

EDICIÓ: Grup de divulgació de la història de Fals, Associació Cultural i Recreativa de Fals  
COL·LABORACIÓ: Ajuntament de Fonollosa, Cooperativa UMAC, Arxiu Comarcal de Manresa

ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE FALS  
Carrer de les escoles, s/n  
08259 Fals (Fonollosa)  
Telèfon: 938368003

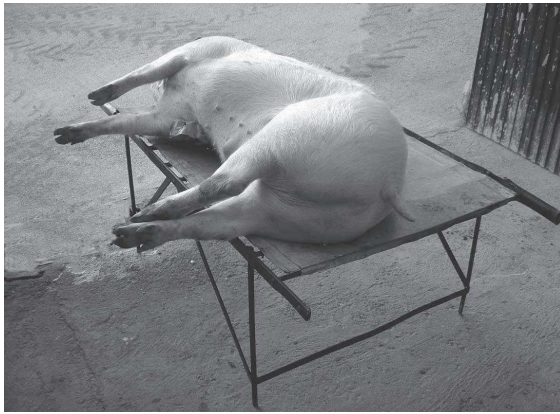
El contingut d'aquesta edició és de divulgació de la història local del poble de Fals. En cap cas es vol ferir la sensibilitat de ningú i, serà d'agrair, que qualsevol errada o inexactitud en els escrits, sigui comunicada als redactors de Falchs.

---

## La matança

En una economia de subsistència no és factible criar un porc, perquè aquest animal fa la competència directa

amb l'home pels mateixos aliments. Abans un pagès empobrit no podia permetre's el luxe de nodrir un porc amb farinetes, glans o cols, mentre els seus propis fills es morien de gana. No era el cas de les cabres i gallines, ja que l'alimentació d'aquests animals no representava cap



*Socarrat i net*

disminució dels recursos aprofitats pels humans.

El moment de plantejar-se l'engreix d'un porc era quan el pagès aconseguia un lleuger excedent en la producció agrícola del mas. Aquest animal, del qual s'aprofita tot, li subministrava llavors vianda i greix, dues matèries molt difícils d'aconseguir directament de la natura. A més a més, es coneixien tècniques de conservació que permetien emmagatzemar la carn durant mesos en reserva per les èpoques de carestia. Això no era possible amb les carns d'oví o d'aviram, que només es consumien en moments puntuals, normalment en motiu de celebracions. Amb la introducció del porc en la dieta, l'alimentació de la família millorava i, en conseqüència, les probabilitats de sobreviure.

El primer indicador de la presència del porc al terme de Fals el tenim en el capbreu de 1303, en el qual hi consten 11 masos que donaven de cens cada any al castlà una "perna de cansalada" de vuit lliures de pes. Durant els anys de la fam, la cria del porc es deuria reduir a la mínima expressió, però amb la recuperació dels masos al segle XVI es van tornar a omplir les corts.

Quan es va instaurar el cadastre el 1716 es va fer un recompte del bestiar que hi havia als 19 masos i masoveries del terme. Hi havia en total 35 porcs d'engreix, 6 truges, i 12 porcells. De les 18 cases del cadastre de 1752, 15 tenien porcs a la cort. La majoria de cases en tenien dos, però a la Gabriela n'hi havia quatre. En total hi havia declarats 31 porcs d'engreix. A començaments del segle XIX el nombre de cases va augmentar espectacularment amb l'arribada de moltes famílies de parcers. Aquests eren més pobres que els propietaris i no es podien permetre tenir un porc, però un segle més tard, amb el progrés econòmic, es va arribar al punt que no hi havia casa que no matés un o dos porcs. Normalment eren pel consum propi, però de vegades eren per vendre. El 1916 es va vendre un porc viu al preu de 11 rals per lliura carnissera, i el 1928 se'n va vendre un altre al preu de 25 pessetes la rova.

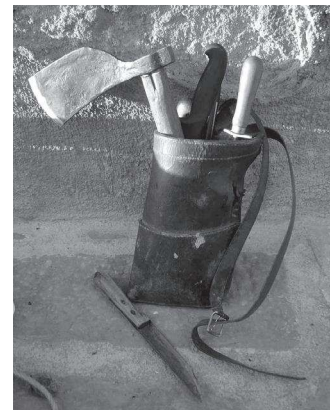
Els porcells es compraven habitualment el gener o el febrer al mercat que es feia a la Plaça dels Infants de Manresa. Primer se'ls donaven farinetes de "mayuelo", unes segones molt fines. Més endavant menjaven calderada feta amb farina d'ordi, segones de blat, faves, cols i, en general, totes les triadures i restes vegetals de la cuina. Quan ja passaven dels 40 kg, se'ls afegia farina de blat de

moro, un pinso que els engreixava fins arribar a pesar uns 100 o 120 kg. El que interessava era que tingués una capa ben gruixuda de cansalada. El procés d'engreix durava deu mesos o més.

