pies y la romana para pesar la canal. El faenado era el tradicional catalán, con evisceración horizontal dorsal. La canal se faenaba para dar lomos y espinazo.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Un local de la casa se utilizaba como obrador. Empleaba 1 picadora manual y 2 embutidoras manuales. Disponían de 1 arcón congelador y de un cuarto de las *botifarres*, en el patio, que permanecía con las ventanas abiertas. Este local no debe estar encarado a tramontana, porque entonces reseca demasiado los embutidos, ni tampoco le puede tocar directamente el sol.

Las tripas se mantenían en remojo toda la noche, con agua, limón, vinagre y sal. La masa picada se reservaba en un *tangí* (recipiente), donde el jugo desprendido no empapara la carne.

Masas

Se preparaban 3 masas:

- Para la butifarra cruda (más grasa): que colgaban para secarlas y después congelaban.

- Para la *llonganissa* y el *fuet* (esta también era más grasa).
- Para la butifarra negra: con la carne que tenía sangre y con la sangre agitada.

Comentarios

La sangre no se puede congelar. La sangre coagulada hervida se cocina con hígado y cebolla.

Los cocidos se pinchaban durante la cocción, en la caldera.

Tiempos de cocción:

- Cocidos (que no contenían sangre):
 - 30'.
 - 1 h 30': si son *peltrucs*, *bufes*,...
- Cocidos con sangre: se tenían que cocer bien.

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

- Lomo: se embute en un *peltruc*. Fresco, se fríe o se hace a la brasa.
- Espinazo: se sala para el caldo (*escudella*).
- Rabo: para la *escudella*.
- Solomillo: se cocina en fresco.
- Jamón: se sala (6 meses).
- Espalda: se pica para la *llonganissa*.
- Costillar: se sala, para freír y guardar en el *tupí*.

- Papada con corteza: para la butifarra negra.
- Panceta: para añadir a la butifarra cruda, para salar y para la butifarra blanca.
- Penca de tocino con corteza: para los chicharrones.
- Cortezas: para la butifarra negra.
- Huesos: para salar, para hacer *escudella*.
- Grasa, *sagí* y *tela del sagí*: para los chicharrones.
- El epiplón (*mantellina*) se cocina envolviendo el hígado.
- El mesenterio (*greix de la mocada*): para hacer butifarras negras.
- Sangre: para hacer cocida. Para añadir a la butifarra negra, que como se hinchaba, se tenía que pinchar.
- La careta, las orejas, el morro, las *galtes* y la lengua: para hacer butifarra negra.
- La lengua: para hacer *carn de perol*.
- Los sesos: para los canalones.
- Manos y pies: se salaban y se guisaban después.
- Pulmón y corazón: mitad para la *carn de perol* y mitad para la butifarra negra.
- Hígado: se consume en fresco.
- La butifarra negra la consumen también seca.
- Butifarra negra: con sangre.
- *Bufa* negra.
- *Peltruc negre*.

- *Llonganissa*.
- *Fuet*.
- No elaboran butifarra de perol, ni butifarra dulce.
- El *pixaner* se guardaba para lustrar pelotas de fútbol y clavar clavos (¿).

TERMINOLOGÍA

- *Bufa*.
- *Butifarra blanca* = *b. crua*.
- *Carn de perol*.
- *Escatar*.
- *Filet* = *llaminera*: solomillo.
- *Peltruc*.
- *Perola*.
- *Present*.
- *Tangí* = *gibrell*: recipiente para la masa.
- *Tupí*.
- *Xuia*.

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>

<https://www.martinbarnils.es/>

<https://www.ganiveteriamasat.cat/>

<https://sialfutur.cat/location/ferreteria-bosch/>