

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

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Bufes blanques i negres (2010)

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 (VI) (Catalunya).

Poblamiento rural aislado.

Altitud: 93 msnm.

Fecha de la entrevista: 20/1/10.

Matanza no coincidente.

Informante: hombre.

Profesión: matador profesional, matarife y operario cárnico (despiece).

Edad: 62 años.

ANTROPOLOGÍA

Comenta que han celebrado la matanza del cerdo toda la vida, desde que él tiene memoria. Mataban 1 cerdo en diciembre-enero. Se mataba en sábado, por motivos laborales, y se celebraba la comida al día siguiente, domingo. Recuerda que se gastaba medio cerdo en la fiesta y que alguna familia *benestant*, mataba hasta 6 cerdos. Los productos de la matanza duraban hasta finales de septiembre. Elaboran los productos de toda la vida, con sal y pimienta, y ahora también, como novedad, chorizos. No obstante, este año no salarán jamones y espaldas. El mayor problema es que i"ya no hace frío"! Para curar bien los productos debe hacer frío y tramontana.

La percibe como una tradición ancestral, en la que se celebra un sacrificio doméstico para provisión de carne. Ahora, destaca este aprovisionamiento de carne y menos la reunión familiar asociada. Antes era una costumbre muy celebrada por todo el pla de la Selva. Hace años, profesionalmente había llegado a matar en esta zona de la comarca (Vilobí, Caçà), unos 300 cerdos/temporada.

Durante la comida que celebran el día de matanza, es típico comer *carn de perol*. Antiguamente, otras tradiciones asociadas de estos días eran la explicación de dichos/*dites*.

Comenta que dice la Administración de Agricultura, que la matanza domiciliaria está prohibida. No obstante cree que es una tradición que se debe mantener. Cuando él no la haga, la hará su *hereu* o algún otro hijo. Se debe dejar "hacer, hacer", como se ha hecho hasta ahora. Recuerda que antiguamente se pagaba una tasa por practicarla. Radical, explica que el aturdimiento previo no tiene ninguna importancia en la matanza del cerdo y que el cerdo no sufre si no está aturdido. Añade que el cerdo tarda 1' en morir.

Como ventajas e inconvenientes, destaca la calidad gastronómica obtenida, el llevar la carne al veterinario para que mire la triquina, que no se pueden comprar productos de matanzas domiciliarias, aunque su consumo no supone un riesgo para la salud.

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

Hombres:

- Conducción.
- Sacrificio.
- Faenado.
- Despiece.
- Picado de carnes.

Mujeres:

- Recogida de sangre.
- Limpieza de tripas.
- Aliño de la masa.
- Embutido.
- Cocción.
- Otras elaboraciones: salado. No hacen confitado.

Los jóvenes participaban en la conducción, despiece, picado y en mover la carne. Los niños aguantando la cola y no cree que deban estar excluidos. La influencia de la fase lunar no tiene importancia según él. Afirma que ahora no importa 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.

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, recuerda que hace años observaron alguna canal de cerdo con piemia y lesiones con hígado de manchas blancas (*pedres*).

PRODUCCIÓN ANIMAL

En el *mas* hay granjas de porcino, pero el engorde de su cerdo lo realiza en una corralina aparte. Las instalaciones de la granja y la casa disponen de agua potable y de clorador. Tiene plan de desratización en la granja.

Engorda un macho capado, Duroc X Blanco Belga, de 8-9 meses de vida, que da unos 125-133 kg PC, con 1'5 dedos de tocino dorsal.

La alimentación consiste en *farinada* (50 % cebada y 50 % maíz), verde del huerto (col, patatas, lechuga) y sobras de la casa.

LA MATANZA

El matador es el propio abuelo de la familia. La *mocadera* es una sobrina de la familia, de 42 años de edad. La mitad de los intestinos para embutir proceden de la propia matanza, la otra mitad se compran.

Emplean varios tipos de utensilios de corte:

- 1 cuchillo para el sangrado.
- 1 cuchillo para el pelado.
- 1 cuchillo para el afeitado.
- 1 cuchillo para el faenado y el despiece.
- 1 hacha para el espinazo.
- 1 hacha para partir la cabeza del cerdo.

- 1 *tallant* para cortar espinazo y costillas.

El cerdo ayuna 24 h, con agua a libre disposición. Es conducido atado libre por 1 persona. No se realiza aturdimiento. Las operaciones de sacrificio y faenado se realizan consecutivamente con el cerdo: colgado (sacrificio), sobre la mesa (chamuscado, pelado y limpieza) y otra vez colgado, para el faenado y la obtención de las 2 medias canales.