La matança se solia realitzar en ple hivern, començava de fosc, cap a les sis del matí. Es llogava el matador i la mocadera i venien parents i amics a donar un cop de mà als de casa. El matador ficava el ganxo a la boca del porc i li travessava el paladar. Els esguèlls de la bèstia despertaven a tot el poble, que comentava, mira ja maten el porc a cal tal. Amb l'ajuda de dos homes, que subjectaven les potes del darrera, el matador ajeia el porc sobre dues portadores, i aleshores, amb el ganivet més esmolat dels que duia al sarró, feia un sol tall, net i precís, al coll del porc. El doll de sang es recollia en un gibrell i la mocadera parava la sang, es a dir, la remenava enèrgicament per evitar que es coagulés. De la primera sang, se'n reservava un cassó per fer la sang cuita. Si el tall havia estat correcte, el xiscles i les espernegades del porc cessaven al cap d'uns pocs minuts, ja totalment escolat.

Es procedia llavors a socarrimar-lo per deixar-lo pelat i ben net. El matador canviava l'orientació del ganxo i el feia sortir pel nas, aleshores es posava el porc sobre dues pedres ben grosses i a sota s'hi encenia un foc de botges, o argelagues, o sarments. Calia que cremessin amb una flama viva. S'havia de moure i girar de tots cantons, de manera que tot el pèl es socarrimés, evitant que en algunes parts la pell quedés crua o en altres massa cremada.

Amb aigua calenta, escalfada prèviament a la caldera, es procedia a ensabonar-lo o rascar-lo amb una pedra rugosa, que podia ser de pedra tosca o pinyolenca, o bé un tros de teula. S'acabava de deixar ben pelat amb la peladora, una ganiveta plana ben esmolada.



*Les eines del matador*

Es preparava llavors un jaç a terra amb branques de boix o mata i es posava el porc sobre una escala de fusta aguantada sobre les dues portadores. Se li tallaven els peus i, girat bocaterrosa, es procedia a tallar-li la part de dalt del cap. El cap es guardava sobre una pedra fins el final de la matança.

El matador li feia aleshores la clenxa, un tall longitudinal per l'esquena al llarg de la columna vertebral fins a la cua. Amb l'ajuda de dos ganxets, units amb una cadeneta d'una anella, s'eixamplava el tall, i es tallaven les costelles, arran d'espina, amb una destraleta esmolada. Aquesta



*El primer tall*

operació, igual que les altres que seguirien, requeria molt bon pols, ja que un tall desviat o massa profund podia esguerrar la feina.

S'extreia l'espina sencera, que posteriorment es trossejava i salava. Els ossos, amb la mica de carn adherida, eren un dels ingredients de l'escudella que es menjava al llarg de l'any.

Mentrestant s'havia fet l'hora d'esmorzar. La mestressa de la casa baixava amb grans plates de mongetes, amanida de ceba, els cuits de sang, fetge o galtes, i els "costillons" fregits. Els "costillons" eren considerats la part més gustosa del porc. A l'esmorzar no hi faltava un porró ple del vi negre de la darrera collita.

Ara tocava separar de les vísceres del porc la part toràctica de la part intestinal, operació delicada, ja que hi havia el risc de foradar per accident els budells, plens de porqueria. Un cop tallat un bocí molt petit de magre entre la freixura i els budells, s'alliberaven aquests i es deixaven caure a la budellera, una panera de vímet coberta amb un drap de bri.

Es continuava traient la feixura amb el canó de respirar, el cor, la llengua, els lloms i les costelles. Després d'eliminar la bossa del fel, el fetge se separava junt amb la melsa, i s'embolicava tot amb un tel de greix molt fi que es trobava al "panxot". A prop del fetge hi havia el sagí, una acumulació de greix molt fi que s'utilitzava per fer llard. Després de treure totes les peces restava únicament la cansalada.

A ran de l'aparició de la triquinosi, a la dècada dels 60 es va fer obligatori portar una mostra dels teixits del porc a cal veterinari, perquè l'examinés al microscopi. La mostra es prenia de dos llocs diferents, una al costat del fetge, l'altra al cap. Les mostres de Fals es baixaven habitualment a Sant Joan, a la consulta del veterinari Espino.

A mida que el matador anava tallant les diferents parts, els homes i dones de la casa s'ocupaven en descarnar els ossos sobre una taula coberta amb unes tovalles de bri. Al mateix temps, la mocadera desfeia els budells amb unes tisores i els netejava a consciència amb aigua calenta a la bassa. Algunes mocaderes feien "rebudell", és a dir, desdoblaven alguns seccions del budellam. Un cop nets, la mocadera els rascava amb un ganivet i els deixava una estona en remull amb suc de llimona i taronja, per treure'n la mala olor.

