

La mort de porc a la Selva (I)

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN

Veterinari

Quaderns de la Selva, 23 (2011), 259-279



Prefaci

L'article que seguidament es presenta és la primera part del treball "La mort de porc a la Selva". El projecte portat a terme ha implicat una exhaustiva recerca bibliogràfica i la recollida d'una gran quantitat d'informació actualitzada sobre aquesta activitat. Per la seva extensió, hem dividit el treball en dues parts, la I que es publica en aquest número 23 del 2011 i la II, pel proper número 24 del 2012. En aquesta primera entrega es presenta la Introducció i el Material i mètodes. En la propera, els Resultats, les Conclusions i les Referències.

Introducció

A Catalunya, la matança del porc és un costum familiar festiu molt antic que se celebra encara a pagès. Antropològicament es pot definir com un ritus sacrificial domèstic propi, que permet el consum anual diferit de proteïna i greix d'origen animal, conservats secs, salats i/o confitats. Aquests productes tradicionals elaborats, crus, cuits i secs, i els plats cuinats de porc, formen part del patrimoni popular alimentari i gastronòmic de la cultura catalana.

A nivell autonòmic català és una activitat no regulada legalment, ni com a tradició cultural ancestral, ni com a proveïment de carns per al consum domèstic privat. Actualment, la majoria de comunitats autònomes espanyoles disposen de legislació específica sobre la matança domiciliària del porc. A la Unió Europea,



Figura 1. Mort de porc a la Casa nova d'en Crous (Arbúcies, 1988)

aquest autoproveïment i altres ocupacions relacionades són definides actualment per la legislació alimentària del Nou Paquet d'Higiene (DOCE; 2002, 2004a, 2004b, 2004c), com a consum familiar domèstic privat i com a subministrament directe al consumidor o a establiments locals de venda al detall, activitats que no es troben sota l'àmbit d'aplicació del control oficial de l'administració de salut pública. En els productes d'origen animal destinats al consum humà, el Reglament (CE) N° 2075/2005 regula el control oficial de la presència de triquines en la carn. Aquesta normativa és d'aplicació en el sacrifici de porcs en escorxadors per la seva comercialització per a consum públic (R (CE) N° 854/2004), però no en el sacrifici de porcins i equins per al consum domèstic privat (RD 640/2006). Pel que fa al benestar animal, el Reglament (CE) N° 1099/2009, exceptua de l'aplicació de l'atordiment les tradicions culturals ancestrals o les activitats esportives.

Abans de la mecanització del camp, les principals feines de la vida pagesa en el calendari anual eren el segar i el batre i la matança del porc. Encara ara, dues publicacions tradicionals de caràcter anyal (Tomàs et al.; 2011a, 2011b) indiquen el calendari religiós i astronòmic i les festes majors, fires i mercats setmanals de cada població: el Calendari de fray Ramon i el Calendari dels Pagesos. Aquest últim proporciona, a més a més, el calendari de pràctiques agrícoles, sembres i plantacions i informació de les fires i festes d'oficis tradicionals i d'artesanía. Cal notar que aquest any 2011, aquest calendari arriba al seu 150è aniversari. Una versió modernitzada d'aquestes publicacions és l'Agenda del Pagès (Guix - Roca, 2006), que assenyala gener com el mes destinat a la matança del porc. A l'Agenda 1998 de les Tradicions Populares Catalanes de la Generalitat de Catalunya, encara apareix la festa de la matança del porc (CPCPTC, 1998). A la de l'any 2000, ja no hi figura (CPCPTC, 2000). A les publicacions, *Escapadas a las Fiestas de Catalunya* (Turismo Verde, 2004) i *Catalunya en festes* (SCT, 2006) tampoc hi apareix, al contrari del que aquesta festa representa, com a reclam turístic en altres autonomies.

En la seva realitat actual, Fàbregas i Comadran - Llonch (2010) han comprovat que és un costum en desús i en risc de desaparició, encara que de matances se'n fan més de les que podria semblar, però cada any van minvant en nombre. En el cas de la Selva, que seria extrapolable a altres comarques catalanes, moltes cases l'han deixat de fer per moltes diverses raons. La principal, la manca de necessitat de fer rebost per a tot l'any motivada, primer, pel canvi de poblament rural, d'aïllat i dispers a concentrat i de rural a urbà; segon, per la creació i millora d'infraestructures (electrificació rural i accessos viaris, que permeten una bona mobilitat en vehicles); tercer, per l'existència d'un comerç local d'alimentació minorista, amb gran nombre de carnisseries i cansaladeries, i/o de mitjanes i grans superfícies comercials i d'una potent indústria càrnia que facilita l'accés immediat als productes alimentaris; i quart, per l'aparició de noves tecnologies de conservació (fred i envasat al buit) a l'abast domèstic. Però també hi han influït les limitacions legals sanitàries i de protecció animal de les administracions d'Agricultura i de



Salut Pública, la manca de locals adients a les cases (cort, matança, elaboració, conservació) i altres.

Històricament, aquest cos de coneixements populars sobre la matança del porc han estat transmesos de generació en generació pel costum i per la tradició oral, encara que també es troba informació escrita, principalment de caràcter etnològic i antropològic. Des del segle XVII (1617), diversos autors catalans han explicat el maneig, la matança i els productes del porc: fray Agustí (1988), Cortada – de Manjarrés (1980), Serra i Boldú (1980), Amades (1983), Dalmau (1946), Vilarrasa i Vall (1975), Violant i Simorra (1981, 2003), Fàbregas i Surroca - Gumí (1979), Llobet (1990), Torrado (1985) i Luján (1990). En els últims anys, Fàbrega (1995, 1999), Vila (2000), Ferrer (2009), Dolcet - Pons (2010), Fàbregas i Comadran - Llonch (2010) han tractat també sobre aquesta mateixa temàtica, des de un punt de vista català general. Altres autors, principalment de comarques pirinenques, n'han parlat des de una perspectiva d'àmbit local exclusivament.

A la comarca de la Selva *in extenso*, han escrit sobre la mort de porc: el Taller d'Història de Maçanet de la Selva/THMS (1988), Llobet (1990), Salicrú (1993), Anoro et al. (1994), Collell - Escudé (2000), Fugarolas (2000), Rams - Tarrés (2001), Garcia - Bassi (2002), Ventura (2006), Fugarolas - Vilà (2007), Ginesta (2007), Roigé - Estrada (2008), Rovira (2008), Rangil (2009) i Fugarolas - Pla (2011a, 2011b).

