

LA MATANÇA DEL PORC. UNA TRADICIÓ PERDUDA

És llàstima que tradicions seculares, arrelades en la foscor del temps, es perdin. És el preu que les noves formes de viure ens fan pagar amb imposicions de lleis que pretenen fer més sana la nostra existència. Però caldria preguntar-se si val la pena, sobretot en petites poblacions rurals, aplicar tan estrictament aquestes ordenances, tenint en compte que la higiene també ha avançat amb el pas dels anys.

Quan un poble perd les seves antigues arrels, deixa en part de ser el que era, mor quelcom substànciós que el distingia i a la vegada l'enriqueix; perquè no solament compta la riquesa material i la "renda per càpita", sinó que hi ha valors que compten molt més, sobretot el valor suprem de la nostra identitat i dels nostres costums.

En certa manera, és lògic que les autoritats sanitàries es preocupin per les coses que fan referència a manipulacions casolanes i que siguin controlades amb rigor, a fi d'evitar problemes d'ordre sanitari; però també és cert que la tradició pot ser perfectament vàlida, acceptant escrupolosament el dictat de les lleis.

Deixem aquesta circumstància i passem a recordar el que ja comença a ser un tros d'història, que probablement no es repetirà mai més.

La matança del porc, tradició ancestral, gairebé crònica en el nostre país, es produïa en arribar les primeres freds. Generalment, però, era més corrent matar el porc al desembre, d'aquí ve la famosa dita: "Ditxós mes, que entra amb llardons i surt amb torrons". Prèviament, el porc era engreixat amb blat de moro, ordi i perolada, aproximadament durant un any (llavors el pes era comptat amb arroves, de deu a dotze d'aquestes mesures era el més adequat per a la matança; aquesta mesura ha estat substituïda fa temps per la del sistema mètric decimal).



El porc és el trist protagonista d'aquesta tradició. (Foto Jaume Bosch)

Els matadors esmolaven les eines i començaven a fer la llista ordenada dels clients habituals. Mentrestant, les mestresses de casa preparaven els estris i brunyien el perol d'aram, que brillava com si fos d'or; llogaven la mocadera, feien neteja general, fregaven el vaixellam de cuina i els homes escuraven la xemeneia. Algú esperava a matar el porc en lluna nova, les botifarres, en canvi, diu que han de fer-se en lluna vella. Els draps de lli de l'armari, nets i preparats.

Mentrestant, els homes de la casa s'entretenien a lligar feixines d'argelaga per socarrimar l'animal mort i enllestien la pot per escorxar-lo.

La mainada esperava l'esdeveniment: tota aquella gatzara, que fugia de la rutina, els mantenia inquiets i curiosos.

La matança del porc crec que podria dividir-se en quatre parts. La primera, i més important, és el ritual o sacrifici de l'animal, que reflecteix en molts d'aspectes l'oferiment de la sang vessada, seguint costums de lleis paganes que esdevingueren tradició.

En aquest primer estadi, el matador, ajudat per dos o tres homes forçuts, degollava l'animal. Els crits de la bestiola ferida omplien l'aire, mentre la mestressa remenava amb força la sang dintre el gibrell.

La mainada espavordida, més sensible, girava la cara davant d'aquell sinistre espectacle. El porc perdia a poc a poc el bleix i moria lentament. La

mestressa retirava el gibrell, el matador encenia la fogata, socarrimava l'animal i el carrer s'omplia d'una pudor enganxosa; llavors el matador afaitava l'animal, mentre amb un pot de tant en tant el remullava. El porc, acabada aquesta operació, era dipositat sobre les fustes, el matador brandia l'esmolat ganivet i començava l'esquarterament.

L'operació de trossejar l'animal requeria tota una dedicació i experiència. A vegades el matador es donava aires de cirurgià, tot explicant la semblança que el porc tenia amb l'home, en certs aspectes anatòmics. La primera part seccionada era la budellada, que la mocadera recollia i s'emportava per netejar-la i preparar-la adequadament i obtenir així els budells nets i a punt per a les botifarres.

