

## PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN PARA LA MATANZA DEL CERDO

Fàbregas i Comadran, X.<sup>1</sup> y Llonch i Obiols, P.

<sup>1</sup>C/ Vidal i Graners, 28, 1r 2a. 08173 Sant Cugat del Vallès. xfabregues@hotmail.com

### INTRODUCCIÓN

La relación entre el hombre y el cerdo a lo largo de la historia ha sido estudiada desde la antropología, la historia de la alimentación y la producción animal. Distintos autores españoles han escrito sobre la cría y la matanza del cerdo, desde la perspectiva de fiesta ritual, del procedimiento y de las técnicas empleadas y de los productos obtenidos: Agustí (1988), Cortada y de Manjarrés (1980), Serra (1980), Amades (1983), Dalmau (1946), Vilarrasa (1975), Violant i Simorra (1981, 2003), Fàbregas i Surroca y Gumí (1979), Capel et al. (1997), Llobet (1990), Luján (1990), Castañer y Fuertes (1991), Cunqueiro y Filgueira (1993) y Fàbrega (1995). En estos últimos años, han tratado sobre la matanza en las distintas comunidades autónomas españolas, Pont (2002), Castells (2003), Solà (2003), Aguilar (2004), Batalla (2007), Fugarolas y Vilà (2007), Barbal (2008), Junquera (2008), Ferrer (2009), Rangil (2009), Rubio y Cubillo (2009) y Fàbregas i Comadran y Llonch (2010), con una visión de vida rural; Espeitx et al. (2001), Gázquez (2000), Nadal (2003), Payeras y Falconer (2005), Roigé y Estrada (2008) y Nadal et al. (2010), desde un enfoque antropológico y Vila (2000), Vázquez Montalbán (2001, 2004), Rivas (2008) y Font (2009), desde la gastronomía. Como antecedente a este protocolo, Roncalés y Martínez (2001) estudiaron exhaustivamente la matanza en el valle del Ebro. Las publicaciones de MAPA (1983), Torrado (1985), CSC (1989), Amate (1992), Capel (1992), CSSS (1995), Fàbrega (1995), Mestre (1998) y Dolcet y Pons (2010) tratan específicamente de los productos del cerdo, según su origen geográfico.

La mayoría de comunidades autónomas españolas disponen de normativas específicas sobre la matanza domiciliaria del cerdo, a veces asociada al control sanitario de la caza, en relación con la investigación de triquinas. En la Unión europea, el Reglamento 2075/2005 regula el control oficial de la presencia de triquinas en las carnes de consumo. En el ámbito estatal, el RD 640/2006 matiza ciertas condiciones establecidas en el reglamento anterior.

El objetivo de este trabajo consiste en proponer una metodología pluridisciplinar común de investigación, que sea aplicable en distintos países del ámbito internacional y que permita analizar y comparar las distintas tipologías de la matanza tradicional del cerdo, sus bases técnicas y los productos obtenidos, para conocer los cambios ocurridos, principalmente en los últimos cincuenta años y describir la realidad actual de la matanza.

### MATERIAL Y MÉTODOS

La propuesta se basa en la realización de visitas concertadas con entrevistas personales por dos veterinarios. Las personas escogidas para pasar el protocolo se clasifican en: (1) familias que han dejado de hacer la matanza (entrevista histórica), (2) familias que aún celebran la matanza (*in situ*, el mismo día de la matanza), (3) familias que aún la hacen, aunque la entrevista no se haya realizado durante la matanza (*a posteriori*) y (4) matarifes y mondongueras en activo (*a posteriori*) o jubilados (histórica). El estudio es, por lo tanto, de carácter diacrónico y también sincrónico. El protocolo consta de cuatro cuestionarios temáticos: antecedentes, antropológico, de salud pública y metodológico (material, personal y procedimiento). Se adjunta al protocolo un anexo con la terminología local recogida durante las entrevistas.

Se establece un muestreo representativo mínimo de una matanza por comarca, abarcando en el caso de España, todas las comarcas de cada comunidad autónoma española. Los cuestionarios se cumplimentan por escrito, a partir de las respuestas de los entrevistados y de las observaciones realizadas *in situ*. Se tomarán fotos digitales de las distintas fases del procedimiento y de los productos. El análisis estadístico de los datos se procesará con el paquete SAS (2001).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De la bibliografía consultada, se concluye que existen marcadas diferencias geográficas por lo que respecta a la posición de sacrificio, a la aplicación y al orden de las operaciones de chamuscado-escaldado, al tipo de evisceración, a los productos elaborados y a los ingredientes empleados, especialmente condimentos y especias. Por ello, se ha elaborado un protocolo abierto, que incluya todas estas posibles variaciones. De un cuestionario inicial, evaluado y mejorado a partir de los resultados de las visitas realizadas, se ha llegado a un protocolo, que ya ha sido ensayado favorablemente en Cataluña por Fàbregas y Llonch (2010).