A la Selva, la denominació específica d'aquest costum, a diferència d'altres llocs de Catalunya, és *la mort de/del porc* (TAULA 1).

Maçanet de la Selva	<i>la matança del porc / la mort del porc</i>	THMS (1988)
Sils	<i>la matança del porc</i>	Anoro et al. (1994)
Riells de Montseny	<i>la mort del porc</i>	Collell – Escudé (2000)
Gaserans	<i>la mort del porc</i>	Fugarolas (2000)
Riells i Viabrea	<i>la mort del porc</i>	Garcia – Bassi (2002) Ventura (2006)
Arbúcies	<i>la mort / matança de / del porc</i>	Rovira (2008)
Fogars de la Selva	<i>el dia de la mort del porc</i>	Fugarolas – Vilà (2007)
Grions	<i>la matança del porc</i>	Fugarolas – Pla (2011a)
Sant Feliu de Buixalleu	<i>la matança / la mort del porc</i>	Fugarolas – Pla (2011b)
REGIÓ DE GIRONA	<i>matar porc</i>	Fàbrega (1999)
Vallgorguina	<i>la matança del porc</i>	Salicrú (1993)
Sant Iscle de Vallalta	<i>la matança del porc</i>	Ginesta (2007)
MONTSENY	<i>mort de porc</i> <i>la matança / la mort del porc</i>	Medalla (2002) Roigé – Estrada (2008)
MONTNEGRE	<i>la matança del porc</i>	Rangil (2009)

TAULA 1. Denominació del costum.



Les diverses fonts bibliogràfiques locals consultades, coincideixen en els aspectes antropològics i en les bases tècniques de la mort de porc. Cal destacar com a trets diferencials bibliogràfics detectats, l'ús de pebre vermell per protegir els pernils per assecat (Garcia – Bassi, 2002; Ventura, 2006) i l'elaboració de botifarra dolça a Riells i Viabrea (Ventura, 2006). Fugarolas (2000), Fugarolas – Vilà (2007) i Fugarolas – Pla (2011b) són els autors d'origen pagès que forneixen la informació més completa sobre la cria i la mort de porc tradicional.

Les activitats relacionades amb la mort de porc s'allarguen, com a mínim, durant 2 anys. Es divideixen en quatre fases fonamentals que són: l'engreix del porc (si no es fa el cicle tancat de reproducció i cria), que dura al voltant d'un any (els porcs que es maten tenen 10-12 mesos de vida); el sacrifici del porc; l'elaboració de tots els productes i la conservació per assecat dels productes de consum diferit, des de setmanes fins a 1 any o més temps, segons el clima i el pes de les peces. Tota la informació de les fonts bibliogràfiques històriques recercades es presenta a continuació. S'ha escrit en cursiva la terminologia i les expressions locals trobades.

La festa

A pagès i a les cases de poble, la cria, l'engreix i la mort de porc per al consum anual (productes secs, salats o conservats en greix, per amanir la vianda) o per venda (com a ingrés en efectiu per poder comprar el proper porc), era general a totes les cases. A banda, però, d'aquesta necessitat bàsica de proveïment de carn per a tot l'any, la mort de porc era una gran festa familiar a la casa.

El THMS (1988) defineix la mort de porc com una reunió de família i una festa de *treballar de debò*, on es valorava del porc, la cansalada com més gruixuda millor i els greixos. Anoro et al. (1994) en parlen com una de les principals feines anyals i de *la festa grossa de l'hivern*. Per Fugarolas (2000) era una festa gran, d'àpats i gresca, per al mas i per als familiars i amics, on es procurava tenir el porc tan gros i gras com podien perquè donés força greix i una cansalada ben gruixuda. Collell – Escudé (2000) relaten que era una gran celebració, ocasió de gresca, tabola i bona teca. Garcia – Bassi (2002) confirmen que la gent no anava mai a la carnisseria, que la mort del porc servia per alimentar els dalladors i que si eres masover n'havies de donar una part a l'amo. Aquest mateixos autors i també Ginesta (2007) rememoren que era una festa familiar. Ventura (2006) afirma que era la *segona festa major*. Rovira (2008) destaca els àpats familiars de la mort de porc i de la Festa Major i explica que els tractes amb l'amo, en el cas del porc, era al terç o es donava un quarter (una cuixa). Fugarolas – Vilà (2007) i Fugarolas – Pla (2011b) recorden que per amanir amb greix o cansalada les viandes i les cassolades de tot l'any, els porcs havien de ser el màxim de grossos i grassos, i també que era una de les diades familiars més importants de l'any, on



eren convidats familiars, amics i veïns. Rangil (2009) afirma que la matança del porc era la *festa major de cada casa*.

En aquesta diada assenyalada, la mestressa del mas tenia la màxima autoritat per organitzar les feines i preparar els àpats. Era una bona ocasió per atipar-se, doncs, de carn; a diari només es menjava cansalada per donar gust a la vianda (patates, llegums i verdures), però de tall, res. I també era, com la Festa Major, un dels pocs esdeveniments que permetien la relació amb altres persones de la contrada que no fossin estrictament la família troncal.

La cria i l'engreix del porc

Per la cria i l'engreix del porc s'entén les bases generals de la producció animal que comprenen: allotjaments i instal·lacions, genètica, alimentació, reproducció, economia agrària i maneig general i higiènic-sanitari. A la Selva, la importància econòmica de la producció de carns i de productes del porc no es cosa d'ara, és un segment de mercat on la comarca es troba posicionada comercialment com una potent plataforma exportadora als països de l'Est. Històricament, Vila (2000) destaca que en època medieval, la Selva exportava porcs engreixats amb glans, sagí salat i fos, cansalades, embotits i carn salada, des del port de Tossa cap al Grau de València.

Aleshores, les masies tenien uns allotjaments mínims i uns censos de porcs molt escassos (TAULA 2). El THMS (1988) explica que les masies venien els garrins a les 8-10 setmanes o com a porcs grassos. Rovira (2008) afirma que alguna casa forta tenia també 100 gallines. Roigé – Estrada (2008) puntualitzen que se'n mataven un o més segons la grandària i el nombre d'habitants del mas i que es preparaven perquè es conservés per tall per a tot l'any. Segons Rangil (2009), a finals d'hivern naixien els garrins o es compraven. Fugarolas (2000) recorda que alguna masia petita tenia el porc lligat sota l'escala, al costat de la cuina o estacat fora de la casa. Aquest autor és l'únic que fa servir el terme *dipòsit de mesquita* de la cort, que serveix per recollir el suc que produeix el porc (líquid barreja d'orina i femta). Fugarolas – Vilà (2007) diuen que els porquets que no anaven per al consum de la casa es venien als 3 mesos, o segons els preus si no interessava, ja engreixats. Fugarolas – Pla (2011b) recorden l'estructura de les masies i afirmen que a les corts s'hi podia accedir des de dins, sense necessitat de sortir a fora. Damunt de les corts hi havia la pallissa, amb una entrada gran per al carro.

