LA MATANZA DEL CERDO
EN LA SELVA III
(2011)

FÀBREGAS I COMADRAN X.



***Col·lecció Call* (2022): piedras de afilar**

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 III (Catalunya).

Fecha de la entrevista: 14/12/2010.

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

Informante: hombre.

Profesión: matador profesional en activo y matarife.

Edad: 76 años.

ANTROPOLOGÍA

Toda su vida se ha dedicado profesionalmente a hacer de matador, en la matanza del cerdo; un total de 56 años. Al igual que la *mocadera* que lo acompaña, ambos tenían trabajos independientes a este de la matanza. Antes mataba unos 250 cerdos en la comarca, después, de media unos 100 y ahora solo 40 cerdos. Antes el precio era de 10 Pta/cerdo, ahora la matanza vale 60 EUR.

Ha elaborado los mismos productos toda la vida. Considera que ahora se ha perdido el hacer jamón. Los interesados prefieren hacer *baiones* con las piezas del jamón, embutida en una tripa mediana, salpimentada y cubierta con una media.

Considera que es una costumbre de país y antes era una fiesta sobre todo. Ahora es un sacrificio para consumo doméstico.

Como manda la tradición, a primera hora, antes de empezar, se hacía el *fer la mañana = toc*, consumiendo una *barreja*, moscatel y galletas. Para almorzar se comían les *xuilles* fritas y ensalada de *bròquil, olives i bitxo confitat*. Se merendaba y tiempo antes, se invitaba a cenar a vecinos y amigos.

No conoce, ni ha visto celebrar ninguna otra tradición durante los días de matanza.

Cree que es una actividad que debe ser autorizada personalmente y que debe poder hacerse a la vista del público. Destaca la importante relación entre el bienestar animal y la calidad de la carne y recalca que "degollar bien es difícil". Cree firmemente que el cerdo no sufre en un sacrificio sin aturdimiento y que este, debería ser optativo. Sobre el aturdimiento insiste en que si el cerdo se aturde eléctricamente, "la carne no sale bien", por la aparición y permanencia de petequias en la carne. Sobre al aturdimiento con CO2, cree que cuando los cerdos se ahogan por el gas, sufren. La

excepción del aturdimiento en los sacrificios por ritos religiosos, le parece un gran agravio comparativo.

Como ventaja de la matanza, destaca la calidad de los productos obtenidos. Como inconveniente, que es caro, pero añade que vale la pena. Concluye que se debe dejar hacer como ahora y que nadie la seguirá haciendo cuando él ya no la haga…

Sobre la participación de jóvenes y críos, añade que son muy pocos los interesados, pero que los niños no deben estar excluidos

Antes se miraba la fase lunar del día de la matanza (él no), pero dice que ahora ya no se hace. No cree que el engorde por muchachas bonitas favorezca al cerdo y él tampoco miraba si las mujeres participantes eran menstruantes.

Pero como días de NO matanza, lo tiene claro: el día de Sant Antoni (17 de enero) y el Viernes Santo, no se podía celebrar.

Antes se regalaba el *present*, ahora ya no.

SALUD PÚBLICA

Afirma que de todas las matanzas en las que ha trabajado como matador, sobre el 80% de sus clientes mira la triquina en el veterinario, pero "nunca ha pasado nada". Como normalmente la matanza es el viernes se lleva y se mira al día siguiente, sábado. Añade que no existe triquina de ciclo doméstico en estos cerdos criados en casa, o en cualquier caso, menos que en cerdos negros, explotados de forma más extensiva.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Destaca la importancia recíproca de un buen engorde en la calidad de los productos obtenidos de la matanza. Las materias primas empleadas son: bellotas, castañas, maíz (hace la carne muy fina), cebada y habas.

Las bellotas se almacenaban en agua, en un bidón (o si no, mezcladas con corteza) o en un aljibe:

https://excursionismecientific.net/2012/04/03/jub-daglans-del-verdaguer/

Añade que normalmente emplean matarratas en las granjas.

LA MATANZA

Él prefería enero como mes de elección para hacer las matanzas, por diversas razones: los días eran más largos, hacía menos niebla, más frío y más viento.

Tradicionalmente, el viernes es un día de muchas matanzas, porque se aprovechaba el sábado para arreglar todo el cerdo.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

El viernes se limpian las tripas y la mocada, se descorteza y se hacen los *greixons*. El sábado se pica y embute.

Afirma que se trabaja y sale mejor si la carne se orea durante el resto del día y toda la noche y se embute al día siguiente.

Como cambios que han aparecido y novedades actuales: se curan menos jamones y espaldas y su carne se aprovecha para hacer embutidos curados y cocidos, que son más repartidores…

En general, elaboran los productos tradicionales de la comarca de La Selva, que aparecen en la Terminología. 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, con ciertas consideraciones:

- *Llom*: se hacen *baiones*.
- *Butifarra crua*.
- *Llonganissa* (con la culana; siempre hacen *llonganisses*) y fuet.
- Butifarra catalana: es como la blanca. Es carne cruda cocida.
- La butifarra negra: solo debe estar "teñida" de sangre.
- *Botifarra de perol*: se embute en tripa delgada, con la misma masa que la negra, pero sin nada de sangre.
- *Botifarra dolça*: algunas casas la elaboran.
- La sangre se emplea para la butifarra negra y para hacer cocida. Se corta y se cuece en agua 20' y se come frita, cortada a la medida de medio dedo, con cebolla.
- *Burgil/urgil*: se emplea picado, en crudo y cocido.

TERMINOLOGÍA

- *Botifarra catalana*: es la *botifarra blanca*.
- *Botifarra de perol*.
- *Botifarra dolça*
- *Bonica: esòfag.*
- *Bufa.*
- *Burgil/urgil.*
- *Calderada.*
- *Carn bona*: la de las espaldas.
- *Cort.*
- *Culana.*
- *Greixons.*
- *Matador.*
- *Mocadera.*
- *Mocada.*
- *Orellot.*
- *Pastar la carn: massa.*
- *Peltruc.*
- *Perola d'aram.*
- *Porc.*
- *Present.*
- *Ventre.*

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://excursionismecientific.net/2012/04/03/jub-daglans-del-verdaguer/