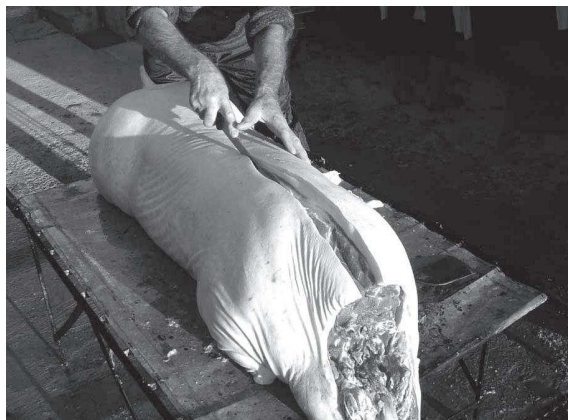
La major part de la carn i el greix es trinxava amb la màquina de trinxar, que funcionava amb una maneta i a base de suc de mongetes. La carn trinxada es posava en gibrells de terrissa o de zenc i s'amania amb sal i pebre, llesta per embotir. En aquest moment es feien els tastets, per veure si la barreja estava al punt. Es fregien a la paella i s'acompanyaven amb bons tragos de vi.

Es feien els embotits amb la mateixa màquina, canviant les ganivetes per una peça en forma d'embut. Mentre un girava la maneta, la mocadera omplia els budells i els deixava sobre la taula, on els ajudants procedien a lligar-los amb un fil d'empalomar o de cotó. D'embotits se'n feien de diverses menes. Per la llonganissa d'assecar es triava la carn més magre i encara es feia escórrer el suc dins d'un drap lligat o una escorredora. La botifarra blanca crua tenia més proporció de greix, mentre que la botifarra negra es feia amb la sang del porc.

Per altra banda, hi havien els bullits de la caldera. Una grossa caldera d'aram, de 20 o més litres de capacitat, es posava al foc ja de bon matí. S'hi bullia el cap del porc i altres parts, com les cotnes de la cansalada, la freixura, la careta, o el cor. Amb aquest material es feien uns embotits especials utilitzant el budell més ample o bisbe. A la caldera s'hi bullien també els bulls blancs o negres.

Havent acabat, quedava un brou molt substancios, que s'utilitzava per fer sopes. Sobre el brou surava una capa gruixuda de greix o llard, que es retirava amb una escumadora.

La matança durava moltes hores i s'acabava de fosc. Era una diada esgotadora, però també era una festa que s'esperava amb delit tot l'any mentre el porc s'anava engreixant.



*La clenxa*

L'endemà de la matança encara quedava feina per fer. S'escalfava en un perol el sagí i part de la cansalada. La part blanca era el llard i el que quedava eren els greixons. El llard era molt important per què servia per conifar moltes parts del porc. Es fregien lleugerament les costelles, el llom i altres coses, i es guardaven amb llard desfet en recipients de terrissa o tupines. S'hi solia afegir una mica d'oli, per que no es tornés ranci al cap d'uns mesos.

La cansalada es tallava en dues penques i es portava les golfes sobre un llit de boixos. Per conservar-la, se la recobria de sal gruixuda durant uns quinze dies. Llavors es



*La mocadera*

rentava i es penjava d'un clau d'una biga del sostre. No era habitual, però de vegades es guardava algun pernil. Aquest també es cobria de sal i es deixava unes 5 o 6 setmanes amb una pedra pesada a sobre, per espremer tota la sang. Prèviament, calia tibar la vena principal, coneguda com el nervi del pernil, perquè del contrari s'hi podia ficar alguna mosca saballonera i espatllar la carn. Un cop curat,

es deixava el pernil unes hores en remull, s'espargia amb pebre, i es deixava penjat perquè s'assequés. El pernil es podia encetar al cap d'un 7 o 8 mesos.

Una figura clau en la matança era el matador. A cada poble hi havia sempre un o més homes que en sabien. Era un ofici difícil, perquè calia força per tractar amb una truja enrabiada de més de 100 quilos i destresa per tallar la carn amb mà de cirurgià.

A Fals es recorda a Francesc Fàbrega Casas, conegut com el Xisquet de la Creu, perquè el 1932 va comprar la casa del Joan de la Creu. El Fàbrega era un matador excel·lent i mestre d'altres. Havia après l'ofici de jove a Sant Joan, una època que va treballar a l'obrador d'una carnisseria.

Després d'ell van venir Rossendo Ballonga Torras, habitant de cal Colom Vell, Valentí Vila Garrigó de ca l'Agustí, Josep Vilà Perramon de cal Regueret, i Ernest Morros Parés de cal Gaietano de la Creu. Actualment només queda en actiu el Valentí de ca l'Agustí, però la manca de joves interessats en l'ofici i les normatives que regulen el sacrifici del bestiar fan preveure que la matança tradicional té els dies comptats.