

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

***FÀBREGAS I COMADRAN X.***



Hostal de l'Arrupit (1990): las *corts* de los cerdos, la comuna, arriba la *pallissa* y la puerta de acceso a la cuadra de las vacas

## **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 (VII) (Catalunya).

Municipio: Riudarenes.

Poblamiento rural aislado: masía Hostal de l'Arrupit.

Altitud: 80 msnm. aprox.

Fecha de la entrevista: 3/11/10.

Matanza histórica.

Informante: hombre.

Profesión: payés y *bosqueroll*/trabajador forestal.

Edad: 78 años.

## ANTROPOLOGÍA

Han celebrado la matanza durante 40 años. Comenta que dejaron de hacer la matanza con su padre el año 1970, cuando dejaron la masía donde vivían y hacían de masoveros, trabajando de payeses, para ir a vivir al pueblo vecino. Comenta que todo el mundo la hacía: masías y casas de pueblo.

Mataban 2 cerdos, en enero-febrero. Venía un matador, que llegaba a pie o en bicicleta y que era ayudado por el padre y los 3 hijos. La madre hacía de *mocadera*. La actividad duraba 1 día. Siempre han hecho los mismo productos, utilizando únicamente saal, pimienta negra y azúcar (para la *botifarra dolça*).

Los productos obtenidos no duraban hasta la siguiente matanza, solo hasta septiembre. No se vendía ninguno de los productos del cerdo sacrificado.

Uno de los problemas que aduce, es que cada vez hay menos gente en las casas de payés. También indica limitaciones por parte de la Administración de Sanidad, aunque no planteaban problemas. Indica que era caro: en 1970, 1 cerdo para matar costaba 20.000 Pta, 1 lechón 2.000-3.000 Pta; el matador, 500 Pta; la investigación de triquinas recuerda que era gratis(¿).

Percibe la matanza del cerdo, como un sacrificio para un consumo doméstico, recalcando que lo más importante es la provisión de carne. No recuerda ninguna comida especial, solo que hacían lomo y carne magra a la brasa. Tampoco ninguna tradición específica a destacar, este día. Cree que es una tradición que se perderá, pero que conviene mantener, como capricho gastronómico, aunque es consciente de los posibles problemas de salud, que puede suponer (colesterol). De la familia no la continuará nadie, debido al cambio de domicilio.

Afirma que la matanza domiciliaria debería de haber estado excluida de la normativa de protección animal y que el aturdimiento no tiene ninguna

importancia, pudiendo ser optativo, aunque es un agravio comparativo esta obligación, respecto a las excepciones en los sacrificios por ritos religiosos. No obstante añade que el cerdo sufre durante la matanza y que el sacrificio debe hacerse rápido y correctamente.

Como ventajas e inconvenientes indica: el consumo de productos de gran calidad, que se debe llevar la carne al veterinario (aunque no conoce ningún caso de intoxicación), los riesgos para la salud y el coste elevado de todo el proceso.

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

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Picado de carnes.
- Amasado de la carne.
- Dar vueltas a la manivela.
- Cocer.
- Otras elaboraciones.

Mujeres:

- Recogida y agitado de laa sangre.
- Limpieza de tripas.
- Picado de la carne.
- Aliño de la masa.

- Amasado de la carne.
- Dar vueltas a la manivela.
- Embutido.

Los jóvenes participaban en las mismas actividades teniendo en cuenta su sexo. Los niños aguantando la cola y no cree que deban estar excluidos, por ser una actividad "natural". La influencia de la fase lunar no tiene importancia según él. Afirma que no tenía importancia si el engorde lo hacían mujeres hermosas, pero que se tenía en cuenta la presencia de mujeres menstruantes; antes no podían participar. No influye el hecho de que se celebre el día de Sant Antoni. Se obsequia con el presente a los participantes y familiares asistentes.

## **SALUD PÚBLICA**

Respecto a los aspectos de Salud Pública, recuerda que la muestra (diafragma), se llevaba al veterinario titular del pueblo, pero no indica ningún hecho sanitario destacable.



