



# ES SARNALHÈRS

gèr/ hereuèr 2021 - numero 18



Pyrénées paysannes, Jacques Valat - matanza del cerdo

## ACTUALIDADES

- x Acompañamos la familia de Magdalena des de Esperanza  
quien falecio este fin de noviembre
- x El lavadero de arriba ha sido victima de una triste intervencion  
esperemos para la salvaguardia del Patrimonio que nunca mas se reproduzca
- x Felicitamos a Reforcer ganador del premio H'Up "entrepreneur international" !
- x Bienvenido a Georgina quien se instala en la borda des de Frandola
- x Ricard Novell publico un libro "Un viaje fantastico a trazos de lapiz" donde sale Bausen !!
- x El dia del Patrimonio Mundial Es Sarnalhèrs con el Ayuntamiento plantaron una morera

### CUMPLEN en enero y febrero

Un abrazo a las señoras María Jesús, Encarna y Caroline

Un abrazo a los señores Manolo, Michel, Julio, Denis  
quienes cumplen años este mes de enero

Un abrazo a los señores Juanito L. y Albert quienes cumplen años este mes de febrero

La matanza del cerdo es un aprendizaje intergeneracional. Los niños de espectadores miran a los hombres como hacen para matar y para cortar las diferentes partes del animal, así se aprende poco a poco cómo hacer la matanza. La matanza aseguraba las necesidades de carne de una familia. La familia sacrificaba 1 o 2 cerdos. En Bausen en la mayoría de las casas se sacrificaban 2 cerdos. En casa Manuel que eran 8 (los abuelos, los padres y los hijos) sacrificaban 2 cerdos. Se mataban buenos cerdos de 100 -150 kg cada uno. Casi toda la carne de cerdo puede ser conservada para el consumo. Los trozos de carne se cortan y se salan, los despojos y la sangre se convierten en "bolh" también se preparan patés y salchichas. Para la ocasión, los familiares y amigos se reunían para ayudar en las diferentes etapas del proceso.

"Tenía que haber 4 hombres con fuerza, no niños, hombres fuertes, porque el cerdo tenía mucha fuerza, y también el matarife"MM. A cambio estaban invitados para la comida.

La matanza: los hombres se reúnen para controlar al cerdo. Unos niños iban a coger el rabo. Se pasa una cuerda por su boca, uno tiraba por delante, otra cuerda alrededor de un pie. Lo arrastran a la pastèra puesta al revés su cabeza estaba colocada sobre el vacío.



Archivos Caroline - matanza del cerdo

Dos de los cuatro hombres cogen cada uno una pata. Una vez inmovilizado el cerdo, el matarife se acerca con el cuchillo, ua guinhaueta, reservado expresamente para matar al animal. El título de matarife se utiliza para designar al hombre que sangraba al animal.

"Mi padre era matarife, lo llamaban por las casas para matar el cerdo. Aquí de matarife también lo hacía Juanito des de Toquera. Primero mi padre mataba los nuestros luego los de Escalé, el de tía Agustina y los de Labadia también unos cuantos de los que venían de fuera en casa Carrera. Cada uno escogía un día y después el matarife estaba invitado para compartir la comida. " María des de Manuel "Yo iba por lo menos a las casas Toquera, Guaus, Molié, Camiau, Labadia, Matela, Punina, Minjon" Juanito des de Toquera Con una sola puñalada, debería cortar la arteria.



Archivos Caroline - guinhaueta de casa Manuel

La sangre había caído toda y había que removerla inmediatamente con un aloj. (aquí teníamos un aloj de pino con 4 picos María desde Manuel) Lo hacían las mujeres, la sangre era recogida para hacer salchicha de sangre.



dibujo de Mathieu



dibujo de Mathieu

El cerdo se colocaba en la pastera (bien puesta)

“lo cogían por las orejas para ponerlo en la pastera “ se cubre con agua muy caliente, ligeramente por debajo de la temperatura de ebullición. Los hombres toman cada uno su arrasclet (llevados por el matarife) y quitan el pelo del animal, rascando.

“Dando vueltas al cerdo con cuerdas de yero, tiene que ser bien pelado, por si acaso acabamos con la navaja. Luego se sacan las uñas, con tenazas, cuando aún estaban mojadas. Los arrasclets están hechos de metal duro tal como el de la guadaña. (dalha)”  
Juanito des de Toquera.