El cuestionario propuesto abarca los siguientes aspectos:

1. Antecedentes: número (nº), tipo (*in situ*/histórica/a posteriori/profesional), anonimato, temporada, matanza y/o elaboración, identificación (día, hora-horario, lugar, persona entrevistada –vinculación con sector cárnico–, matarife y mondonguera actuantes), tipo de poblamiento, nº de años de celebración, nº de cerdos sacrificados y temporización, nº mínimo de participantes, nº de días de matanza-elaboración, cambios en los productos elaborados, duración y venta de productos y problemas para realizar la matanza.
2. Antropológico: percepción de la matanza (definición, aspectos más importantes, comidas y costumbres típicas, elaboración de productos tradicionales/nuevos, clasificación de la actividad, motivos de preservación); bienestar animal (valoración del aturdimiento y percepción de su obligatoriedad); ventajas, inconvenientes, limitaciones y organización futura de la matanza; diferenciación por sexo y edad en las actividades; participación de mujeres menstruantes; influencia de la fase lunar; festividad de San Antonio como día hábil de matanza, obsequio del presente y destinatarios del mismo.
3. Salud pública: gestiones administrativas municipales (plazos, tasas, material, local, control veterinario: ante-mortem, post-mortem, detección de triquinas), vinculación del veterinario actuante, comunicación matarife-veterinario-veterinario oficial, causas de no aptitud al consumo humano, eliminación y destrucción de carnes no aptas e investigación de triquinas (número de muestras/cerdo, peso de la muestra, músculos de elección, método, formación de los actuantes).
4. Metodológico: 1. Personal: matarife y mondonguera (edad, procedencia). 2. Material: animal (libro de explotación ganadera, animal declarado, documentos sanitarios de movimiento, ciclo cerrado/cebo, sexo del cuidante, control de roedores, base genética, sexo, castración, desparasitación, alimentación, PVS (kg.), edad sacrificio (meses), PCC (kg.), RC (%), conformación, estado de engrasamiento (espesor tocino dorsal), calidad de la carne y de la grasa, costes de la matanza (lechón, alimentación, castración, tratamientos veterinarios, cerdo cebado para sacrificio, matarife, mondonguera, tripas, sal, especias, investigación de triquinas)); utensilios, equipos e instalaciones (cuchillos, hachas, ganchos, soportes, hogar, material de combustión para el chamuscado y las calderas, recipientes, agujas, huso para voltear tripas, cuerda para atar, tecnología cárnica –picadoras y/o embutidoras (pertenencia, medidas de cuchillas y diámetros de placas y taladros según tipo de masa), amasadora, caldera industrial–, tecnología del frío –natural, neveras y congeladores domésticos, cámaras de refrigeración y de congelación industriales–, locales –porqueriza, de sacrificio, obrador, de secado y curación–). 3. Procedimiento: nº horas de ayuno; a) conducción (tipo y material utilizado); b) inmovilización (nº de personas y material); c) aturdimiento (método –características técnicas–, lugar de aplicación, pertenencia del equipo, valoración del bienestar animal); d) sacrificio y faenado (tipo de canal –lomo/chuleta–; lugar/local; equipo/material; posición horizontal/vertical colgado o inclinado; sangrado, recogida y manipulación de la sangre; chamuscado y/o escaldado –aplicación, posición y orden de estas operaciones, Tª/tiempo y material de escaldado–; pelado, afeitado y repasado (material); lavado final; corte de patas y cabeza; extracción de uñas; evisceración (vertical ventral/horizontal dorsal); limpieza de tripas, vejiga y estómago (aromatizantes, calibre y especias de procedencia); subproductos y residuos (tipos y destino); división longitudinal de la canal); e) pesado (material, partes); f) oreo (nº de horas, media canal/piezas/masas, local); g) despiece (partes, piezas y despojos; escandallo (kg/%); aptitud/destino de las piezas; estado; tratamientos –congelación, picado, salado, adobado, curado, ahumado, escaldado, cocción húmeda/seca, fusión, para productos técnicos (jabón, etc.)–, vida útil

de las carnes, destino culinario); h) descarnado, descortezado y troceado; i) elaboración (tipos de masas y maduración –T<sup>a</sup>/tiempo–, productos –clasificación/tipos, % grasa y carne de cerdo/otras grasas y carnes, ingredientes (piezas de carne, despojos, tipo de grasa, condimentos y especias, vegetales, vinos y licores, aditivos, etc.)–, tratamientos –T<sup>a</sup>/tiempo/%HR, equipos, mermas en cocidos y curados–, conservación –T<sup>a</sup>/tiempo–, presentación –medidas, sección–, preparación para el consumo).

