LA MATANZA DEL CERDO

EN LA SELVA IV *

(2011)

FÀBREGAS I COMADRAN X.

Bull de llengua **y** ***botifarra blanca*** **de Carnisseria Tusell (Hostalric, 2023) Arriba-abajo.**

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: Selva IV (Catalunya).

Fecha de la entrevista: 8/2/2011.

Matanza no coincidente (es un resumen de las matanzas en las que él trabajaba).

Informante: hombre.

Profesión: matador y matarife profesional jubilado.

Edad: 82 años.

ANTROPOLOGÍA

Ha trabajado profesionalmente de matarife 30 años. Mataban 1-2 cerdos por Navidad-enero-febrero. Lo ayudaban 3 hombres de la casa. Eran 2 días de trabajo: el primero se sacrificaba el cerdo y el segundo se elaboraba, con la carne fría, reposada 24 h. La hacía todo el mundo: las masías y las casas de pueblo.

Elaboran los productos de toda la vida, con sal y pimienta negra. La diferencia estriba en que ahora ya no se hacen jamones y espaldas, porque se ha de saber hacer y ahora ya los venden de buena calidad. En su lugar se hacen *llonganissa*, *fuet*, butifarra cruda y cocida. Cuando los curados ya están secos ahora se congelan.

Los productos duran hasta la próxima matanza. Antes, por la miseria que había, algunos productos se vendían; ahora no.

No ha tenido problemas por hacer la matanza. La considera una fiesta con *tiberi bo* (con buenas viandas) y un sacrificio para consumo particular. Añade que debe preservarse como la fiesta que es. Cuando él no la haga, lo sustituirá un matador más joven.

Dice que el cerdo intuye que va a morir (no les gusta salir de la porqueriza) y que el segundo ya pasa miedo. Sin aturdimiento, el sacrificio es más fácil, el cerdo da mejor la sangre y la carne queda más bien, aunque afirma que el cerdo sufre algo, poco.

Como ventaja e inconveniente, recalca la calidad de los productos obtenidos y que es caro per vale la pena. Añade que se debe dejar hacer como ahora.

La participación en la matanza, según género es la siguiente:

Hombres:

- Alimentación y limpieza de la porqueriza.

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

Mujeres:

- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Picado.
- Condimentación.
- Amasado.
- Rodar la manivela.
- Embutido.
- Cocción.

Cree que los críos deben conocer la matanza y no estar excluidos.

No miran si debe coincidir con alguna fase lunar en concreto. Insiste en que la carne debe estar fría. Sobre la presencia de mujeres menstruantes, el cree que no deben participar, pero si llevan guantes no hay problema. Añade que no miran si coincide con Sant Antoni. Afirma que antes se hacía el presente, ahora no mucho…

SALUD PÚBLICA

Dice que no se consumía la carne del cerdo antes de conocer el resultado; él tampoco lo haría. Se llevaba al veterinario clínico del pueblo seguidamente el cerdo sacrificado, pero nunca han tenido que tirar ningún

cerdo. Recuerda que hace 50 años, murieron 1-2 personas por comer cerdo casero [supuestamente por triquina].

PRODUCCIÓN ANIMAL

La casa dispone de 2-3 porquerizas. Se engordaba 1 lechón de 20 kg hasta obtener un cerdo blanco de 10-11 meses (150-160 kg PC). O se compraba un cerdo pesado. El precio de un cerdo pesado (150 kg PC) es de 3 EUR/kg. Eran machos o hembras capados y desparasitados. Al precio del cerdo para matar se debe añadir el matador (40 EUR), la *mocadera* (50-60 EUR) y veterinario con el control de triquina (5-6 EUR/cerdo).

Había gatos en las casas.

LA MATANZA

El cerdo ayuna 24 h. La conducción es libre pero con las 2 patas posteriores atadas. Se emplea después de la conducción, 1 gancho mandibular y 1 *cadafal* o una madera. No se aturde. Antes se empleaba retama o brezo, para chamuscar el cerdo. Ahora se hace con butano.

El procedimiento de pelado es:

1. Chamuscado.
2. Pelado con *pedra tosca*.
3. Repasado con *ganiveta*.

El procedimiento de eviscerado es el tradicional: horizontal dorsal ("se hace la clenxa").

Se pesa con la romana. S>i es 1 cerdo pequeño de 80 kg PC, se pesa entero: las 2 medias canales, el espinazo y la cabeza (los 4 pies no se incluyen). Si es 1 cerdo pesado, se pesa primero una media canal con el

espinazo y después la otra segunda media canal, con la cabeza (los 4 pies tampoco se incluyen).

El escandallo de un cerdo de 150 Kg PC es:

- **Jamones: 20 kg x 2.**
- **Espaldas: 12 kg x 2.**
- **Cabezadas + lomos: 5 kg x 2.**
- **Panceta: 2 kg x 2.**
- **Papada: 2,5 kg x 2.**
- **Tocino.**

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

La casa dispone de obrador y *rebost*. Los cerdos pesados, a piezas, se ponían en sal 40 días y después se lavaba la sal. La carne se deja orear 24 h.

Se empleaba 1 perola para las butifarras y 1 para la careta. La picadora era aportada por la *mocadera*.

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:

- *Llomillos* como carne fresca, se congela.
- Jamón, espalda y cabezada, como fresca o se congela, o se hacen *baiones*.
- Espinazo: se corta, se sala y va para el caldo.

- Solomillo: fresco, se consume al día siguiente.
- Costillas: antes con el *greix* se hacía *confitat*. Ahora como fresca, se congela.
- Panceta: se sala y es para cocinar.
- Tocino: para la *llonganissa* y la butifarra cruda. También salada como bistec de la época.
- Cabeza entera o careta, orejas, morro, *galte*s, lengua: se cocían para los *bisbes*.
- El hígado: se consumía frito, a la paella.
- Pulmón, corazón, riñones, bazo y vientre: se cocían e incorporaba a los embutidos cocidos.
- Sesos: se consumía fresco frito.
- Cortezas: se cocían.
- Huesos: se salaban.
- *Sagí*: antes se añadía al caldo. Ahora se hacen *greixons*.
- Butifarra cruda.
- *Llonganissa*.
- Fuet.
- Cocidos sin sangre (se emplean *culanes* y ciegos):
    - Blanca.
    - Perol.
    - *Bisbe*.
    - *Peltrucs*.

    - *Bull*.
    - *Bufa.*
    - No hacen butifarra de huevo, ni catalana, ni dulce.
    - Tampoco chorizos, sobrasada, ni morcillas.
- Sangre: para las butifarras negras. Se preparaba poca sangre cuajada.
- Cocidos con sangre:
    - Delgada.
    - Gruesa.
- *Greixons.*
- Confit: antes.
- Sangre

A los cocidos les da mucho tiempo de cocción (3 h la segunda cocción).

TERMINOLOGÍA

- *Caldera.*
- *Calderada.*
- *Confitat.*
- *Cort.*
- *Embotits cuits:*
    - Blanca.
    - Perol.
    - *Bisbe*.
    - *Peltruc*.
    - *Bull*.
    - *Bufa.*
- *Destral.*
- *Greix.*
- *Greixons.*
- *Mocadera.*
- *Mocada.*
- *Matador.*
- *Pastera.*
- *Pasterada.*
- *Porc.*
- *Rebost.*

- *Sagí.*

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