

Divulgació

# La matança i la cultura popular

**A**ra que ja a la fi ha partit la calor, ja torna a tocar començar a pujar als olivars, encara que la collita d'oliva serà magre, i tornar a fer dues torrades. I a Mallorca rara seria una torrada sense un tros de sobrassada! Avui en dia, la sobrassada encara és un aliment molt present pels mallorquins, però resulta que fins no fa tants d'anys, quan no hi havia geleres, i amb un clima que la carn no cura gaire bé, fer sobrassades i botifarrons era l'única manera de poder conservar la carn del porc per més endavant.

En veure paia cremada,  
Senyal que han mort és porquet.  
En s'hivern, quan farà fred,  
menjarem xuia torrada  
i en s'estiu en fer calor,  
menjarem sa sobrassada.



També hem de pensar, que abans menjar carn de bou o vedella era un luxe que la gent no es podia permetre cada dia, i per tal de poder menjar de tant en tant un trosset d'aquest apreciat animal, s'organitzaven per tal de poder comprar un bou, baixar-lo fins al poble, i repartir la seva carn, donant lloc als correbous, quedant en tota la vall de Sóller l'únic exemple del bou de Fornalutx.

Si a tu te fan por es porcs,  
a jo no me'n fan cap mica  
ben salats dins una pica  
i a sa perxa, quan són morts,  
i qualque taiada frita  
que fa posar es morros torts.

Per tant, si la carn de vacu era una cosa difícil d'aconseguir, és natural que la cultura popular dones una gran importància al porc, principal font de proteïna animal de la dieta, i com no a la matança del porc, element imprescindible per tenir carn. Avui en dia és fàcil poder decidir si vols menjar carn o no, i comprar vet a saber quines vitamines per compensar els dèficits, però llavors, o menjaves aquesta carn o no hi havia res més.

Si es porcellet has venut,  
ja tindràs un mal govern:  
farà mal siular s'hivern,  
si pes morros no hi ha suc.

No és d'estranyar que culturalment les matances són un moment de festa i alegria, ja que senzillament si aconseguen matar un bon porc i fer moltes sobrassades, era la millor forma d'assegurar-se que tendrien carn tot l'any. A més, fan falta moltes mans per arreglar tota la carn d'un porc amb un

dia i evitar que es tudi res, i ja que hi ha tothom, perquè no fer un poc de festa?

Bon vespre; ¿Com és, com va?  
Com han anat ses matances?  
D'al-lotes, que n'hi ha tantes,  
venim a fer-les ballar.  
I dic a fer-les ballar  
i jo no som ballador,  
però men un companyó  
que des fang les mos traurà.

Evidentment, si ha de participar molta gent per fer les matances ben fetes, no basta donar-los un plat d'arròs de matances i enviar-los cap a ca seva amb ses mans buides, toca repartir un poc ses sobrassades, però no tothom està disposat a repartir.

Un homo que mata es porc  
i no convida un amic,  
Jesús Déu meu, que és de trist!  
Tant l'estim com si fos mort.

Però del porc és ben sabut que tot s'aprofita. Amb la part magre es pot salar algun tros i fer sobrassades, la sang es guarda pels botifarrons, els budells per anar-los omplint de sobrassada, i amb el greix es fa saïm. Potser, a un poble com Sóller amb molt d'oli, el saïm no era tan primordial, però per parts més magres, el saïm era la forma d'aconseguir emmagatzemar greix, tant per fer panades com per cuinar el que sigui.

Botifarrons, sobrassades,  
devora es foc menjarem,  
i es saïm l'estojarem  
per a Pasco fer panades.

I és que pràcticament, amb el producte de les matances, un poc de gra que poguessin cultivar, i quatre coses més, ja era segur que una família tendria tot el que havia de menester i no passaria fam.

De sobrassada torrada  
berenam es dematí,  
pa de blat de coll-rocí  
i llavo xeixa mesclada.  
A darrere, una truitada  
que mos dona sa criada,  
perquè ets ous que li fan ara,  
no los poden esvair.  
I llavonses un bon vi  
de sa bota congrenyada.

