



Festa de la matança del porc

Orpí

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: Pl. Sant Jordi, Can Bou
Emplaçament Can Bou

Coordenades:

Latitud: 41.52871
Longitud: 1.60685
UTM Est (X): 383774
UTM Nord (Y): 4598389

Classificació

Número de fitxa 08152 - 133
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Manifestació festiva
Estil / època: Contemporani
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Lúdic
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa P. Barbado (OPC)
Data de registre de la fitxa: dg., 29/03/2015 - 01:00

Descripció

Festa que es celebra cada tercer diumenge del mes de març. S'ha recuperat la festa sense el sacrifici de l'animal (tradicionalment es feia tot el procés).

La diada comença amb l'arribada de l'animal, es preparen totes les carns, es tallen, es couen i es fan les butifarres, fresca, blanca i negra. Es fa un esmorzar i després el posterior dinar amb els productes elaborats

durant la jornada.

Observacions:

És primordial la col·laboració dels veïns i veïnes del municipi i de tot el que hi vulgui participar, ja que tot i ser una jornada festiva totes les tasques les realitzen gent voluntària.

Història

La matança del porc era una activitat tradicional a la Catalunya rural. En molts llocs l'11 de novembre, dia de Sant Martí, era un dels dies preferits per la matança.

En aquesta època tothom a la granja, mas o alqueria prenia part a l'activitat. Normalment eren els homes els que mataven i tallaven els animals i les dones (matanceres) les que posteriorment preparaven els diversos productes. Aquests darrers es dividien entre els que calia menjar aviat, i els que eren per conservar per a consumir durant la resta de l'any com els embotits o els fumats.

La matança del porc és una experiència molt arrelada en la cultura catalana. Es troba en perill d'extinció a causa de certes normes sanitàries molt estrictes de la Comunitat Europea, així com de les noves actituds envers el tractament animal. Cal recordar que l'actual Llei de Protecció dels Animals de Catalunya, prohibeix expressament matar l'animal en públic.

Actualment que es troben tot tipus d'aliments a totes les èpoques de l'any, cal fer un esforç per comprendre la importància de la matança en el passat. Cal tenir present però que la carn provinent de la tradicional festivitat de la matança era l'única carn que moltes llars rurals menjaven en el transcurs de l'any, ja que llavors no hi havia carnisseries.

Bibliografia

http://ca.wikipedia.org/wiki/Matan%C3%A7a_del_porc