En la sujeción para el degüello, al cerdo se le ata el morro y se le cuelga de una pata posterior, de la grúa del camión. Se recoge la sangre, que se debe remover antes de que muera el animal. Antes se le añadía sal a la sangre.

Para el chamuscado, antes se utilizaban haces de brezo. Ahora sobre una mesa de listones de madera con orificios (h = 60 cm), se chamusca el cerdo con soplete de butano. Se pela después, frotando con una *pedra tosca* y se repasa con el soplete. Se afeita y finalmente se limpia con una manguera de agua fría. Las pezuñas se retiran a mano. Detalla que si el cerdo se escalda (se calienta mucho en el chamuscado) demasiado rato, la grasa se vuelve rancia antes.

Para el faenado posterior, se le cuelga también de la otra pierna, de manera que queda colgado de ambas piernas y está sujeto de ambas manos. Se raya el espinazo (*fer la clenxa*), pero en este caso, se realiza una evisceración ventral en posición vertical y se corta el espinazo también ventralmente por ambos lados (desde la cavidad abdominal ya eviscerada), con la canal vertical, para obtener los lomos y el espinazo.

Las tripas y las *bufes* de la matanza se limpian con agua, limón, vinagre y sal.

Al acabar el faenado se pesan las medias canales con la romana. Se realiza oreo de las medias canales 24 h.

Los subproductos (contenido gastro-intestinal, cerdas) se llevan al estercolero y los comestibles (pezuelas, etc.), los aprovechan los perros en crudo.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

Por su antigua condición de operario cárnico, trabajan en un obrador semi-profesional, en cuanto a maquinaria, materiales (inoxidables) y útiles empleados. Disponen de una máquina amasadora y picadora eléctrica de 1 CV, que puede trabajar 20 kg de carne en 8'. Emplea una **placa de 8 mm OLOTINOX**. Utilizan también una embutidora manual. Tienen también una máquina para envasar al vacío y una caldera eléctrica inoxidable, para cocción, de 600 l. Para conservar en congelación, hay 3 arcones domésticos. Disponen de un secadero (son unas *golfes*).

Compra 3 madejas de tripa de 20 m, 3 sacos de sal de 40 kg, 1 kg de pimienta negra y diversos rollos de cuerda para atar. Ahora emplea *gibrells* y *cocis* de plástico. También trapos y sábanas.

De todas las materias primas obtenidas en la matanza preparan productos frescos, curados, embuchados curados, cocidos, salados y para congelar. Como producto foráneo, cita que elaboran chorizos. El *peltruc* se elabora con el ciego del cerdo. Antes con la *bonica* se hacía la *llonganissa* seca gruesa.

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:

- *Baiones*: hacen con la culata y el *rodó* del jamón, con el lomo, el *cap de llom* y con trozos de lomo.
- Lomos: frescos y embuchados.
- Espinazo y cola: salado o congelado.

- Solomillos: congelados.
- Cabezada: se embucha.
- Jamones: antes se curaban; ahora se despiezan y se hacen *baiones*.
- Espaldas: se pican para la butifarra cruda, que tiene la misma composición que la *llonganissa*, pero es de mayor longitud.
- Magro 1ª: se pica e incorpora también a la butifarra cruda.
- Costillares: se congelan.
- Papadas con corteza: se salan o se cuecen, para la *botifarra de perol*, negra y de huevo, embutida en *bufes*. La bufa proporciona un buen tamaño de producto cárnico, apto para un consumo familiar rápido.
- Pancetas: se salan.
- Tocino sin corteza: se sala o se pica para mezclar y hacer la butifarra cruda.
- Careta: se sala o se congela.
- Lengua: para hacer *carn de perol* o la *botifarra de perol*.
- *Greixons*.
- *Mantellina*: para hacer *pilotilles* (en ciertas zonas de Catalunya, las albóndigas se preparan para cocinar, envueltas en trozos de *mantellina*).
- Sesos: para hacer el relleno de los canelones.
- Pies y manos: se congelan para cocinar pies de cerdo.
- Hígado: para hacer a la brasa o guisado.
- Vientre: antes se cocía en la *perola*.
- Corazón y riñones: para la *carn de perol*.

- Intestinos: se aprovechan para embutir.
- Pulmón: se aprovecha.
- El *sagí* no se aprovecha.
- Cortezas, huesos, bazo, vientre y mesenterio son aprovechados por los perros.
- El *pixaner* se guarda para dar lustre a los zapatos de cuero.

TERMINOLOGÍA

- *Baiona*.
- *Bufa*.
- *Davantal de la pagesa*: es la tela del *sagí* (en la entrevista parecería referirse a un corte de carne)
- *Pilotilles*.
- *Pixaner*.
- *Present*.

BIBLIOGRAFÍA

<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/>