ÀREES	Tipus de mas / Núm. de corts (n)	Núm. truges (n) / porcs d'engreix per la pròpia mort de porc (n)	Núm. porcs per venda, com a garrins o com a porcs grassos (n)
Maçanet de la Selva (THMS, 1988)	gran / - petit / -	2 / 1 o més 1 / 1 o més	la resta dels garrins la resta dels garrins



Riells i Viabrea (Garcia – Bassi, 2002)	- / -	- / 1-2	-
Arbúcies (Rovira, 2008)	- / -	-	8-10 porcs d'engreix
Gaserans (Fugarolas, 2000)	- / 3	1 / 2	la resta dels garrins També compra per engreix
Riudarenes (Fàbregas i C., 2010)	- / 4	1 / 2	la resta dels garrins
Fogars de la Selva (Fugarolas – Vilà, 2007)	- / 2-3	- / 1-2	la resta dels garrins
Sant Feliu de Buixalleu (Fugarolas – Pla, 2011b)	-	- / 2-3	-
Sant Iscle de Vallalta (Ginesta, 2007)	- / -	- / 1-2	-
MONTSENY (Roigé – Estrada, 2008)	-	- / 1 o més	12
MONTNEGRE (Rangil, 2009)	-	- / 1 o 2-3	la resta dels garrins

TAULA 2. Allotjaments i cens de porcí de les masies.

Pel que fa als locals d'allotjament, les corts d'abans podien ser similars a les actuals. Rangil (2009) explica que als masos humils del Montnegre, la *porquera* era un local petit adossat a la façana o a un lateral, amb una obertura horitzontal exterior, per poder-hi abocar el menjar a dintre. A diferència del local per galliner, no hi havia porqueres a les cases de poble. La diferència d'abans amb ara és que actualment són, pel seu disseny constructiu, locals més amplis, amb més llum i més nets.

Segons Fugarolas (2000), tenir cura dels porcs estava considerada una activitat femenina. Hi havia establerta una clara diferenciació de gènere en l'àmbit de competències dels membres de la família i en els treballs de la masia i del mas. Les feines del galliner -aviram i conills- i dels porcs (és a dir: coure la *perolada*, donar de menjar, netejar les corts, engegar les gallines, arreplegar els ous, etc.) eren considerades tasques femenines. Anoro et al. (1994) expliquen que, excepte quan la truja tenia godalls i es canviava la palla cada dia, aquesta mena de bestiar donava menys feina que les vaques.

Pel que fa al maneig reproductiu, Roigé - Estrada (2008) aclareixen que els mascles per a la reproducció eren molt cars de mantenir i que, a més a més, el verro s'havia de sanar (castrar/capar) per matar-lo per carn (la truja no –si no anava alta, encara que antigament es sanaven ambdós sexes si anaven per carn). Roigé - Estrada (2008) i Fàbregas i Comadran (2010) coincideixen en la dificultat pràctica de portar les truges al verro d'un mas a un altre, donat que no totes les cases tenien, per aquesta raó, mascle per muntar. Fugarolas (2000) parla de Cal Sanador de Gaserans, nom de la masia on vivia l'home que anava a sanar els animals de la

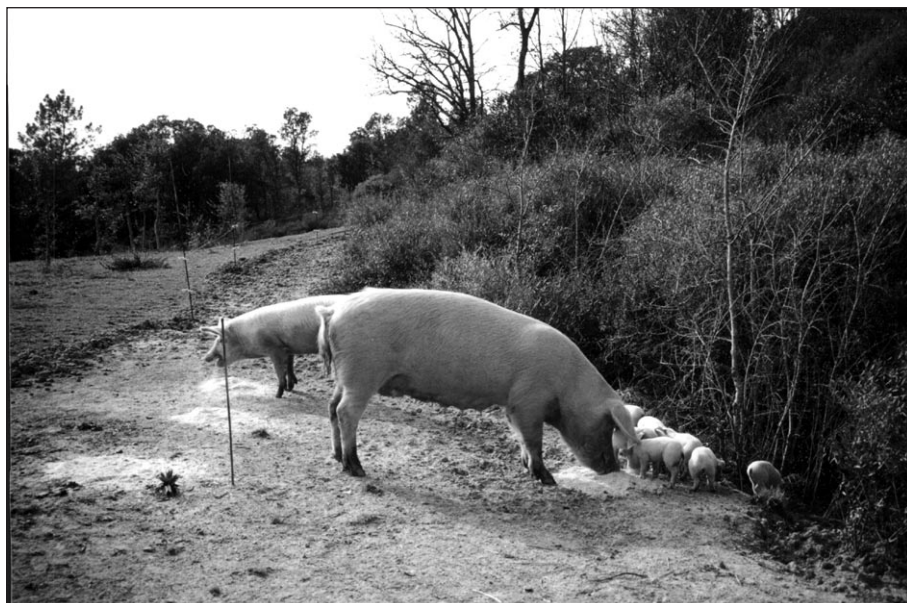


Figura 2. Truja pareix a bosc 9 garrins. Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2003).

contrada. Fugarolas – Vilà (2007) diuen que de molt petits els godalls eren capats per fer la carn més bona.

Pel que fa a la “raça” de porc que es menava, Rams – Tarrés (2001) recorden que, temps enrere, els porcs de les Guilleries gaudien de molta anomenada per la seva raça autòctona i per l'alimentació boscana de glans i castanyes i perolades de segó i sobrants de la casa. De Gaserans, Fugarolas (2000) mostra la morfologia estrangera moderna del tipus Landrace, d'orelles caigudes sobre el cap, en una foto d'una truja i en una altra, d'un porc gras molt gros de Cal Ferrer Lluís, d'abans de la Guerra Civil. Rovira (2008), presenta en una foto de finals dels 50 als Cortals de Terrers, porcs adults de fenotipus més antic i autòcton.

En la cura dels animals, Fugarolas – Pla (2011b) recuperen fotografies del maneig conjunt del bestiar als masos: el porc amb les gallines dintre del tancat del galliner, i també vaques, porcs i animals de peu rodó, engegats pels volts de la casa, en una foto de Can Tusell del Rieral, de Sant Feliu de Buixalleu. En una foto antiga de la Casa nova d'en Colomer, de Riudarenes, també es mostren bovins i ovins davant de la masia.