Se abre el cerdo y se quita la bariga luego se cuelga en una escalera, se coloca al revés y se deja colgado toda la noche en casa. El día siguiente se pone en una mesa y se parte: los intestinos son extraídos y confiados a las mujeres que los lavan, en el lavadero.

“Años había nieve otros que no. Me acuerdo con Magdalena des de Esperanza que tuvimos que parar porque helaba” TT.

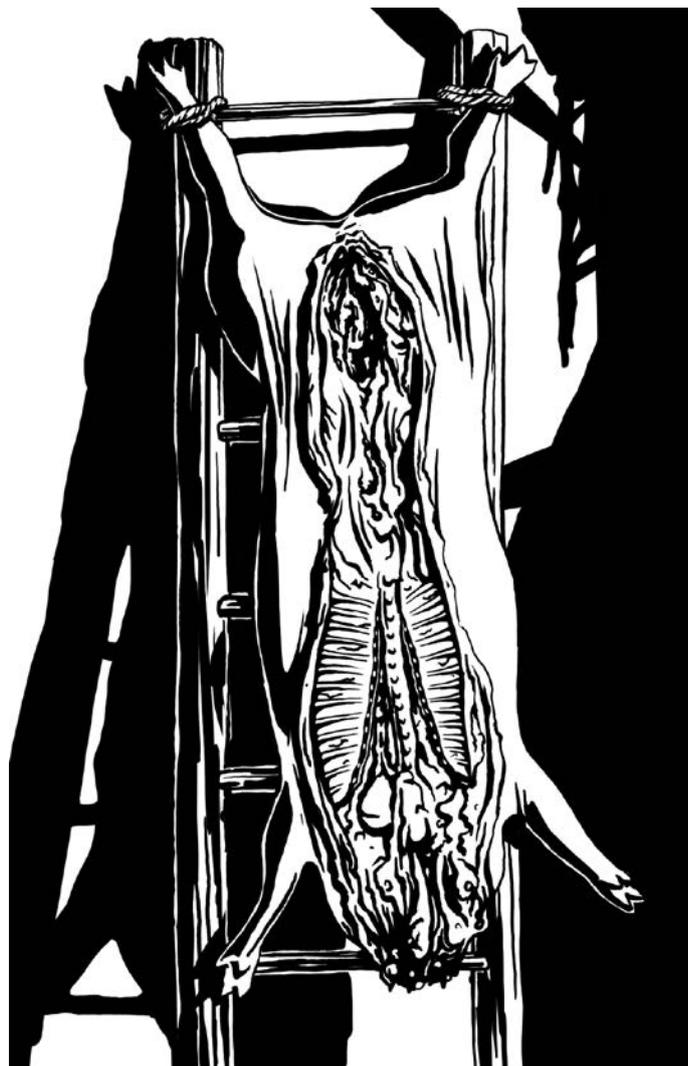
Luego los llenan con una preparación de sangre y carne. La morcilla se prepara el mismo día. Una vez que se han extraído los menudillos, el cerdo siempre se cuelga boca abajo en la escalera. Pasará la noche allí para que se enfrié bien y así facilitará el corte de los trozos de carne. El matarife corta y prepara los trozos de carne para cada familia. Los hombres martillan sus costillas para abrir la caja torácica.

“Solo tirábamos la hiel y la vejiga.” TT.

María des de Manuel

Juanito y Teresita des de Toquera

Patrimonio inmaterial



dibujo de Mathieu

### **Herramientas para la matanza**

“Cada matarife tenía su guinhaueta y los arrasquets, pero la pastera iba de un lado para otro nosotros utilizamos la de tía Agustina.” María desde Manuel

- Ua guinhaueta para matar el cerdo
- El juego de cuchillos de carnicero.
- tenazas para sacar las uñas
- cuerdas, cuerdas de yero
- Arrasquets para pelar el cerdo
- Ua pastèra : en la que se hierve el agua y se pela el cerdo
- La escalera que permite colgar el cerdo al revés.
- Ollas (Òlhes), balanzas, picadora, todos los utensilios de cocina utilizados para preparar salchichas, morcillas y patés.
- botes para la conservación
- una mata de avellano para secarlas se colgaban cerca de la chimenea.
- el batidor para girar la sangre
- una pastèra para salar (expresamente para este uso)
- brèç cesto para poner las tripas
- ...