

Ses matances

per Joan Castelló Guasch

I això sí que ho hem conegut quan érem petits. Molta de gent pobla criava es seu porquet en es corrals de lloguer que hi havia a sa banda de darrera de sa gerreria de can Bernat Crispulet, just a s'cap de s'Alamera, o en es d'es Pratet, o darrera es Matadero i arran de ses sèquies i a casi totes ses feixes.

Cada dia, mati i tarda, es feia es sacrifici de portar menjar i beure an es pores. Menjar que solia compondre's de tots es rebuigs de sa família: rosegons, pells de patata i de figues de pic, esclaves de meló i de xindria, cors de pebrera i de tomata i algun grapat de segó, garroves, moniatos...

Tal vegada era per aquesta causa que es carrers d'Eivissa no estaven tan bruts. En aquell temps es pores es menjaven totes aquestes pellerofes; i ara que ningú cria pores, ara ho tiren a qual-sevol banda. Però d'això, de sa brutícia, ja en parlarem un altre dia, si Déu ho vol. Ara parlem de ses matances.

Era de veure, avui aquí i demà allà, com es feien ses matances. De bon dematinet venien es matancers i, a's carrer, davant es portal, es feia un bon foc davall es trespeus de sa caldera plena d'aigua. Es porc, ja mort, estès damunt sa banca. Tota sa família amb canemassos blancs; sobretot es al·lots, que per ells era festa grossa. Ells abocaven pitxers d'aigua calenta dins es llibrell de sa dona que feia nets es budells amb força de llimons taiats o de taronges agres; rodaven a sa capoladora de sa carn per fer sa varia, afegien estelles i atiaven es foc de sa caldera i penjaven sa coua d'es porc a tot qui es descuidava. Es matancer i sa matancera es-cortaven, trinxaven i triaven sa carn. Això per sa sobrassada, allò per sa botifarra, allò altre per adobar, per salar... Altres taiaven, salaven i penjaven es corters de sa xuia; fonien es sagi sense salar per omplir ses «mulettes» de greix dolç i anaven posant es xinxarrons dins una greixonera. A sa caldera, es matancer girava i punxava es botifarrons i ses botifarres perquè no rebentassin i escumava es greix vermei.

Tothom donava mà a tot. Manco ses dones que tenien sa regla. Aquestes no podien tocar res de sa carn d'es porc, perquè perillava de tornar-se pudent. Elles només escuraven ses eines, traginaven lo que s'hagués de mester i, allà tard d'es mati, donaven s'esmorzar a sa gent; que solia ser de peix escabetsat, per no embafar.

A la tarda, ja embrunit o fosc, sa feina casi llesta, venia es dinar que també era es sopar. Arròs i fritanga. I això sí que no ha mudat gaire. Ara encara, davant un arròs i una fritanga de matances, hi ha per llevar-se es capell i per treure's sa panxa de mal any.

El sendemà vendria sa repartida d'es «resents» an es compromisos: un plat amb un botifarró o una llengonisseta, un bocinet de fetge, un de costelles, un de xuia...

També a ses cases que feien ses matances per vendre a sa gent, havien de desxuiar i escorter es porc i coure sa varia negra en es carrer, ja que no n'hi havia cap, de casa, prou grossa i ampla per poder-ho fer banda dins. Ca Na Maria Fèlix, Can Micalitus, Ca sa Rogeta, Ca N'Arnau, Ca sa Pagesa, Ca N'Amàlia, Ca Na Juana Fèlix...

Avui ja no en queda cap d'elles. Sa darrera que va tancar portes, farà un any o dos, just davant es monument d'En Vara de Rey, va ser aquesta de Ca Na Juana Fèlix. És a dir, va tancar ses portes per ja no tornar a fer matances mai més. I s'han tornat a obrir per posar-hi una botiga d'aquestes modernes i tan lluentes.



Dibuix de Mari Ribas, col·laborador de Villangómez Llobet, a "La ciudad de Ibiza y sus poetas" (Panorama Balear 1954).

Avui ja només fan matances a la pagesia i en es obradors d'alguns carnisers. Lo que vol dir que avui sa gent tot s'any menja botifarrons, botifarres, sobrassades, xuia i fins i tot carn fresca de porc i ossos salats que no es sap d'on surten... ni de què els fan. Ja diuen que de lo que es uis no veuen, el cor no se'n dol.

Anys enera no era així, ja que ses matances es solien fer a sa vista de sa gent. Un temps, a una casa si i a s'altra també, criaven es seu porquet per fer sa matanceta i tenir provisió de què trempar per tot s'any. No era que el criassin dins ca seua ni p'es carrers, almanco quan naltros ho hem conegut, com diuen que feien en temps més vei encara, fins que hi hagué un alcalde arro-mangat que ho va voler acabar d'una vegada, i ho va aconseguir, amb aquell bándol que s'ha fet tradicional, manant que no es podien tenir animals amollats p'es carrers i que tot qui en trobaria un i l'agafaria, fos de qui fos, se'l podia quedar per ell i menjar-se'l sense por de res. O sigui, allò que encara solem sentir a dir que «es qui l'agafa és seu». I tal desaforó es va armar amb sa gent que p'es carrers encaçava i agafava, arreu, gorrins, cabres, moltons i gallines, i es amos que no se'ls volien deixar prendre, que aquestos, escalivats i no poguent tenir-los dins ca seua, acabaren per fer-se uns corrals banda fora sa Vila. I sa Vila començà a deixar de ser un corral.

JOAN CASTELLO GUASCH