Hostal de l'Arrupit (1950 aprox.): el cobertizo adosado a la derecha de la masía es la *cort* del cerdo

## PRODUCCIÓN ANIMAL

En estos años, como en todas las casas de payés, en la masía tenían animales para consumo propio y para cría, engorde y venta. En la *cort*, las cerdas de cría parían 2 veces al año, hembras que montaban con el cerdo de Can Garriga de Maçanet de la Selva.

<https://ddd.uab.cat/record/113485?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/68937?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/85307?ln=ca>

Criaban separado, en un corral de engorde, un cerdo macho o una hembra, de capa blanca, capados, tipo Large White, hasta los 10-11 meses de edad, animal que proporcionaba una canal de 130-140 kg.

Su alimentación se basaba en maíz, cebada, habones, calabazas, coles, *calderada* (nabos, remolachas) y sobras de la casa.

## **LA MATANZA**

Recuerda 2 matadores, uno de Maçanet y otro de Riudarenes, que era el que asistía. Las tripas eran de la misma matanza y se compraba cordel para atar.

Se dejaba el cerdo en ayuno, con agua 8 h. El sacrificio se hacía a las 6 h de la mañana, en el exterior, delante de la casa. No se usaba gancho. Se conducía libre, pero atado por la pata trasera y después cogido por la oreja. Lo inmovilizaban 2-3 hombres y el matador lo sangraba, en horizontal. No se practicaba aturdimiento. La *mocadera* recogía unos 6 l de sangre, a la que no se añadía ningún elemento.

Se manejaba el cerdo sobre un *rascle*, se chamuscaba con haces de brezo y más tarde con butano y finalmente se limpiaba con agua caliente-tibia (no se cerraba herida del sangrado). Se empleaban 1 cuchillo de sangrado de un solo filo, 1 de pelado, 1 hacha, 1 romana, leña, 1 caldera para los cocidos, recipientes (*gibrells i cocis*), agujas para pinchar los cocidos. El faenado era el tradicional catalán, para lomo y espinazo, con evisceración dorsal. El despiece también se hacía fuera.

De 2 cerdos sacrificados preparaban 4 jamones y 2 espaldas para curar; 2 espaldas eran para deshacer.

## **ELABORACIONES Y PRODUCTOS**

A las 10 h se almorzaba y después ya se elaboraba. Picaban y embutían con una máquina manual. La carne se trabajaba en la cocina de la masía. No disponían de ningún equipo de refrigeración, disponían los productos en el granero, una habitación de la planta 1, a dos aires (norte y sur) y en la buhardilla, abierta al norte.

Además de las tripas, se limpiaba el vientre y la vejiga de la orina, con agua, limón, vinagre y sal. Se empleaba un huso (*fús*), para dar la vuelta a las tripas.

## **Masas**

Elaboraban 3 tipos de masas:

- Para la butifarra cruda.
- Para la *llonganissay* los *fuets*, que es la más magra. Se embutía la culana.
- Para los cocidos con sangre, a la que añadían las cortezas.

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: se hacían *baoinas*.
- Espinazo y cola: para salar.
- Solomillo: se consumía este día.
- Cabezada: para la butifarra.
- Costillar: en fresco.
- Se hacía *confitat*, pero poco.
- Papada con corteza: para la butifarra negra.
- Panceta: para salar.

- Tocino: se salaba, para cocinar.
- La grasa sobrante, el *sagí* y *la tela del sagí*: se usaba para cocinar.
- *Greix*.
- *Greixons*.
- *Mantellina* (epiplón): para recubrir las albóndigas.
- Mesenterio: para fundir.
- Sangre: para la butifarra negra.
- Cocidos: butifarras, *bulls* y *bufes* negras.
- Toda la cabeza (careta, orejas, morro, carrilleras y lengua) se deshacían e incorporaban a la butifarra negra.
- Pulmón, corazón e hígado se consumían a los 8-10 días.
- Riñones: para consumo.
- Bazo: no se consumía.
- Los aparatos reproductores masculino y femenino, no se aprovechaban.

## **TERMINOLOGÍA**

- *Botifarra dolça*.
- Caldera.
- *Confitat*.
- *Culana*.
- *Fuet*.
- *Fús*.

- *Pilotilles.*
- *Present.*
- *Rascle*

## **BIBLIOGRAFÍA**

<https://ddd.uab.cat/record/113485?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/68937?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/85307?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/215031?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/215265?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/282218?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/>