Llavors el matador dividia les parts més essencials i els homes traginaven la carn cap a la gran taula de l'estança. Aquesta fase s'acabava amb l'esmorzar del matador, que generalment menjava sang i fetge i algun tros de carn, regat tot amb el vi més selecte del celler.

En la segona part, un cop s'havia fet la partició de la carn i s'havien separat els lloms i els pernills, es classificava la carn. La primera remesa era la de les botifarres de sang, que consistia en el gorgil, part de la ventresca i els talls vermells de la carn del coll. A continuació es preparava la carn més inferior per confeccionar el fuet, la botifarra dolça i la picant. La carn més selecta es reservava per a les llonganisses.

Mentrestant el perol amb l'aigua corresponent ja era al foc per preparar la carn de les botifarres dites de perol, que consistia en el cap, la freixura, les cotnes i els ronyons. Quan la carn estava en el seu punt just, es treia del perol i a continuació es col·locaven les botifarres de sang prèviament manipulades i embotides per les mocaderes. Les botifarres de sang es coïen lentament, punxades de tant en tant, en el transcurs de dues o tres hores; així s'obtenia el brou bufat de tan deliciós sabor, sobretot quan s'afegia a l'escudella d'arròs i fideus amb col.

Mentre el perol bullia, les mocaderes, després de collar la màquina a la taula, trituraven la carn per poder pastar-la amb les dosis de sal i pebre a gust de la casa.

Els budells o la mocada es preparaven amb taronges agres tallades a rodelles que es barrejaven amb la mocada, a fi de restar-li sentor i d'aromatitzar aquestes parts del porc més ofensives.

Les llonganisses mereixien una atenció a part de tots els altres embotits; en primer lloc, es feien amb molta calma i la mocadera intentava compactar-

les al màxim. Generalment aquestes dones professionals tenien el seu secret, perquè de les llonganisses depenia en part el seu prestigi.

Els paltrucs amb forma de globus, el saborós fuet, les botifarres dolces, les de sal i pebre, les de perol, cap d'aquests productes podia rivalitzar amb la llonganissa, sobretot quan en el rigor canicular de la sega adquirien una capacitat de fascinació inoblidable, i més si el vi era fresc i generós.

La xulla o la ventresca, acompanyada amb un plat de patata i col fregida, vora el foc sentint l'udol de la tramuntana sobre les teulades. Els greixons daurats, saborosos com un llamí. Les botifarres de sal i pebre que feien l'arròs més saborós. El sagí, que engreixava l'escudella i que de tant en tant produïa alguna feridura. El greix, que les olles de terrissa guardaven dintre el rebost, per fregir i rossejar viandes. El costelló, sepultat de greix, que a l'hivern adquiria tonalitats màgiques en saltar de la cassola. El "llomillo" que s'esbandia el mateix dia de la matança, aromàtic i deliciós. Tot un món gastronòmic del qual sols ens resta el record; esclafat per l'imperi implacable de les *hamburgueses* i els *frankfurts* i tot un altre seguit de productes robotitzats.

No podem deixar a part una de les peces més característiques del porc, els pernills, curats i penjats en la part més ventilada del rebost.

Feia goig veure les perxes amb tota mena de botifarres penjades, hàbilment protegides contra rates, ratolins o gats.

Tot seguit prosseguia la feina. Se salaven els ossos i se sepultaven els pernills dintre unes caixes, cobertes de sal. Mentre les botifarres restaven penjades, la mestressa agafava un drap de lli i estrenyia les que li semblava que havien quedat més toves, ja que qualsevol residu d'aire dintre la carn embotida comportava la seva oxidació i la peça restava malmesa.

Com que la gent s'ajudava en molts aspectes, arribada la gran diada de la matança, era de llei que els familiars i amics més pròxims rebessin el "present" que consistia en la mostra i tast del producte elaborat; generalment un tros de llom i botifarres variades. Aquestes despeses eren com un intercanvi, tota vegada que les persones que les rebien, quan mataven el porc, les tornaven.

El brou bufat del perol, generalment, es repartia entre la gent més necessitada; les dones acudien a omplir un tupí d'aquest brou, el qual durant uns dies feia més suculenta l'escudella.

