



Matança del porc en un mas del camp mallorquí, prop de Campos, amb l'elaboració de la sobrassada. Tardor de 2023. Fotografies de l'autor. De la pintura: Tardor (fragment) Pieter Brueghel el Jove (1564-1638). Museu Nacional d'Art de Romania

## Calendari de matances

Oriol Pérez de Tudela

**Fora vila hi ha encara avui, a Mallorca, el costum d'engreixar porcs per fer-ne la matança**

*El vi estava a punt, un parell de mesos després d'haver-lo fet. El vi novell era bo (respecte del vell, la qualitat del qual potser s'havia anat empobrint), i era comercialitzable: se n'anunciava la disponibilitat amb una branca de pi. El porc estava engreixat i a punt de convertir-se en botifarres -que es farien servir com a proteïna per als àpats de tot l'any, tot i que s'encetaria amb els de Nadal! Els mesos de tardor i hivern eren els més repostats al camp, i s'aprofitaven per a aquestes tasques (domèstiques) de processament dels productes.*

Aquesta descripció del calendari, que sembla la prosa folklòrica d'un passat de conte perdut en una memòria de pesse-

importància i la centralitat. Matant-lo se n'humanitza el sentit, es justifica aquest ordre l'eix del qual és el porc; però tot està pensat i preparat perquè la bèstia faci el seu curs.

L'element que avui impressiona més d'aquesta tradició que Mallorca conserva és la seva dimensió familiar. La família és la unitat i el sentit. És extensa perquè l'efemèride convoca parents més o menys pròxims i fins algun habitual sense vincles de sang, però que té lligams de consuetud i familiaritat indistingible. L'àmbit físic és discret, rústic i, doncs, sobretot familiar. El sentit original és el de l'avituallament, i aquest és un objectiu familiar que genera i reforça el vincle. Es tracta de l'aprofitament i la transformació de l'animal, que avui pot semblar una festa, però que fonamentalment és una tasca.

Molta feina concentrada i ben distribuïda en què cadascú té el seu rol i que inclou tothom: convoca generacionalment i esdevé transmissió contínua de missatges i valors. Escaldar i pelar, socarrimar la pell, tallar, obrir, desenfundar espatlles i cuixes, obrir la canal, esbudellar, netejar

vísceres i budells... i, a poc a poc, sense pressa, però sense perdre el temps, iniciar el llarg i atrafegat procés de gestió de la carn; una bona part (més d'un terç de l'animal) al cap del dia estarà embotit entre xoriços, llonganissa, botifarres i botifarrons, camallots i, sobretot, sobrassada!

I perquè això pugui passar, perquè l'esdeveniment sigui reeixit, cal un equip presuntament informal en què cadascú té una tasca. L'hàbit fa que tota la maquinària funcioni com un rellotge: mentre uns pelen la peça les altres preparen el morro per a un primer tastet. Nota a peu de pàgina: hi ha una ancestral presència de la llimona, que probablement obeeix a atribucions antisèptiques de l'àcid cítric, més que a una reflexió gastronòmica. La neteja de budells i la preparació per a l'embotit és una tasca feminitzada, vinculada a l'art de l'agulla. La paral·lela preparació del trinxat i la barreja del saïm per a la sobrassada és molt més masculina. Són rols que perduren en un marcatge de gènere molt (massa?) tradicional. Hi ha prebendes i responsabilitats que reforcen el vincle: la decisió del punt

just de pebre de l'embotit és adjudicada a un membre del clan molt concret... I encara, en un tercer paral·lelisme, mentre els diversos equips de treball interactuen per processar cadascuna de les peces, ja estan en marxa les calderes de cocció de l'embotit que conté sang.

**Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi, diu la dita popular**

El conjunt és una orquestra que toca deu o dotze hores sense parar. L'única interrupció són un parell de parades per menjar que reuneix tothom (entre 20 i 25 persones) al voltant de la taula: un "berenar" de frit mallorquí a les nou del matí (tot havia començat a les set, amb els primers i fràgils raigs de llum) i un dinar de (quasi) cloenda. Després només hi haurà feina a recollir. La neteja és una pràctica permanent i constant, però al final cal, és clar, deixar-ho tot endreçat... per a l'any que ve! El Toni agafa el relleu de l'avi, que fa dos anys que se'n va anar. En Tomeu és el centre generacional i familiar i controla la frenètica i

tenso jornada de treball. Fer rutllar el seu equip és un art que assumeix neguitós i indiscutible: hi ha tanta feina!, i cal fer-la sense destorbs i ordenada, i és tan coneguda que establir moderns processos de participació i deliberació ho esgarraria i esdevindria inviable.

Això que a Mallorca és viu i actual, aquí s'ha perdut. El Cisco de Nulles recorda quan ho feien a casa; el Josep Maria descriu, fil per randa, el procés que havia vist a Cabra; l'Anton diu que de petit ho havia vist a Montblanc; la Mercè té un vague record de son pare i son oncle fent la matança a Vilabella, amb l'ajuda del xarcuter. Els etnòlegs i l'antropologia social n'expliquen les causes. La secularització de les societats consisteix en això: la pèrdua de la necessitat, una logística impossible en entorns urbans, la industrialització de la vida i els calendaris sense dates sagrades. La Mallorca rural que fa uns quants anys va aparèixer divertida a la televisió representada per Miquel Montoro, ens guarda la memòria d'una ruralitat vinculada al porc i, doncs, a l'aprofitament extrem d'un entorn rural que se'ns ha perdut. ■