L'alimentació és un dels aspectes bàsics, i econòmicament més restrictius, de la producció animal. Antigament, el pinso no existia i l'ús de cereal era aleshores restringit. Les matèries primeres fetes servir per a la alimentació animal depenien de les disponibilitats del mas i de la seva situació geogràfica (TAULA 3).



Figura 3. Galliner: 2 mascles sanats per engreix. Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2001).

Sils	Deixalles de la collita, patates petites o fetes malbé, fesols granats o migrats bullits amb segones de gra, naps, fulles de col, etc.	Anoro et al. (1994)
Gaserans	Ordi com a gra o farinassa. Glans.	Fugarolas (2000)
Fogars de la Selva	Calderades de carbasses, remolatxes i naps i també amb granes i farinades. Glans de suro i roure (Ramió).	Fugarolas – Vilà (2007)
Sant Feliu de Buixalleu	Glans. Calderades de carbasses i remolatxes i cap al final, granes i farinades.	Fugarolas – Pla (2011b)
Sant Iscle de Vallalta	Glans de suro, alzina o roure. Patates, carbasses, faves seques, blat de moro, ordi, castanyes , farinassa,...	Ginesta (2007)
MONTSENY	Glans i castanyes. Calderada: menjar cuit en una caldera, fet amb les restes del menjar de la casa, triadures i productes de menys qualitat (mongetes, carbasses, farina de blat de moro, segó, castanyes) i productes de l'hort conreats pels animals (naps, remolatxes, cols), barrejat amb farina de blat de moro i amb farina d'ordi.	Roigé – Estrada (2008)
MONTNEGRE	Restes de menjar de la casa i de l'hort. Glans de roure, alzina i suro. Herba, cucs i arrels.	Rangil (2009)

TAULA 3. Alimentació dels porcs: matèries primeres i preparacions.

Els autors originaris d'àrees boscoses o que les han estudiat esmenten l'engega de porcs a bosc per a l'engreix amb glans, com un costum generalitzat. Fugarolas (2000) comenta que l'ordi recollit a la casa es feia servir per engreixar els porcs i els conills, mentre que el blat de moro era per a les gallines. Recorda que les dones donaven menjar als porcs dues vegades al dia, matí i vespre, que les noies anaven a fer de mocaderes i que els nois de les cases es llogaven de pastors, guardant ramats de vaques o de porcs a la tardor quan queien els glans. Fugarolas – Vilà (2007) expliquen que en els masos de Ramió engreixaven, sense cap despesa, ramats de porcs engegant-los a bosc a menjar glans de suro i roure. Roigé – Estrada (2008) descriuen acuradament les activitats principals de la cria dels porcs: engegar-los a pasturar pel bosc, especialment en època de glans i castanyes, i elaborar menjar per engreixar-los, la calderada. Aquesta preparació també es donava a l'aviram. Rangil (2009) diu que s'engreixaven molt bé amb els abundants glans d'alzina i de suro. Pel setembre començava a caure el gla de roure. Pel març s'acabaven els glans a bosc. Els fruits es torraven perquè no es *grauessin* i poder-los conservar tot l'any. Aquest autor parla de l'engreix amb glans fins i tot de ramats de porcs de 25-80 animals engegats a bosc, amb pastor o lliberts, com es fa encara en el sistema de producció animal de les *dehesas* i *montados* ibèrics. Comenta també la facilitat d'aquest bestiar per ensalvatgir-se i que poden agermanar-se amb els senglars.

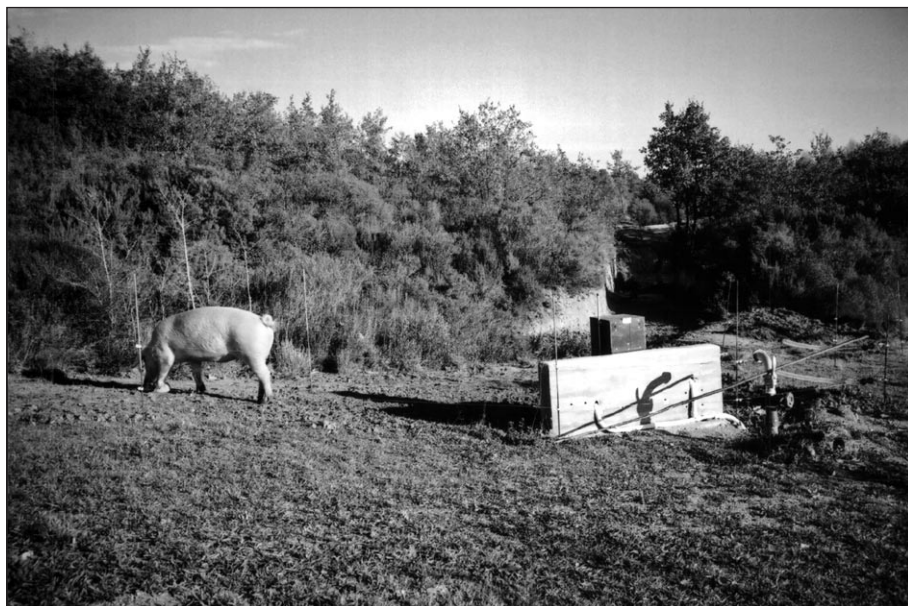


Figura 4. Primala engegada a bosc: pastor elèctric, tolva d'alimentació i bassa. Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2002).

Usos i costums: matadors i mocaderes

La mort de porc té unes característiques molt específiques de temporització, preparació i participació. La temporada de la matança del porc s'inicia tradicionalment per Sant Martí, l'11 de novembre i finalitza per Sant Josep, el 19 de març (TAULA 4).

Maçanet de la Selva	Diada de Reis – Sant Antoni (17 de gener)	THMS (1988)
Gaserans	Gener / Novembre-desembre + febrer	Fugarolas (2000)
Riells de Montseny	Gener + abans de Pasqua	Collell – Escudé (2000)
Riudarenes	Gener - febrer	Fàbregas i Comadran (2010)
Sant Feliu de Buixalleu	Novembre – primers de març	Fugarolas – Pla (2011b)
MONTSENY	Desembre – gener (excepte 17 de gener)	Roigé – Estrada (2008)

TAULA 4. Temporada tradicional de la mort de porc.

