

tissos de carabassa i moniato i aguardent.

Si la matança es feia per la vesprada, oixa mateixa nit s'amania un bon sopar aconvidant als qui havien ajudat a fer-la. Es preparava el ventre o panxó del bacó, facit amb la pasta de la botifarra, cubert amb el tel del fetge, i es portava al forn aquest plat se'l anomenava "botifarret". Abans, és clar, es menjava un bon paelló d'arròs amb conill i pollastre.

Una vegada fet l'esmorzar i llestos els budells del bacó, es trocejava el lleu per a fer els "bollidets", una mena de botifarres fetes amb lleu, canolla, melma, renyens i algú trocet de magre, adreçat amb pebre roig, matafaluga, canella i sal. Els bollidets no es deixaven secar i se'ls menjava tot seguit.

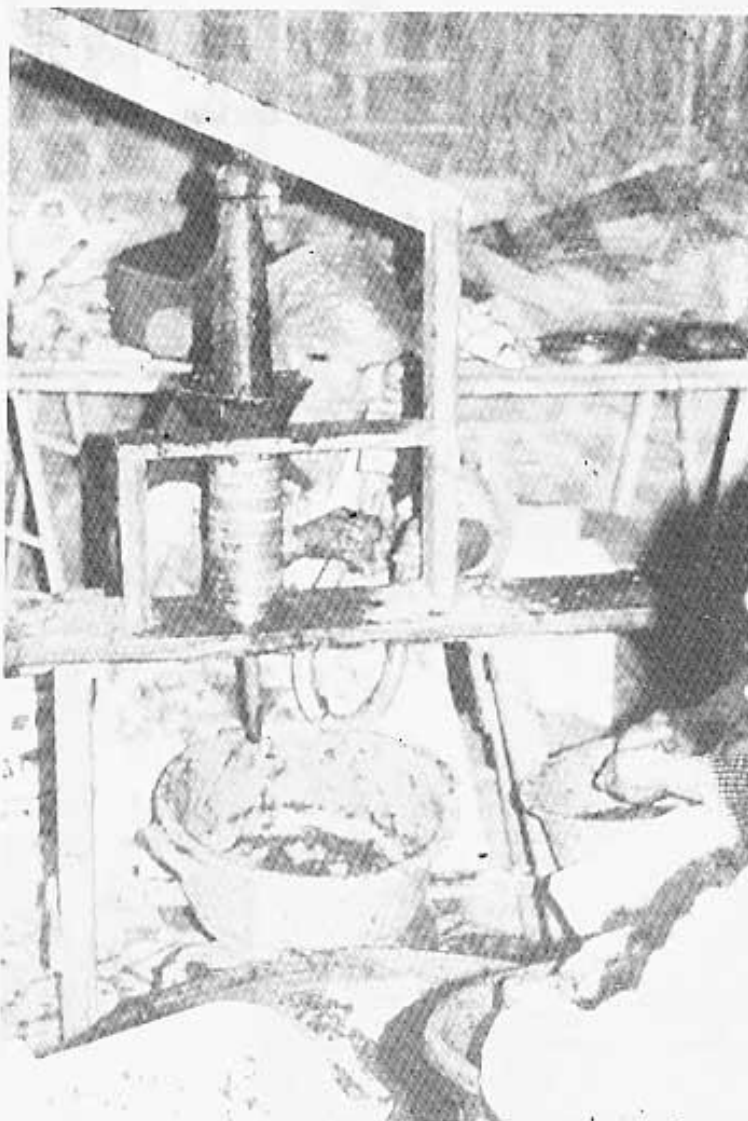
Per altra banda, preparada la ceba, es mesclava amb la sang, sagí, matafaluga, pebre negre i canella per fer les botifarres. Es facien, es lligaven i tornaven a la caldera, on es feia arrancar el bull. Després es treien i quan estaven gelades se secaven. Les del budell es menjaven fresques; les del budell de bou (els budells es compraven per madeixes), se secaven per a tot l'any. D'altres vegades es posaven dins d'una gorreta amb oli d'oliva, per a que no es fessin rànçies.

L'única nota lúdica del dia estava a càrrec dels xiquets, que feien la gran festa amb la "bufa" del bacó. Netajada, unflada i lligada al balcó amb un cordellet de canoa, jugaven amb ella, fins que la rebentaven.

L'endemà de la matança començava, potser, la feina més ontreringuda per a les dones:

El matxo i les espàties es picaven, adreçant-les amb pebre picant, sal i una miqueta de canella per fer les llengonisses. Es facien amb el "mondongo" o màquina de feçir, posant-les a rosella en aigua i salmorra vint i quatre hores. Després es penjaven i als vint dies es feia el perol. Per fer els xorissos s'aprofitava la cansalà del coll i es comprava, tanmateix, una caixa de corder o cabra per tal de donar-li una mica més de fortor a la pasta. Aquesta es deixava en ropes amb un poc de vi ranci, cinc o sis dies, remenant-la totes les nits. Els xorissos es secaven i calia conservar-los durant tot l'any.

Els dies següents s'aprofitaven per esquarterar els ossos i per salar llomellons i magres per al frito. Dins d'un llibrellet es posava un plat i da-



munt d'aquest els llomellons ja salats per a que escorregueren l'aigua. A les vuit dies es trocejaven les peces per fer el perol. Al perol de les costelles, que es feia a banda del llomello, s'afegia de vegades cara de titot, encetant-se a Paqueta per a fer les rosques.

Els pernils es reblien de sal damunt d'una taula de fusta; si eren massa grossos es ballava damunt d'ells per treure'ls la sang. A sobre dels pernils es posava una altra taula i a sobre aquesta un sac de panís o hiat per fer pes i apriar-los. Així estaven durant tres o quatre mesos, aleshores es treien orts i seca, penjant-los als cabirons del revoltó tot seguit. S'encetaven, generalment, per al batre. Mentre els pernils es salaven a terra, la cansalà es feia damunt del salador, que era una taula amb baraneta i un bec en un costat per a que al seu través caiguera l'aigua. La cansalà es rebliava de sal, però no es posava pes a sobre. Es mantenia al salador durant un mes o mes i -

mig i després es treie d'allí i es penjava a secar.

Les famílies més benestants guardaven els pernils per a menjar-se'ls durant tot l'any. Aquelles més menesteroses i empobrides es despenien dels pernils per vendre'ls a les altres famílies que no feien la matança.

Amb les saladures del pernils i cansalà s'arrematava tot el procés i amb ell la família deixava enlestida una bona part de la seva subsistència per a tot l'any fent-ne bona la dita popular: "Qui té nou bacens a la salera, bon Nadal se li espera".

EUGENI DIAZ MANTCA.

