



en Mingo Gaita començaren a matar junts, i encara ho feren dos anys al carrer, fins que l'escorxador municipal, el mateix que hi ha ara, no fou inaugurat.

*Aquell escorxador el construï l'Ajuntament de la República (recorda en Quel), ja que abans l'únic que hi havia era situat on ara hi ha «el Mikwa» o la mesquita, i només era per a xaïns; els porcs es mataven al carrer.*

*—Era molt dura, la vida en aquella època (assegura en Mingo, tot fent una ganyota de murri com aquell vailet que no vol dir res). A nosaltres ens venia a despertar el sereno (en Francisco Bassó) a les dues de la matinada, i començàvem la ronda de matar porcs. Matàvem cada dimarts (dia de mercat) i cada divendres.*

*—Has de pensar que en cada porc hi estàvem una hora i cobràvem dues «peles». La temporada de matar durava tot l'hivern, anava de novembre a març.*

En Mingo beu un trago de tònica i continua parlant amb la passió del record i l'enyorança. En Quel, que no se li escapa cap paraula, ens comenta:

*—Començàvem pel carrer del Canó. Abans a cada porta hi havia una botiga i hostel, i has de pensar que els dimarts, quan els pagesos baixaven a mercat, tots volien fer un bon esmorzar. A aquella hora els porcs ja estaven escorxats.*

*—Començàvem per can Clotes (on ara hi ha cal Cros) i continuàvem*

*per cal Renol, can Romanones, cal Jep Carnisser, can Cristino, cal Capó, can Candi, can Goita, ca l'Olivet, ca la Marieta Llarga, etc.*

*—A cada hostel feiem un mos de xocolata i una barreja (perquè s'havia de «trencar el cuc»), ja que la diada era molt llarga. També feiem l'esmorzar de rigor —comenta en Quel—. Fesols, carn magra, molt d'allioli, tragos de vi..., ah!, i bitxos confitats.*

En Mingo, però, ens diu que quan anaven a pagès eren més ben tractats. *Heu de pensar que a pagès matar el porc era fer festa major. Allà ja trencàvem el cuc amb llonganissa i allioli, i vi del país per fer-ho baixar.*

*—En «Nas ratat», el veterinari, passava per les cases a comprovar l'estat de les carns. La inspecció, a part d'ocular, era gastronòmica.*

*—Els porcs es cremaven amb feixines de bruc que compràvem a cal Gaspar —assegura en Quel—.*

*—I has de pensar que en una hora ja teníem el porc llest i anàvem per un altre. Actualment els matadors són aficionats —sentència en Mingo—. Ara..., no sabeu ni com «caga» i per on «pixa», un porc. Ara sou aficionats!*

*—Quan vam anar a l'escorxador la cosa ja estava més ben organitzada. Llavors ja començàvem a les 5 del matí, i cobràvem de 12 a 15 pesetes per porc, però no teníem cap tipus d'assegurança, i la feina era molt emprenyadora!*

I vam continuar parlant de moltes coses, sobretot d'anècdotes, que n'hi ha tantes per explicar...! La Glòria se'n fa creus, que estiguessin tanta estona xerrant.

*—Una vegada vaig matar una truja que feia 280 kg en canal, sí, noi, sí...!, en canal. Si no t'ho creus ho pots preguntar. Fou a can Jan de la Barraca.*

També ens parlen dels molts quilòmetres que havien fet a peu per anar a matar porc..., i de la «mala llet» que de vegades tenen els verros. I per acabar ambdós sentencien a viva veu: *Els porcs s'han de sanar! Ah!, i un bon rebost sempre ha d'estar de cara a tramuntana! Recordeu... els pernills sempre sense vent... Mira... —diu en Mingo—, jo encara tinc el ganivet de can Surroca d'Olot amb mànec de boix..., i si vull m'hi puc afaitar. Una bona eina és la base principal d'un bon matador. I tampoc no deveu saber qui eren les mucaderes. Al nostre poble n'hi havia de molt bones: l'Angeleta Sant Pare, la Burrona, la Marieta Escloper, la Marieta Coll, la Marieta de Racolta, la Xarola, la Xedella...*

*Allò sí que eren «mocades» i no com les d'ara, que de vegades són de plàstic! El temps...*

«Tallafarro»