Si es mata més d'un porc, es pot fer el mateix dia o fer-ne un abans de Nadal, per tenir productes per a les festes, i l'altre després. Fugarolas (2000) així ho explica. Salicrú (1993), en parlar en el seu llibre de les feines del camp i del bosc, molt influïdes per les fases lunars, és l'únic autor que fa referència a la importància de la lluna en la matança del porc. Argumenta que s'havia de fer en lluna vella perquè la carn es conservés tot l'any.

Antigament, la mort de porc durava tot el dia. Segons Anoro et al. (1994), a primera hora del matí arribaven els convidats i s'oferia una mossegada i un bon trago d'aiguarent. Segons Fugarolas (2000), el matador i la mocadera eren d'ofici. Segons Collell – Escudé (2000), el matador venia de fosc i prenién la barreja amb galetes. Ginesta (2007) diu que arribaven a trenc d'alba el matador i la mocadera i s'esmorzava. Segons Garcia – Bassi (2002), esmorzaven torrades i una llonganissa guardada de l'any abans (*una llonganissa porta a una altra*). Fugarolas – Vilà (2007) especifiquen que el *mataporcs* era un pagès que havia après l'ofici i que quedava d'un any per l'altre amb els masos per fer la mort de porc. Roigé – Estrada (2008) comenten que es contractava el matador i la mocadera i que hi participaven també parents, veïns i amics. Rangil (2009) explica que quan arribaven el matador i la mocadera, parents i veïns per ajudar, ja hi havia una caldera d'aigua al foc. El matador hi anava caminant. Fugarolas – Pla (2011b) comenten que es començava a les sis del matí i que el matador i la mocadera eren llogats. Els noms i els masos de procedència dels matadors i de les mocaderes de cada municipi encara són recordats pels autors de la comarca (TAULA 5).



Maçanet de la Selva	Peret	Can Sagués	THMS (1988)
Gaserans (fins 1960)	Joan Xamaní <i>Xic Tritllo</i> Pepitu Fontanella <i>Rectoria</i> Àvia Rosa Carmeta Maria Lluïsa	Cal Tritllo Can Rectoria Can Nolasco Can Goita Can Pascol Cal Ferrer Lluís	Fugarolas (2000)
Riells i Viabrea	<i>Pitu</i> Maria	- -	Ventura (2006)
Sant Feliu de Buixalleu	Pere Pascual Joaquim Pibernat <i>Quimet</i> Rosa Pascual	Fora Vila Cal Ferrer de Dalt Can Vernedes	Fugarolas – Pla (2011b)

TAULA 5. Matadors i mocaderes de la Selva.

Al seu llibre de Grions, Fugarolas – Pla (2011a) mostren una foto d'en *Rectoria*, matant el cuc abans de començar una mort de porc. Eren i són feines de temporada, ja que només es pot fer la mort de porc amb assecat natural dels productes a l'hivern. La resta de l'any, matadors i mocaderes desenvolupaven altres oficis. Fugarolas – Pla (2011b) utilitzen també el nom de *mataporcs* per definir aquesta activitat apresada per la pràctica i complementària a la feina diària, que feien pagesos i bosquerols.

La mort de porc: el sacrifici

El sacrifici és la part més important de totes les fases de la mort de porc. S'ha de fer ràpid i bé, per tal que l'animal no pateixi i perquè es dessagni al màxim amb la finalitat que la carn es conservi correctament durant molt de temps. La tradició diu que del porc no es llença res. Segons Fugarolas – Pla (2011b), del porc s'aprofitava tot, llevat dels ungles. Recorden l'ús del pixaner, que estava penjat d'un pilar del porxo, per untar les sabates.

Prèviament hi ha la conducció, per treure l'animal de la cort, operació també delicada perquè cal evitar que el porc s'escapi, cosa que a vegades passa. Els autors expliquen diferents procediments i maneres de fer. Fàbrega (1999), en una foto d'una mort de porc de la Garrotxa, mostra l'ús del ganxo a nivell del coll. Segons Ginesta (2007), en sortir de la cort, el matador l'agafava per l'orella i li clavava el ganxo i entre tots l'arrossegaven i el tombaven a dalt d'un banc. Fugarolas (2000) és l'únic que diu que el matador agafava el porc pel nas i el posava sobre un cadafal. Aquest autor mostra una foto de la mort de porc a Can Pells de Gaserans, feta amb ganxo, sobre els braços del carro. En una altra foto, a Can Draper de Gaserans, es veu el matador escatant el porc amb ganiveta sobre un cadafal. Fugarolas – Vilà (2007) ensenyen, en una fotografia d'una mort de porc de Fogars de la Selva, un ganxo giratori d'aplicació nasal i el gibrell per recollir la sang. Fugarolas – Pla (2011b) mostren aquests ganxos en tres fotografies: en mans d'en Pere Pasqual, en la mort de porc de Can Rocà i en les de Joaquim Pibernat *Quimet* de Cal Ferrer de Dalt, en la mort de porc de Can Tusell del Palau i en la mort de porc a casa seva, en





Figura 5. Pixaner de porc penjat en un plàtan.
Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2011.)

aquest cas amb un ganxo de tipus giratori. Ventura (2006) és l'únic autor que diu que el matador ficava el ganxo a la boca del porc, el girava i estirava. Aquesta és la millor tècnica per agafar el porc i immobilitzar-lo, donat que es fa palanca i costa menys esforç. Segons Garcia – Bassi (2002), aguantaven el porc entre 3 o 4 persones. Ventura (2006) explica que feien servir un cadafal per posar-lo a sobre. Ginesta (2007) diu que un home l'agafava de les dues potes de davant i dos homes més de les de darrera i el tombaven dalt d'un banc. Fugarolas – Vilà (2007) especifiquen també que el matador agafava el porc pel nas amb un ganxo i que ajudat per 2-3 homes el feien jeure damunt d'un cadafal fet amb un rascle i dues fustes grosses, lligat per les potes de darrere. Segons Rangil (2009), el feien sortir de la porquera sense esverrar-lo i l'encerclaven entre 4 homes i el matador amb el ganxo. Aquest l'enganxava per sota la barba i els altres l'agafaven un per cada pota i el tombaven damunt d'un banc. Fugarolas – Pla (2011b) recorden que el matador agafava el porc pel nas amb un ganxo i amb ajuda dels homes de la casa, el col·locaven sobre un cadafal o sobre la carreta. No obstant això, en dues fotografies que presenten, els dos matadors abans esmentats fan servir ganxos, en una d'elles aplicat al coll.