5. Anexo: Terminología local en las distintas lenguas y dialectos hablados.

El protocolo propuesto se muestra como una herramienta eficaz para describir y analizar las percepciones y metodologías actuales de la matanza tradicional del cerdo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar Pujol, A. 2004. Proa. Bcn. • Agustí, M. 1988. Alta Fulla. Bcn. • Amades, J. 1983. Vol. V. Salvat-Ed. 62. Bcn. • Amate, P. 1992. MAPA. El País-Aguilar. Mad. • Barbal Espot, A. X. 2008. Garsineu. Tremp. • Batalla, A. 2007. Garsineu. Tremp. • BOE. 2006. RD 640/2006. • Castañer, A., Fuertes, T. 1991. Alianza. Mad. • Castells Serra, J. 2003. Garsineu. Tremp. • Capel, J.C. 1992. MAPA. El País-Aguilar. Mad. • Capel, J.C., Gómez, E., Lapitz, J.J., Méndez Riestra, E., Serradilla, J.V., Sueiro, J.V. 1997. R&B. Bio. • Cortada y Sala, J., De Manjarrés, J. 1980. Arch. Trad. Pop. n<sup>o</sup> 8. Olañeta. Bcn. • CSC. 1989. Junta Extremadura. Mérida. • CSSC. 1995. Serv. Public. Ovd. • Cunqueiro, A., Filgueira Iglesias, A. 1993. Everest. Len. • Dalmau, A.R. 1946. Millá. Bcn. • DOCE. 2005. R 2075/2005. • Dolcet Llaveria, J., Pons i Argimon. 2010. DAAR-Ed. 62. Bcn. • Espeix, E., Cáceres, J, Massanés, T. 2001. CPCPTC. Bcn. • Fàbrega, J. 1995. La Magrana. Bcn. • Fàbregas i Comadran, X., Llonch i Obiols, P. 2010. *VIII Cong. Intern. Dieta Mediterránea. Abstract Book, p. 196-197.* Bcn. • Fàbregas i Surroca, X., Gumí, J. 1979. Ed. 62. Bcn. • Ferrer i Alòs, L. 2009. Saga. Bcn. • Font, M. 2009. Triangle Postals. Sant Lluís. • Fugarolas i Masó, J., Vilà i Camps, J. 2007. Fogars de la Selva. • Gázquez Ortiz, A. 2000. Alianza. Mad. • Junquera Rubio, C. 2008. Edilesa. Trobajo del Camino. • Luján, N. 1990. La Campana. Bcn. • Llobet, S. 1990. Museu–AEG. Granollers. • MAPA. 1983. Catálogo de embutidos y jamones curados de España. MAPA. Mad. • Mestre, R. 1998. Plaza&Janés. Bcn. • Nadal Subirà, E. 2003. CPCPTC. Bcn. • Nadal Subirà, E., Iglesias Ricou, J.R., Estrada Bonell, F. 2010. CPCPTC. Bcn. • Payeras, L., Falconer, J. 2005. IIEIB. Pmi. • Pont, M. 2002. Proa. Bcn. • Rangil, D. 2009. Impr. Romanyà-Valls. Capellades. • Rivas Quintas, E. 2008. Gráf. Orensanas. Ourense. • Roigé, X, Estrada, F. 2008. Gen. de Cat. Bcn. • Roncalés Rabinal, P., Martínez Luna, L.A. 2001. Dip. de Zaz. Zaz. • Rubio Pérez, L.M., Cubillo de la Puente, R. 2009. Edilesa. Trobajo del Camino. • SAS 9.1, SAS Institute Inc., Cary, NC, 1999-2001. • Serra i Boldú, V. 1980. *Arx. Trad. Pop. Fas. 1. p. 41-50.* Bcn. • Solà i Mas, J. 2003. CPCPTC. Bcn. • Torrado, L. 1985. FECIC-DARP. Bcn. • Vázquez Montalbán, M. 2001. Mondadori. Bcn. • Vázquez Montalbán, M. 2004. Ed. 62. Bcn. • Vila Medinyà, J.M. 2000. Dip. de Girona. Gro. • Vilarrasa i Vall, S. 1975. Impr. Maideu. Ripoll. • Violant i Simorra, R. 1981. Obra Oberta, 3. El Pedris, 8. p. 11-36. Alta Fulla. Bcn. • Violant i Simorra, R. 2003. Alta Fulla. Bcn.

## RESEARCH PROTOCOL OF TRADITIONAL PIG SLAUGHTER

**ABSTRACT:** A research protocol of traditional domestic pig slaughter is proposed. To carry on with the study, a veterinarian interviewed different people with a questionnaire that included five topics: background, anthropology, public health, methodology (staff, equipment and procedures) and local vocabulary. With the aim of determine synchronic differences, they where interviewed families who still perform traditional slaughter (*in situ* slaughter and post-slaughter questionnaire) and active slaughterman. To determine the diachronic changes, they were interviewed families that have left this tradition (historic questionnaire) and families that still perform it and retired slaughterman. A representative sample was considered one pig traditional slaughter for each region (*comarca*). The proposal protocol has been repeatedly tested and is considered appropriate to describe and analyse the traditional domestic pig slaughter.

**Keywords:** pig, traditional slaughter, protocol.