Al cap i a la fi, la gent canta del que li interessa, i per tant no hi ha millor forma de valorar la importància de les matances a la cultura mallorquina, que mirar la quantitat de gloses que hi ha escrites sobre el tema. Per últim, recordar al qui faci matances, que hi ha un paràsit anomenat Trichinella, que es transmet a les persones per menjar carn de porc no cuinada, com són les sobrassades, i que per estar segur de no infectar-se, el millor és dur un tros de diafragma o de galta a l'ajuntament per analitzar-los, ja que aquests músculs són on és més fàcil de detectar el paràsit.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Un clàssic de l'octubre. Els bunyols



**U**n any més no podria deixar passar aquesta fita, les Verges i els bunyols. De fet crec que aquesta és l'única recepta i o article que he repetit diverses vegades en aquesta secció. I no sé si és perquè m'agraden les tradicions, si perquè m'agraden molt els bunyols o perquè semblen el tret de sortida per l'hivern i els plats de cullera. Sigui com sigui, no puc deixar passar aquestes dates per posar a tovar la pasta de patata i moniato, preparar plats de sucre i mel i gaudir, ben calents, d'un dels plaers de la gastronomia Il·lenca.

## Bunyols de patata o moniato

Ingredients.  
3 ous sencers.  
125 grams de llet.  
125 grams d'aigua.  
500 grams de puré de patata, moniato o mesclat.  
500 grams de farina fluixa  
30 grams de llevat de pa.  
Un polset de sal.  
1 cullerada de saïm.  
Oli per a fregir.  
Sucre per a empolverar-los o mel per mullar

## Elaboració

Bulliu i pelau patates i moniatos i feis-ne un puré sec. S'ha de fer la pasta amb la patata i moniato encara calent o tebi. Mesclau tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, i ho deixau tovar 1 hora a temperatura ambient. Si voleu fer-ho d'un dia per s'altre posau la meitat de llevat i ho deixau, ben tapat, dins el refrigerador. Una hora abans de fregir o treis i que agafi temperatura. Després feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent. Un cop freds les podeu espolvorejar de sucre o mel. I si el que voleu és fer lioneses, aquí va també la recepta.

## Bunyols de forn- Lioneses- Profiteroles (pasta choux)

1 litre d'aigua.  
800 grams de farina fluixa.

400 grams de saïm o mantega.  
25 ous sencers.  
Sal

## Elaboració

Posau a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest afegiu la farina (tota de cop) i deixau coure uns 2 minuts sense deixar de remenar. Llavors (i fora del foc i essent un poc tebi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar. Un cop afegits tots els ous, i ajudats d'una màniga pastissera, podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort (190 °C) uns 5 minuts. Una altra opció és fregir-los. Un consell. Si els feis al forn, abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més. Així surt tots el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats. Pel farciment podem emprar nata muntada o crema pastissera. L'elaboració d'aquest dolç no és una exclusivitat purament il·lenca, ja que també és comuna a diferents parts de l'Estat i a alguns països europeus. De fet l'origen dels bunyols és dels àrabs, que tenen una forta tradició de fer pastes fregides amb mel. A Mallorca, les primeres referències daten del segle XVI. Tradicionalment els bunyols es menjaven per les Verges, per Tots Sants i durant la Quaresma. Avui en dia en podem trobar més sovint, malgrat segueix essent un dolç d'hivern. La tradició d'usar patata mesclada amb moniato, ve del desig de fer-los dolços estalviant el sucre que antigament era més car. Actualment, se solen acompanyar de sucre o mel, però també està documentada la seva combinació amb ingredients com la sobrassada fregida, la llet formatjada, el vi blanc, l'anís o la xocolata, entre d'altres. Bons bunyols i bona festivitat de les Verges. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

Juan A. Fernández