El porc era degollat i es dessagnava en menys d'un minut (Ginesta, 2007). Tècnicament, el porc no es degolla, però la gent ho diu així. L'acció de degollar



Figura 6. Gibrell de terrissa de Breda. Can Soms de l'Estany (Maçanet, 2011).

seria exactament tallar el coll d'un costat a l'altre; el que es fa es punxar a nivell del pit amb el ganivet per dessagnar-lo. En un gibrell gran, la mocadera prenia i remenava la sang per evitar que quedés presa (Garcia – Bassi, 2002; Ginesta, 2007). Fugarolas – Pla (2011b) diuen que la sang era recollida per la mestressa de la casa en un gibrell que només es feia servir per la mort de porc.

Després del sacrifici, el feinejat del porc mort començava pel socarrimat. Es feien servir diferents materials vegetals de combustió, principalment bruc, segons el que es trobava a bosc (TAULA 6). Fugarolas (2000) recorda que es socarrimava sobre un rascle. Fugarolas – Vilà (2007) diuen que a baix del cadafal es socarrimava, s'escatava la pell, es tornava a posar al damunt del rascle i es rentava amb aigua bullent i es repassava a ganivet. Rangil (2009) és l'únic autor que comenta que, si es venien els pèls per fer raspalls de dents, el porc s'escaldava perquè sortís bé el pèl i s'afaitava després. Si no s'aprofitaven, es socarrimava. Fugarolas – Pla (2011b) indiquen que es socarrimava i que després es posava damunt del rascle per ser escatat i rentat amb aigua bullent. Garcia – Bassi (2002) i Ginesta (2007) expliquen que s'escataven amb un ganivet les restes de pèl cremat i es netejava amb aigua.

Gaserans	Encenalls	Fugarolas (2000)
Riells del Montseny	Ginestes i gatoses	Collell – Escudé (2000)
Riells i Viabrea	Bruc	Garcia – Bassi (2002) Ventura (2006)
Fogars de la Selva	Manats de bruc	Fugarolas – Vilà (2007)
Sant Feliu de Buixalleu	Manats de bruc	Fugarolas – Pla (2011b)
Sant Iscle de Vallalta	Brosses del bosc	Ginesta (2007)
MONTNEGRE	Argelagues, etc.	Rangil (2009)

TAULA 6. Material vegetal de combustió pel socarrimat.

El THMS (1988) mostra una foto del conegut matador *Peret* de Can Sagués de Maçanet, tallant l'espina en una mort de porc davant de casa seva. De Grions, Fugarolas – Pla (2011a) exhibeixen dues fotografies, una de Can Peric, amb el porc escatat a punt d'obrir sobre el cadafal; al costat hi ha una destral de pelar suro i al fons el ganxo i una pedra tosca. En una altra fotografia d'una mort de porc, en *Rectoria* acaba de treure i aguanta amb la mà llengua i freixura.

La segona part del feinejat comprèn la evisceració. El THMS (1988) parla de netejar la mocada. Ginesta (2007) diu que es treia la mocada i es netejaven els budells. Garcia – Bassi (2002) l'anomenen també la *moca* (*fer la mocada*). Fugarolas – Vilà (2007) i Fugarolas – Pla (2011b) són els únics autors que especifiquen que el porc s'obre pel centre de l'esquena de cap a cap, per treure la mocada o *budellada* i



Figura 7. Ganivets per la mort de porc. Mas Ciurana (Hostalric, 1948).



Figura 8. Romana gran. Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2010).

que abans se li tallen els peus. Per fer aquesta feina es feien servir els ganxos especials d'espina i un destraló.

Quan s'ha acabat el feinejat, cal pesar la canal de porc obtinguda. Per raons tècnico-econòmiques, els porcs havien de ser grossos. Rams – Tarrés (2001) diuen que els porcs es mataven quan tenien un pes important. Ventura (2006) i Fàbregas i Comadran (2010) coincideixen en parlar de porcs de 150 quilos en viu (pes viu/ PV) i d'uns 12 mesos d'edat. Roigé – Estrada (2008) afirmen que no es matava cap porc de menys d'1 any. Rangil (2009) parla de porcs grassos per vendre, també de 150 kg PV.

Els autors consultats no parlen d'oreig de la canal, però sí que indiquen la pausa de l'esmorzar, abans de començar l'elaboració. Després de tallar les peces (parla dels *llomillos*) i d'entrar-les a la casa, s'esmorzava carn del porc, fesols i allioli (Ginesta, 2007). Garcia – Bassi (2002) diu que s'esmorza una amanida de ceba i olives o bròquil confitat i un plat de mongetes i *rexinxells* fregits (*xulles*). Per postres, galetes, ametlles, panses i cafè. Fugarolas – Vilà (2007) recalquen que, acabada la feina de separar les peces, el matador es rentava, esmorzava amb la carn del porc que havia mort i s'acomiadava.

La mort de porc: l'elaboració i la conservació de productes

Pel que fa a les elaboracions fetes en les morts de porc de la Selva, l'Ordre ARP/304/2005 sobre productes típics tradicionals, inclou a la llista general, els següents d'aquesta comarca (i d'altres orientals): peltruc blanc i negre; botifarra crua, d'ou, de perol o de parracs, dolça, negra o de sang; cansalada amb pebre i salada; fuet; llard (*greix*); llardons (*greixons*); llom curat (*baiona*); llonganissa; confitat de porc i ventre o sac d'ossos. Segons Rams – Tarrés (2001), productes tradicionals de les Guillerries són llonganisses, botifarra d'ous, bulls o peltrucs de sang o de carn de perol, botifarres, etc.

Pel matí, el THMS (1988) parla de descarnar els ossos i de separar el greix de la carn. Garcia – Bassi (2002), de fer els *llardons* i cosir els budells, el ventre, la bufeta i de bullir la carn a la *caldera*. Fugarolas (2000) i Fugarolas – Pla (2011b) recorden que dones i convidats descarnen la carn dels ossos, separen el greix de la carn, couen el greix, seleccionen la carn més magra per fer les llonganisses i fuets, i fan bullir en un perol menuts i cotnes per elaborar les botifarres de sang.

Per dinar, la mestressa oferia escudella amb fideus o una cassola de fesols amb costella de porc, coca dolça, fruita seca, anís o aiguardent (Anoro et al., 1994). Perquè la mainada no esvalotés se'ls enviava a demanar als veïns *l'agulla per fer les*



Figura 9. Picoladora de mà.
Col.lecció Call (Mallorquines, 2011).

botifarres. Per dinar, Garcia – Bassi (2002) citen l'escudella i carn d'olla o l'arròs o bolets amb pollastre o amb conill. Segons Rangil (2009), el dinar era un dels millors i més concorreguts de tot l'any.

