

# **LA MATANZA DEL CERDO EN LA SELVA II (2011)**

***FÀBREGAS I COMADRAN X.***



*Fira i festa de la matança del porc de la Celler de Ter (2013)*

## **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 II (Catalunya).

Población: La Cellera de Ter.

Altitud: 166 msnm.

Poblamiento rural concentrado: pueblo.

Fecha de la entrevista: 22/3/2011. Hicieron la matanza hasta 1960. Hace 50 años que no la celebran.

Matanza histórica.

Informante: hombre.

Profesión: artesano cestero, payés a tiempo parcial.

Edad: 65 años.



*Fesols amb xinxerrells (la Cellera, 2013)*

## ANTROPOLOGÍA

En su familia se celebró hasta 1960. En el pueblo, a partir de 1950, es una actividad que va a la baja. Ellos sacrificaban 1 cerdo en noviembre-diciembre. Se reunía toda la familia, familiares próximos, amigos y vecinos. Existían entonces 2-3 matadores profesionales y las *mocaderes*; se planteaban por ello conflictos entre ellos. La matanza no se hacía dentro del pueblo, se practicaba en las afueras.

Vendían los 2 jamones. A veces también los lomos. Era un dinero que servía para comprar el siguiente cerdo y como efectivo y *raconet* (hucha).

No han tenido problemas para hacer la matanza del cerdo.

Considera la matanza como una fiesta, por el trabajo realizado y un sacrificio para aprovisionamiento de carne.

Se hacía un desayuno con el matador, con hígado frito. Para la comida, *fesols*. Para la cena, con más calma, ensalada (escarola, tomates de *servar* (conservados), naranja agria, pimientos y *bitxos* (guindilla) *confitats* (a la vinagreta), *fesols amb greixons*, *fetge amb mantellina i all i julivert* a la brasa o frito (es un plato tradicional de la Celler, del día de la matanza del cerdo, que aún se celebra en otro formato), *tall magre* y naranja. No faltaban el anís, el aguardiente y el vino rancio. Después de la comida se hacían juegos y después de la cena, una sobremesa hasta las 23 h.

Sobre la Fira i Festa de la Matança del porc de la Celler comenta que en 1974, unas 250 personas empiezan a hacer la fiesta de la matanza del cerdo en la Celler, celebración que dura hasta 1980. Más tarde unas 50 personas querían visionar la matanza, pero tuvieron problemas con los ecologistas. En 1990, se plantearon problemas legales.

En los siguientes enlaces, se presenta un artículo sobre la fiesta de la matanza del cerdo de la Celler y un artículo y la receta del *fetge amb mantellina*, del historiador de la cocina y de la gastronomía, el erudito Jaume Fàbrega:

<https://www.elpuntavui.cat/punt-divers/article/948273-viure-lantic-costum-de-matar-el-porc-a-la-celler.html>

<https://www.diaridegirona.cat/oci/gastronomia/2016/06/06/fetge-amb-mantellina-celler-49125581.html>

La gente se invitaba a las matanzas aunque estuvieran enfadados entre ellos. Considera que es una actividad “pasada de moda”, pero que se debería conservar por motivos culturales y como hecho rural. No se podía “presumir de haber matado el cerdo, ya que nadie lo hacía...”.

Cree que el cerdo sabe que va a morir, pero que no sufre y que la Administración debe dejar hacer como hace ahora.

Como ventaja, destaca la calidad de los productos obtenidos. Como inconveniente, que era más caro matar el cerdo que ir a la carnicería, pero la gente que la hace, la hace con placer y para compartir, cosa que no tiene precio...

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

Hombres:

- Limpieza de la porqueriza.
- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Descarnado.
- Corte de huesos.
- Tener la leña a punto.
- Hacer fuego y encargarse de él.
- Tener las *peroles* a punto.

- Tener agua caliente a punto.

Las mujeres realizan estas labores, acompañadas de críos y jóvenes:

- Alimentación del cerdo.
- Recogida y batido de la sangre.
- Limpieza de tripas.
- Descarnado.
- Troceado y descortezado.
- Picado de carnes.
- Condimentado de carnes.
- Amasado de la carne.
- Rodar la manivela.
- Embutido de la carne.
- Cocción de la grasa.
- Cocción de los embutidos.
- Otras preparaciones.

Los jóvenes participan en la matanza y se les habla de un premio. Los niños también colaboran y no cree que no deban presenciarse. Se miraba la fase lunar y se tenía que hacer en *luna vella* (luna menguante). No podían participar las mujeres menstruantes. Tampoco se podía hacer el día de Sant Antoni. Los participantes comen y se llevan a casa ese día: un filete de carne magra, 2 butifarras, 1 *llonganissa* y el hígado. Se regala el *tast* a amigos, familiares, vecinos y a los que no pueden asistir.

## SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, afirma que llevaban la muestra al veterinario de Anglès o de Amer, para su examen, de 10-12 h. No ingerían carne antes de saber el resultado. La gente hablaba a escondidas de las enfermedades del cerdo: la solitaria y la rosa (el mal rojo -erisipela porcina-).



Las brasas (la Cellera, 2013)

## **PRODUCCIÓN ANIMAL**

Como la matanza del cerdo era en enero, para la compra del animal existían dos opciones: se compraba de lechón, por Sant Antoni, día que incluía bendición y feria (La Fira de Amer era el día de Reyes), o se compraba a partir de agosto y se engordaba 4-5 meses.

