

## EL MANDONGO I LA CUINA DEL PORC

JORDI FORT BESORA

Mandongo és paraula manllevada del castellà, que vol dir budellam del porc, i també fer embotits, i que entre nosaltres significava preparar totes les viandes el dia de la matança del porc.

El mandongo era, fins als anys cinquanta del segle passat, una festa familiar molt important, semblant a la del dia que es feia l'oli; festes on es reunia tota la família per fer aquesta feina complexa que era la matança del porc i o la premsada de les olives.

Els porcs petits garrins tradicionalment es compraven per la fira de Prades i s'engreixaven fins que arribaven els dies de fred i no era possible treballar al defora. Els mandongos, doncs, es feien de desembre a març; depenia del menjar que hi havia per engreixar el porc i de la situació del rebost de la casa.

Matar el porc donava feina per a tot el dia i per a unes quantes persones.

Fer el mandongo era una jornada llarga que començava de bon matí. Reunits tots a la vora del foc, es feia un esmorzar curt però consistent, bàsicament un mos de pa torrat amb oli i sal, figues seques, fruits secs i un bon aiguardent, a més d'altres elements segons el gust de cadascun; el cos necessitava lluitar amb el fred que no faltava quasi mai.

Tot seguit es treia el porc de la corralina cap al carrer on estava preparada la banqueta del sacrifici. Si pesava menys de cent quilos era fàcil alçar-lo fins a la banqueta i subjectar-lo en la postura que exigia l'expert encarregat de degollar-lo; si pesava més, feien falta homes joves, amb força i decisió.

Degollar la bèstia era cosa de pocs minuts; l'encarregat o encarregada de recollir la sang en un gibrell de terrissa tenia una estona més de feina, ja que havia de remenar la sang, perquè no quallés i es mantingués en condicions d'incorporarla a les botifarres.

Cap pas de la matança era fàcil, tots tenien els seus secrets i la seva tècnica.

Mort el porc, es passava a socarrimar el pèl amb la flama d'argelagues ben seques que s'havien tallat feia setmanes. Amb el fred, aquesta feina era com un espai de bonança; l'escalfor s'agraïa i no feia falta córrer. Si no es rostia bé, hi havia més feina en l'operació que venia tot seguit: deixar la pell ben neta, amb aigua calenta i unes bones pedres de tosca. Pacientment es deixava la pell de la bèstia ben polida fins que no quedava rastre de brutícia i, d'immediat o alhora, s'afaitava el pèl escrupolosament, ja que no era qüestió de trobar noses al tall de cansalada quan ja era al plat d'escudella. Les potes mereixien un rentat a part; es

tallaven per separar-les de l'animal, i s'hi treien les ungles per deixar-les a punt per fer un àpat a part o bé incorporar la seva deliciosa carn a les botifarres.

El porc s'obria per l'esquena, i l'espina era la primera peça que ingressava al salador. Llavors venia una fase molt laboriosa: extreure totes les vísceres. El budellam passava a mans de les dones que anaven fins al riu per rentar-lo. Hem de saber que els budells sintètics que estalviaven aquesta feina tan pesada no van arribar a Capafonts fins als anys cinquanta del segle passat, just quan a la matança del porc ja li cantaven les absoltes.

Acabar d'esbocinar el porc era cosa de poca feina, però llavors començava la tasca més entretinguda, fer les botifarres.

A mig matí es passaven els trinxats de vianda per la paella, s'ajustava la quantitat de sal i pebre al gust dels de la casa i es feien els tastets per comprovar els sabors de la botifarra negra, la blanca i la llonganissa. Passades les dotze, s'aturava la feina per dinar i menjar el plat típic del mandongo: cansalada i magre –preferentment de la papada del porc, perquè és la carn més gustosa–, ronyó, fetge i el tel del sagí, tot fregit amb mongetes i oli abundant. Una delícia de plat que avui encara es pot assaborir a la Festa del Mandongo que les dones de Barrulles celebren cada hivern. Els qui vam gaudir dels mandongos casolans hi trobem a faltar la qualitat de la matèria primera. Els porcs de raça vigatana, engreixats a casa amb farina d'ordi i moltes sobres de patates, carabasses, verdures de tota mena..., tenien una cansalada molt gruixuda que avui seria rebutjada a primer cop d'ull per tots els nutricionistes i també possiblement pels gurmets, perquè allò que semblava un pilot de greix de més de deu centímetres de gruix era una menja exquisida quan en posar-la damunt les brases anava suant l'excés de greix o quan aquest s'havia incorporat al brou d'una escudella. Era una carn diferent a la dels porcs d'altres races i no podem dir si millor o pitjor, ja que no existeix; la meva opinió –i no la podreu rebatre perquè avui no és possible tastar aquesta vianda– és que era excel·lent. Al porc, el greix és essencial, i si voleu menjar bona sobrassada mallorquina hi ha d'haver aquell saïm que els de ses illes han preservat.

Si es volia sopar amb tranquil·litat, o sigui amb la feina acabada, no era qüestió de badar; trinxar la carn i bullir les botifarres negres i blanques era llarg i entretingut. Aquí sí que el pes del porc manava, cent quilos de vianda portaven feina i si el porc era de dos-cents quilos, doncs el doble. El magre embotit, cru o cuit, és molt senyor i no era qüestió que a les llonganisses o a les botifarres si s'hi trobés qualsevol cosa,: cada part de la bèstia era adequada per fer un o altre producte.

El sopar era un àpat complet. Primer una sopa de mandonguilles –paraula germana de mandrons amb carn del porc, pollastre i més coses que cada



mestressa sabia; després un plat d'escarola amanida amb romesco –la fórmula del qual era patrimoni de cada mestressa– adornat amb botifarra negra i blanca acabada de fer, ou dur, pernil si n'hi havia, olives, ...; de tercer, llonganissa fresca fregida amb tomàquet, o conill o pollastre rostits; de postres, ametlles i avellanes torrades, nous, coca de sucre..., amb vi ranci, cafè i molta xerrameca. Val a dir que hi havia més varietat de plats, segons el costum i les possibilitats de cada casa, però els que hem citat eren els més corrents.

Tothom estava content perquè venien dies d'abundància i poca feina.

Amb tots els aliments resultants del mandongo, el salador quedava ben proveït: dues penques de cansalada, dos pernils –normalment les dues potes del darrere–, dos llocs, una bona quantitat d'ossos de totes mides després d'haver-ne tret quasi tot el magre per fer els embotits, botifarres negres, botifarres blanques, de casa, més aviat pensava que menjava vedella de baixa qualitat. El meu enyorat amic Josep Iglésies del Marquet, acostumat a la cuina de la Terra Ferma, quan



parlàvem d'aquests temes de les menges de pagès, em deia: “Anirem malament mentre la llonganissa que posem a la paella faci aigua en comptes d’oli!” Millor sentència impossible.

Recordo infinitat de plats amb la presència de derivats del porc. Era la vianda màgica que permetia menjar proteïna la major part de l’any, quan els frigorífics no existien. El pernil era el que millor resistia el pas del temps. El seu gust era molt diferent dels pernills actuals, millor que la majoria i no tan exquisit com un autèntic pernil d’aglà. Avui es vendria a un preu alt, per sobre del que tenen els pernills industrials.

Per documents antics podem saber la importància que el porc tenia a l’edat mitjana, i segur que hi ha molts aspectes de la cuina d’aquell temps que encara ignorem.