A la tarda, mentre al perol bullia la carn (de perol), es preparaven les llonganisses i les botifarres (THMS, 1988). A mitja tarda es menjava pa amb tastets i un raig de vi (Anoro et al., 1994). Segons aquests autors, s'omplia el rebost per tot l'any, amb productes que podien durar més o menys temps: botifarra de llengua, de perol, de sang, de sal i pebre, vermella, dolça, d'ous, greixons, fuets dolços o picants, llonganisses, ventresca, cansalada i pernil. La sang i fetge i les galtes es menjaven aquests mateixos dies, mentre que el costelló i el llom es guardava fregit i colgat de greix, per fer-los amb castanyes. Rams – Tarrés (2001) afegeixen que a les Guillerries també es guisaven tradicionalment les castanyes amb costelló i llom, que elaboraven *pilotilles* (mandonguilles embolicades amb mantellina) i que s'esmorzava llom a la brasa. Segons Fugarolas – Pla (2011b), es dinaven castanyes guisades i vi de la bóta del racó i es feia una llarga sobretaula.

Fugarolas (2000) i Fugarolas – Pla (2011b) continuen explicant que després de dinar i mentre fan sobretaula, vigilen coure la carn de perol. A la tarda s'embotiran les botifarres i llonganisses. Després de sopar s'acabaran de coure les botifarres. L'endemà se salaran la cansalada, els pernils i els ossos. Els ossos i les costelles

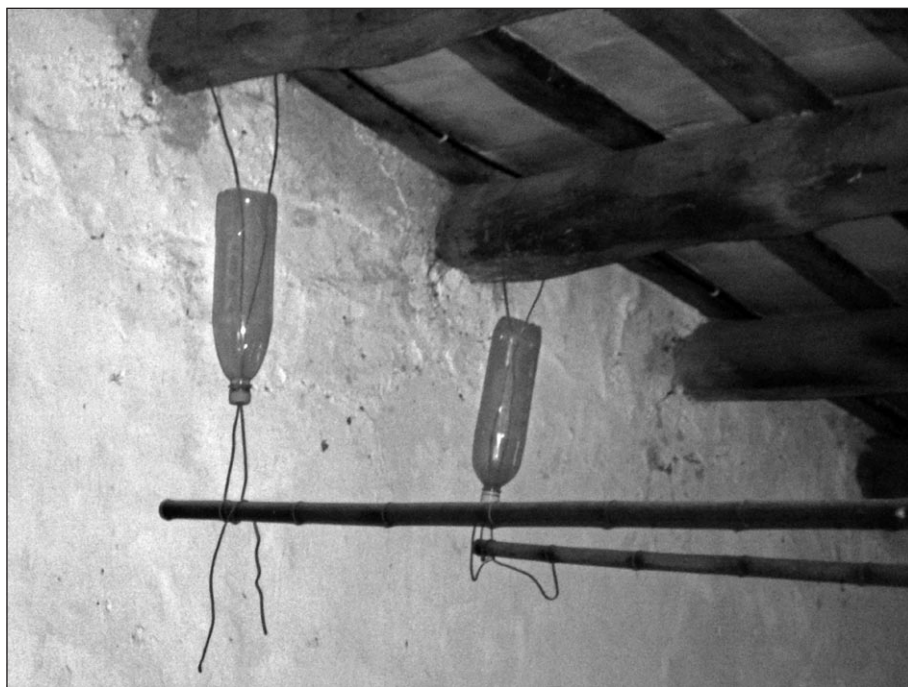


Figura 10. Graner: penjadors pels embotits amb protecció antirosegadors. Hostal de l'Arrupit (Riudarenes, 2011).

barrejades amb greix es guarden en topins o en pots de vidre. Al rebost es guarda la part del porc que es reserva per a la primavera i per l'estiu. En aquest local hi ha la salera de salar la cansalada i els pernils, dues garrafes per confitar les costelles i els pernils penjats de les bigues més baixes. Lligats als sostre hi ha dos penjadors per als embotits (botifarra cuïta, de sang, d'ou, catalana, llonganissa, fuet) i per al llom, la cansalada virada, etc. Aquests autors parlen també de la màquina de fer botifarres i dels botifarrers del rebost.

Segons Garcia – Bassi (2002), després de dinar es preparaven les pasterades de les llonganisses i les botifarres, que eren crues, negres, blanques i d'ou. Amb la bufeta es feia el *petruc*. La careta se salava per a l'escudella i també els ossos. El pnil també; es posava 15-30 dies ben cobert de sal amb un pes a sobre. Es dessalava ficat en un cubell d'aigua tot un dia o simplement rentat. Un cop eixugat es pintava amb pebre negre i vermell amb oli, s'embolicava amb una bossa de roba perquè no hi anessin les mosques i es penjava en un lloc airejat uns 8 mesos. Per fer *fregit*, es posava el *llomillo* i la *costella* salats en un drap de sac dintre d'un cistell 2 dies. Es treia, es fregia ben cuit amb oli i greix i es guardava tot en una gerra.

Ventura (2006) explica que es penjaven les llonganisses, els fuets, els lloms, les botifarres negres, les de perol, les d'ou, les dolces, els peltrucs i la bufeta en una sala fresca i ventilada. Els pernils es salaven, s'adobaven amb pebre negre i vermell, s'embolicaven amb una tela i també es penjaven. La cansalada es posava a la salera perquè deixés anar l'aigua. Les costelles i trossos de botifarra es rostien a la paella i es guardaven amb oli i greix, en gerres de fang per gastar a l'estiu. Tot plegat havia de durar fins el proper any.

Segons Ginesta (2007), les *cuixes* i espatlles es salaven i s'empebraven per guardar; es triaven les carns i la cansalada per fer botifarres, fuets i llonganisses; l'espina i els ossos es posaven en pots grans de vidre amb sal. El mateix autor ensenya, en una fotografia de la col·lecció d'objectes de la casa, la màquina de fer les botifarres de Sant Jaume dels Crestats (marca HUSQUARNA) i un gibrell al costat.

