

LA MATANZA DEL CERDO EN CATALUÑA: RESULTADOS PRELIMINARES

Fàbregas i Comadran X.*, Llonch i Obiols P.

*xfabregues@hotmail.com

Introducción

La matanza del cerdo es una fiesta tradicional de origen ancestral en la que se celebra un rito sacrificial doméstico. En Cataluña, es una tradición no regulada como actividad particular. Los productos procedentes de la matanza del cerdo constituyen parte de la reserva cultural gastronómica catalana.



Butifarras y
despiece de
matanza

Objetivos del trabajo:

1. Estudiar aspectos antropológicos y de salud pública de la matanza del cerdo en Cataluña y describir sus bases técnicas.
2. Proponer una metodología pluridisciplinar de investigación que permita comparar sus distintas tipologías.

Material y métodos



Cerdo de matanza

Se efectuaron visitas concertadas con entrevistas a personas que actualmente celebran o que han dejado de celebrar la matanza del cerdo. Contestaron un cuestionario antropológico, de salud pública y técnico (material, personal y procedimiento), con un anexo de léxico local. Se realizaron nueve entrevistas en cinco comarcas catalanas de la *Catalunya Vella* (Bages (1), Berguedà (2), Pla de l'Estany (2), Selva (2) y Vallès (2)):

- 3 entrevistas históricas (han dejado de hacer la matanza)
- 1 entrevista in situ (el día de la matanza)
- 5 entrevistas posteriores al día de la matanza

Resultados preliminares

Antropología

- Se trata de una tradición familiar festiva.
- Antiguamente era la única provisión anual de carne.
- Permite el consumo de productos de excepcional calidad.
- Elaboración de los productos tradicionales de cada comarca.
- Es una tradición con tendencia a desaparecer.
- La diferenciación de género es aún muy acusada.
- Debe hacerse en luna vieja (menguante).



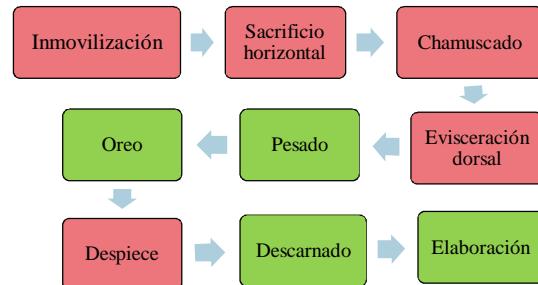
Mas Ciurana, Hostalric (1948)



Cornellà del Terri (2008)

Bases técnicas

- Alimentación del cerdo: cereales + sobras del huerto y cocina.
- Celebración: fines de semana (1-2 días), con comida y/o cena de productos de matanza.
- Sacrificio de 1 solo cerdo (macho castrado) por temporada (diciembre-febrero) y familia.
- Faenado para la obtención de lomo y espínazo.



Procedimiento: operaciones *obligatorias* y *optativas*

Salud pública

- Un veterinario realiza la investigación de *Trichinella spp.*
- El consumo de productos de matanza no se percibe como un riesgo sanitario.
- La intervención de la administración no se considera necesaria.

Cambios diacrónicos

- Reducción de los tiempos de cocción.
- Aumento de la elaboración de embutidos curados y disminución del curado de jamones y paletas.
- Disminución de la conserva y aumento del envasado al vacío y de la congelación de productos frescos, curados y/o cocidos.
- Desaparición del trueque o venta de jamones y paletas curados.

Conclusiones

1. Es una costumbre en desuso y con riesgo de desaparición.
2. El procedimiento no ha sufrido cambios significativos, a diferencia de algunos de los productos tradicionales y de los métodos de conservación.
3. Sin embargo, es necesario seguir con el estudio en el resto de comarcas catalanas para obtener conclusiones representativas.