Recalca que la diferenciación de género era acusada en el cuidado del cerdo: el hombre limpiaba y la mujer le daba de comer.

Disponían de porqueriza. Engordaban un cerdo blanco macho capado, alimentado con *perolada* (1 vez/semana; con patatas, remolachas y sobras de casa), maíz, restos de fruta y bellotas. La alimentación era 2 veces/día.

## **LA MATANZA**

Considera que el matador y la *mocadera* eran caros y añade que los matadores eran buenos bebedores.

El cerdo ayunaba 24 h. El sacrificio se hacía a las 5h-5 h30. La conducción era libre, atado por las 2 patas posteriores. Lo inmovilizaban el matador y 2-3 personas más. Empleaban un banco de madera y un gancho mandibular de mano. No se aturdía.

El sangrado era en horizontal. La sangre se batía a mano. Como material de combustión para el chamuscado: escobas viejas de brezo, haces de brezo o teas de pino. Se pelaba/*escatava* con pedra tosca y se afeitaba con una *ganiveta*.

La evisceración era horizontal dorsal, de la que se obtenían 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros). No hacían el cabrit. Como recipientes se empleaban: *gibrells*, *conques*, palanganas y *cossis*, de zinc y de barro.

Se aprovechan las tripas del cerdo sacrificado, que se empleaban a la vez que las compradas. Las tripas se limpiaban en el *rec*.

## ELABORACIONES Y PRODUCTOS

La cocina y el comedor se utilizaban como obrador. Han elaborado siempre los mismos productos, utilizando solo sal y pimienta negra, con una picadora-embutidora manual. Para la conservación a Tª ambiente, utilizaban el *terrat* (desván).

La elaboración empezaba a las 16h, por lo tanto se hacía un oreo de 8h, desde la hora de sacrificio. Los embutidos cocidos se pinchaban cuando estaban en el *perol*.

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: hacían *llengonisses*, ahora se hacen más *baiones*.
- Cabezadas/*caps de llom*: se curaban para vender.
- Solomillo: era el *tast* de carne magra, se comía durante la semana.
- Espaldas: para hacer *llengonissa*.
- Jamones: se curaban para vender.
- Costillas: para salar.
- *Ventresca, gorjil y cansalada*: para los embutidos.
- Espinazo: para salar para el caldo.
- Pies: se salaban para guisar.
- *Botifarra vermella*: es como la cruda. Elaboran muchas. Se dejan secar y se come como embutido curado.
- También hacen salchichas.
- *Llengonisses*: a veces se vendían.
- Fuets.

- *Botifarra catalana*: no es la catalana tradicional. Da nombre a una butifarra más grasa que la *llengonissa* (es la más grasa de todas).
- *Botifarra negra*.
- *Botifarra de perol*.
- *Peltruc negre*.
- *Bufa negre*.
- *Carn de perol*.
- *Cotnes*.
- Sesos: para los canalones.
- Careta, orejas, morro, *galtes* y lengua: para la *carn de perol*.
- Vientre: para la *carn de perol*.
- Bazo: para los cocidos.
- Pulmón, corazón, esófago: para la negra.
- *Sagí, mantellina*.
- *Greixons*.
- *Xinxerrels*: son ya cocidos y listos para comer.
- *Greix*.
- Sangre: la sangre frita en la paella no era apreciada.
- No hacen butifarra blanca, de huevo, catalana, dulce (dice que la hacen en Vilobí), ni *confit*.
- *Pixaner*: para engrasar y lustrar.



Haciendo los *fetges amb mantellina*, a la brasa (la Cellera, 2013)

## TERMINOLOGÍA

- *Botifarra vermella*: es la *botifarra crua*.
- *Conca*: recipiente.
- *Cort*.
- *Cossi*: recipiente.
- *Escatar*: pelar el cerdo.
- *Falsa costella*: *ossets*.
- *Ganiveta*.
- *Gorjil*.
- *Greixons*.
- *Llengonissa*.
- *Perol pel greix*: el *perol* es más pequeño. Se usa también para calentar agua sobre un *trespeus*.
- *Perola de aram*: de cobre. Se coloca sobre el fuego.
- *Perolada*: alimentación húmeda para el cerdo, cocinada en la *perola*.
- *Pixaner*.
- *Mantellina*.
- *Maten el porc/Han mort el porc*: afirma que el nombre Matanza tiene relación con el cerdo ibérico.
- *Mocada*.
- *Norri*: mueble para salar los huesos.
- *Pastar*.
- *Rebost*.

- *Sagí.*
- *Servar:* conservar, guardar.
- *Tast:* presente.
- *Tastet.*
- *Terrat:* desván.
- *Ventresca.*
- *Vianda.*
- *Xinxerrels:* ja cuits per menjar.



*Perola d' aram* cociendo los fesols (la Cellera, 2013)

## **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.elpuntavui.cat/punt-divers/article/948273-viure-lantic-costum-de-matar-el-porc-a-la-celler.html>

<https://www.diaridegirona.cat/oci/gastronomia/2016/06/06/fet-ge-amb-mantellina-celler-49125581.html>



***Butifarres vermelles para hacer a la brasa (la Cellera, 2013)***