Roigé – Estrada (2008) enumeren els productes obtinguts: pnil, llonganisses, botifarra crua, de sang, d'ou, cansalada, sagí salat i *pilotes*, llom, costella i fetge. L'endemà, aquests quatre últims productes i la botifarra crua es fregien ben cuïts amb greix i es guardaven coberts de greix en gerres o olles de terra per consumir les diades de feina de l'estiu. Els embotits i el confitat i les altres carns es consumien en rares ocasions o eren per vendre a mercat. Es feien servir tècniques tradicionals de conservació d'aliments: salat i confitat de la carn de porc. Es feia el greix blanc per al confitat i per cuinar. Els pernils i la cansalada es posaven en sal i les altres carns es penjaven. L'endemà es coïen amb el greix. El greix de la perola no es feia servir per al confitat. L'endemà es tornava a fondre i es colava perquè fos net.

Al Montnegre, una part de la carn es conservava submergida en tines amb *llard* i amb la resta es feien pernils, embotits, cansalada i sagí. Rangil (2009) explica que s'elaboraven botifarres, bulls, fuets, etc. i que les cases grans disposaven d'una



gruta que feia la funció de nevera. La torre modernista Bellesguard dissenyada per Gaudí, al barri de la Bonanova de Barcelona, també disposa d'aquest tipus de celler-rebost amb la mateixa finalitat.

Segons Fàbregas i Comadran (2010), s'assecaven els pernills, es feien llonganisses, botifarres i bufes de les espatlles, i el costelló es guardava fregit en greix per al brou.

Segons Rangil (2011), la cuina a bosc dels boscaters del Montnegre es basava principalment en mongetes seques fetes a l'olla amb algun tall de porc (d'espinada i de cansalada bàsicament), queviures que duraven mitja setmana fins que baixaven a comprar al poble.

Usos i costums: el sopar i la sobretaula

Després de sopar es feia una llarga sobretaula, vigilant però la perola on s'acabaven de coure les botifarres (THMS, 1988). L'endemà es salaven cansalades, pernills i ossos en pots de vidre. A les dones convidades, familiars o amics es feia el *present* (carn de llom, greixons i alguna botifarra). Anoro et al. (1994) expliquen que acabada la feina, a l'hora de sopar es menjava sopa, fesols blancs amb botifarra, amanida de ceba, carn de perol, el tast de les botifarres blanques i negres amb pa amb tomàquet i les mateixes postres que per dinar. A les Mallorquines, un cop fetes totes les botifarres es convidaven els veïns a sucra una torrada al perol de les botifarres, amanida amb sucre pel damunt. Fugarolas (2000) recorda que hi havia qui convidava els familiars a dinar el diumenge següent a la mort de porc. Fugarolas - Pla (2011b) són els únics que concreten que el diumenge següent se celebrava un dinar anomenat *els funerals del porc*, on assistia la família que no havia pogut anar a la mort de porc. Segons Collell – Escudé (2000), la trobada amb els veïns era al vespre. Es sopava, es feia el tast i els homes jugaven a les cartes. En masos aïllats era una de les poques vegades l'any que es relacionaven amb gent que no fos de la casa. Garcia – Bassi (2002) també indica que els oncles es quedaven a sopar (llom, costelles, botifarres de totes classes, mongetes amb cansalada, un amanida d'escarola, fruita i galetes) i feien tertúlia mentre s'acabaven de coure les botifarres. Per Ginesta (2007), al vespre, quan estava feta la feina grossa, es feia l'àpat principal i una bona sobretaula. Segons Ventura (2006), venien els oncles a sopar i jugaven al truc fins tard.

Segons Fugarolas (2000) i Fugarolas – Pla (2011b), els convidats s'emportaven un present (carn de llom, alguna botifarra i greixons), igual que el rector de la parròquia i el mestre. Segons Garcia – Bassi (2002), venia molta parentela a menjar botifarres i endur-se un paquet. Ginesta (2007) diu que es feia el present als veïns: alguna botifarra, costelles, *llardons*,... Rangil (2009) comenta que la família venia per atipar-se de porc, que també s'enduien el present (botifarra, costella) i que al final només quedava la cansalada.

Material i mètodes

Els objectius d'aquest treball són d'abast local en l'àmbit de la comarca de la Selva i comprenen: la descripció de la realitat actual de la mort de porc (antropologia, salut pública, bases tècniques i productes obtinguts) i l'anàlisi de la percepció que d'ella en tenen els seus protagonistes. A partir de les referències bibliogràfiques estudiades i dels resultats de les entrevistes realitzades, es podran conèixer també els canvis que s'han produït en aquests darrers 50 anys. L'estudi és, per tant, de caràcter sincrònic i també diacrònic.

L'àmbit de l'estudi és la Selva, comarca de la *Catalunya Vella*. S'ha plantejat un mostreig geogràficament representatiu, en les subcomarques definides per Serra (1997) i en els municipis rurals i urbans, segons classificació de Lorman – Planas (1987). Aquests municipis acumulen gairebé la meitat i un terç, respectivament, del poblament comarcal rural i total. La consulta del lèxic habitual, tècnic i/o rural s'ha realitzat als diccionaris de l'EC (1994), TERMCAT (2002), Pont (2005) i IEC (2011). Les fases lunars s'han establert mitjançant el calendari lunar del Calendari dels Pagesos pel 2011 (Tomàs et al., 2010b). La revisió bibliogràfica presentada a la introducció es basa en les obres publicades pels diversos autors de la Selva i del Montnegre que apareixen indexats en les referències.

Per portar a terme la recerca de camp, s'ha utilitzat el protocol d'investigació per a la matança del porc proposat per Fàbregas i Comadran - Llonch (2011), però simplificat. Aquest protocol és de caràcter sistemàtic i consta de quatre qüestionaris temàtics: antecedents, antropològic, de salut pública i metodològic (material, personal i procediment). S'adjunta al protocol un annex amb la terminologia local recollida durant les entrevistes semi-dirigides que es realitzen als informants. En la recerca de camp, els coneixements tradicionals són recollits en aquests qüestionaris, que es complimenten per escrit a partir de les respostes de les fonts orals entrevistades i de les observacions realitzades *in situ*. Aquests informants es classifiquen en: famílies que ja no fan la mort de porc (entrevista històrica), famílies que encara la celebren (*in situ*, el mateix dia de la mort de porc), famílies que encara la fan, tot i que l'entrevista no s'hagi fet el dia de la mort de porc (*a posteriori*) i matadors i mocaderes en actiu (*a posteriori*) o jubilats (històrica). Es prendran fotos digitals del material, del procediment i dels productes.

Per realitzar el protocol complet de Fàbregas i Comadran – Llonch (2011), el material afegit que caldria utilitzar compren: altímetre (o Google Earth), cinta mètrica, peu de rei, termòmetre, termòmetre-sonda, dinamòmetre fins a 25 kg i paquet estadístic SAS (2001) per l'anàlisi de les dades a processar.