El gran àpat es pot considerar el tercer estadi del procés de la matança. Al voltant del migdia, començaven a arribar els convidats. Els homes feien els comentaris habituals: l'escassetat d'aigua, la tramuntana o bé l'excés de pluja i altres problemes del seu ofici. Les dones donaven una llambregada a l'aspecte interior de la casa, mentre la mainada, més esquerpa, jugava amb algun cadell famolenc.

Tot era a punt: l'entrada a la gran sala, emblanquinada de poc; la llarga taula parada amb estovalles blanques que feien ressaltar els plats de terrissa groga de la Bisbal, mentre que el cadiram de balca donava una nota sòbria al decorat. Els convidats romanien una estona drets, fins que sortia la mestressa i deia: "Au, tothom a taula!".

Una vegada tots s'havien assegut, el mosso llescava el pa, els porrons brillaven, vermells, i l'olor penetrant de l'arròs sortia furtiva de la cuina. Hi havia un moment de silenci i expectació. Sortia la cuinera amb l'enorme cassola de terrissa; l'arròs fumejant i olorós era col·locat sobre els amplis "estalvis". Llavors la mestressa, com era normal, pronunciava unes paraules que tothom ja coneixia:

– No sé pas si us agradarà gaire; hem fet arròs de costelló amb botifarres de sal i pebre i algun trosset de "llomillo".

Algun vailet impertinent amb veu de falset cridava:

– I a darrera què hi ha més...

La mestressa, sufocada, reprimia un gest, mentre el pare del marrec li estirava l'orella tot dient:

– Tu, a callar!

El dinar era suculent i generós, els porrons passaven de mà en mà d'un cap a l'altre de la taula, les galtes dels convidats s'anaven enrogint a mesura que el vi s'escolava, la xerrameca aixecava el to i la calor dintre la sala augmentava.

Llavors venia el segon plat; dues paellades de sang i fetge apareixien sobre la taula, de tan grosses semblaven dos garbells negres. El mosso no es cansava de baixar al celler a omplir la garrafa. La xerinola augmentava i aquella lúdica celebració culminava quan, a les postres, apareixia una enorme coca de llardons amb sucre daurat a sobre. Al cap d'una estona, una nyonya, un ensopiment generalitzat envaïa la sala i algun cap s'amorrava a la taula. La mestressa feia gala llavors de l'excel·lent codonyat,

tot oferint aquesta beguda tan digestiva. I així acabava la gran dinada, l'àpat de la matança del porc.

La quarta, i definitiva, fase era la neteja dels estris i la roba. El vaixellam de plats i perols requeria una llarga estona. Però sobretot es tenia molta cura de deixar la roba neta i polida al màxim, per la qual cosa s'usava el lleixiu de cendra a l'hora de fer la bugada.

Per fer la bugada s'omplia el cossi de terrissa negra amb la roba bruta (aquest cossi tenia a baix un forat per desallotjar l'aigua). Tot seguit, es col.locava sobre la roba el buganter, que és un tros de roba gruixuda o doblada amb què es cobria totalment la roba bruta. Llavors la cendra, que ja es tenia preparada -cendra de llenya prima i mai de troncs corromputs o bruts-, es col.locava sobre el buganter que es tornava a cobrir amb un altre drap net. Tot seguit, s'hi tirava l'aigua calenta, just fins a cobrir la roba. L'endemà es buidava el cossi i es treia la roba, s'esbandia a la riera o amb aigua corrent i s'estenia a l'aire i al sol. Finalment, quan ja era totalment seca, la roba es col.locava a l'armari junt amb un ramet d'espígol o de farigola i allí dormia fins a l'any vinent.

Com podeu observar, de tot això que constituïa un antic ritual ja no en queda res. Els detergents, els frigorífics, la rapidesa del transport, en fi, la tecnologia aplicada a la indústria de la carn han escombrat un passat de segles en tan sols el curt espai de vuitanta anys, però ens estan deixant com a present, en comptes de llom i botifarres, la terrible pol.lució de rius, de mars i del mateix aire que respirem. Que Déu en doni a qui en tingui ganes, tot i que comprenem la lògica "evolució" de l'home.

Joan Fuster i Gimpera