

# LA MORT DEL BACÓ

No hi ha cap dubte com el porc domèstic o bacó (d'aquesta manera se l'anomena al Maestrat), ha estat sempre base de l'economia casolana a les nostres terres i mai ha mancat a l'olla, encara a les pitjors èpoques, un tros de saladura, costella, coll o papada d'aquest gustós animal, del qual diuen sàprofita fins a la coa.

El procés per enllestir, pot ser una de les poques viandes cànriques a l'abast de totes les famílies, començava per la tardor de l'any anterior. Al mercat es comprava cap al mes de setembre un baconet - (tot plegat si tonia tres o quatre setmanes) per dur-lo a la sota de la casa o al mas i començar així el manteniment i la cria de la bèstia.

A la dona de la casa li era començada la feina de preparar l'abeurrall del bacó, consistent, generalment, en patates, panís, figues, ardi, pesos - en grà, etc. Les figues i els pesos, per a que l'animal pogés bona canalà. Més vegades al dia es preparava l'abeurrall afegint-li a la rució quan el bacó tenia un any complit (cap al mes de setembre de l'any - vinent), una bona part de grà a migdia per fer-lo i deixar-lo ben il·lustrat, fins les darreries de l'any.

De Sant Tomàs a Sant Antoni, hi havia qui fer la matança - ("per Sant Tomàs agarra el -- bacó pel nas", "per Nadal, el bacó en sal"), feina que sempre semblava un autèntic ritorn, repetit una i altra vegada des de temps immemorials. A molts pobles del Maestrat, hi era costum de sacrificar l'animal el mateix dia de Sant Tomàs (21 de desembre), un - parell de dies després de fer els pastissos de Nadal.

La tasca l'encetava l'ama - de la casa el dia abans, peyllant i bullint la ceba, destinada per les botifarres, dins d'una caldera de coure ben egcurada i neta, que tota casa es preciava de tenir per a tal ocasió. La ceba es trinxava amb una ganiveta de dos mànecs, en forma de mitja lluna, i es bullia bona estona a la caldera. L'invasió de la tècnica en va desplaçar la ganiveta per una màquina que picava la ceba, una vegada bollida sencera, en quatre galtes. Mentrestant, qualsevol de les filles de la casa s'encarregava de preparar una bona pasterada per tenir al dia següent el pa blanet.

L'endemà tothom matinava a la casa. Ja de bon matí arribu



va el carnisser, que era qui dirigia tota l'operació del sacrifici. Els homes de la casa i els veïns que l'ajudaven, es feien càrrec del bacó a la sota per dur-lo, amb un ganxo de ferro clavat al morro, a la taula de la matança, puga de bona fusta del terreny, amb fermes potes, per suportar el pes i les feixugues forcejades de l'animal. L'avalot del bacó - atronava la casa i els homes havien de treure tota la força per pujarlo i mantenir-lo a la taula. Una vegada dipositat i ben subjecte, el carnisser pal·lava amb el dit gros el coll del bacó per encertar-li ho el garganxó i clavar-li l'acordador per tal de sangrar-lo. La sang queia al llibrell, on era remanejada continuament per l'ama de la casa (que per aquell dia havia tret els devants i les toles més blanques de l'lexovar) per a que no es collasse i aprofitar-la tota per a les botifarres; no parava de remenejar-la fins que la sang es gelava, deixant la amanida al llibrell.

De vegades no mancaven unes invocacions fetes mentre durava la estanga, dites en baixa veu per la dona, ciudant-ne

molt d'esmentar a Sant Antoni del porquet, patró dels animals porpres, segons es diu, una vegada que certa dona remenejava la sang del bacó, quan ja -- creien que aquest era sant, - va cometre la imprudència d'annomenar el sant i l'animallet baixà d'un cop a la taula, corrent com un llamp fins que va desaparèixer, sense que mai es tornés a saber res d'ell.

Una vegada desangrat, el bacó es sofria amb unes argelles, reapunt-lo tot seguit amb pedra-pòmez i aigua, fins a -- deixar-lo ben net. Després el carnisser l'afaitava amb un ganivet de bon tall i l'obria en canals: pernils per una banda, les espatilles per a les llonganisses, els llimellos i les costelles per al porol, etc. Finalment, tret el ventram del bacó, es rentaven els budells per a fer-los. Llavors arribava el moment d'assosar, quan ja pràcticament el carnisser havia rematat la seva feina. En un paelló es fregia cansalà, fetge i patates per l'assosar, mai sense oblidar el vi de la casa, encetada la bota així mateix - dia ("per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi"). Per a -- pastre, una bona font amb pas-