

## INTRODUCCIÓ

La nostra vila, des de temps ancestrals, ha jugat un paper molt important a l'hora d'anar forjant la història de Catalunya. Besalú ha estat bressol de comtes, trobadors, bisbes, historiadors... La història està farcida de noms, cognoms i re-noms, més o menys rellevants, de gent que han passat a la posteritat. Però n'hi ha d'altres, ben segur, el nom dels quals no es troba imprès en lletres de motlle tot i que el seu paper ha estat prou important a través dels anys.

En aquest exemplar, i trencant motlures, parlarem un xic d'aquella gent que recorren les cases del poble i les masies de pagès, també, i com aquell qui res, anaven forjant la història tot exercint la seva feina.

D'entre moltes d'aquestes feines n'escollirem una, la de matador de porcs, i per parlar-ne «Tallafarro» ha aprofitat un interval de partida de canari a Cal Tronc per conversar amb els darrers matadors que van treballar al nostre poble, Domènec Pujades i Juanola (en Mingo Gaita) i Miquel Sibèques i Pagès (en Quel Mixeu).



## HOMENOTS

**Domènec Pujades i Juanola**  
(Mingo Gaita)



**Miquel Sibèques i Bages**  
(Quel Mixeu)

Un parell de barreges a tall de desdijuni, amb un xuca-mulla de galletes o de pa torrat, solien servir de preàmbul a la cerimònia de la matança del porc, que s'iniciava com qui comença a posar fil a l'agulla, posant una mà al forriac de la porta de la quadra mentre l'altra sostenia el mànec del ganxo, davant les mirades expectants dels assistents. Això solia passar a primeres hores del matí.

Aquell enfrontament (home-porc) dins la quadra, sempre s'acabava, moltes vegades amb prou dificultats, amb la capbussada del porc sobre el rasclé, que servia d'altar de sacrifici, per donar pas a la fulla d'acer que feia sagnar la victima fins a omplir la gresala que algú sostenia sota el coll.

Després del darrer espetec, el porc era ajegut sobre una llitera de brucs roents que li rostien els pèls, i la pedra tosca i les peladores començaven a «embellir» aquell cutis fins a deixar-lo impecable.

Una marca de forma triangular a l'entorn de la cua, assenyalava des d'un dels seus vèrtexs la trajectòria a seguir pel ganivet, marcant la «clenxa» fins al coll de l'animal. Per primera vegada es podia observar el gruix de la cansalada del porc, mentre que s'endevinaven les línies dels lloms que es projectaven a banda i banda de l'espina.

Aquí començava a treballar la picassa, escantonant els costellons tot separant-los de la columna vertebral, cosa que permetia dividir en dos aquell cos per tal de fer-lo més manejable.

Tota una caixa de sorpreses s'obria en aquell moment, i començava una acurada selecció. La budellada per a la mucadera; s'han de fer botifarres i s'ha d'aprofitar el ventre..., i el greix de la mucada per a greixots. El sagí per salar i fer-ne bones escudelles. Els magres, per fer-los a la brasa i per embotir. Ronyons, melses, llengua i perdiu... tot cap al perol. Pernils, ventresques, lloms, espatlles, gurgils i bocins de cansalada dels més gruixuts, cap a la salera... i, mentrestant, el perol sense perdre el bull, acompanyava els convidats a l'hora de fer el tast.



En «Mingo Gaita» va néixer en una casa al carrer Ganganell, allà on més tard el seu germà, en «Josep Gaita», va muntar una carnisseria. La casa, que ja portava el nom de «Can Gaita», és la que actualment és «Quel Clotes», utilitzada de magatzem i de garatge, al costat de Can Bassols.

En «Mingo», que nasqué l'any 1914, era fill de Valeri Pujades i Vergés i de Dolors Juanola, ambdós fills de Besalú.

En «Mingo Gaita» tingué tres germans més: en Joan, en Josep i la Nita. No fou, la casa on va néixer del carrer Ganganell, el seu únic domicili. També va viure davant de Can Quei, on ara hi ha Cal Severino, abans que s'hi fes la casa nova. Més tard visqué a Can Gaita (al costat de Can Gil). Ara fa vint anys que viu a la casa que ell mateix es va construir amb l'ajuda dels seus dos fills, paletes de professió, en Josep i en Baldiri. Aquesta casa és situada al carrer Mas Plassa, al costat del Sindicat dels Pagesos; i també porta el nom de «Can Gaita».

En «Quel Mixeu» és fill de Besalú, de Can Liceu. Els seus pares eren en Joan Sibèques i Pairó i la Rosa Bages i Surribas. En Quel, després de Can Liceu va anar a viure a Can Camps.

En «Quel Mixeu» i en «Mingo Gaita» van començar les seves activitats conjuntes de matadors de porcs un cop passada la guerra. Abans, en Mingo ja havia començat a escorxar porcs, tot anant amb el seu pare quan encara no tenia deu anys, però el seu pare morí aviat, quan ell tenia 14 anys, i es va fer càrrec de la tasca de ferrar i d'anar a bosc. En aquella època els matadors oficials de Besalú eren en Peret Gaiolà i en Josep Gaita (germà d'en Mingo). Fou ben entrada la guerra quan en Quel Mixeu i