

# Doble Matança del Porc



*No voldria equivocar-me però en el transcurs dels cent anys i escaig de vida dels claverians del País de les Granotes, que en tots els temps hem estat gent de bon humor, de festes i excursions familiars, mai a l'història ens havíem anotat una Matança del Porc. Ara ja podem bes cantar a ple pulmó que aquesta tradicional costum gastronòmica de la nostra terra, l'hem portat a terme amb els rituals ancestrals que es necessiten per una "Matança..."*

*Pels qui no estigueren presents tenim de remarcar que es va fer tant bé que se'n van crucificar dos, de porcs, o sigui que us parlarem de la Doble Matança del Porc.*

*Esdeveniment, que podem assegurar-vos, ha estat elaborat amb premeditació i traïdoria perquè va iniciar-se el darrer dissabte del mes de gener al prendre, unanimitat l'acord en la Reunió General, de portar a terme la "Matança...", que després de deu mesos s'ha realitzat al Mas Rossinyol, de prop de Santa Coloma de Farnés, per un botxí galifardeu professional, de la veïna població de Cardedeu.*

*El Mas Rossinyol, us hem d'aclarir, que és una moderna granja regentada pel Noi nº 2 de la família Marquès, on tenien engreixats els dos porcs condemnats a mor, que el dissabte 12 de novembre, el seu botxí, del poble dels borregos, ajudat pels cantaires Ortuño, Morera, Solé, Blanch, l'avi Blanchart, el mestre Marqués, sota la prestigiosa batuta d'En Llobet, l'hereu de Can Torreta, que en sap un troç llarg de com s'han de matar els porcs, tots plegats van complir la sentència i començà la festassa claveriana de la Matança del Porc.*

*Es van prendre les mesures sanitàries corresponents pels abnegats "matadors", un problema els sorgí, que no hi havia màquina de trinxar la grandiosa pila de carn, dels dos pobres porcs, per elaborar les botifarres. Van voltar en plena nit, fins que a Can Pep Salseta, conegut restaurant de Santa Eulàlia de Ronsana els va deixar la màquina miraculosa d'on sortien els embotits.*

*El diumenge dia 13, a les set del matí un equip d'homes i dones, van estar el peu del canó, per preparar la menjada de la festa de la Matança. D'aquest equip recordem als germans Pratinestós, Berruezo, Vilalta, Ferrer, Blanch que dirigits per les seves "respectives", van muntar el grandios menjador a la sala d'espectacles de Bigues que ens fou cedida gentilment.*

*A quarts de dotze es presentaren dos autocars Gibert, omplenats dels que anàvem a la Matança del Porc. Quin goig que feia la processó de claverians que es dirigia a la fàbrica de les botifarres!. Instal·lada improvisadament a la casa pairal del pare del mestre de la Coral. Les mocaderes que eren de Marata i Canovelles i el Cap de la fabricació, el Noi de Can Torreta, havien preparat una fornada de llardons que en un obrir i tancar d'ulls solament en quedà la plata. De la fabricació modèlica que funcionà tot el sant matí, en sortiren botifarres negres, blanques, d'ou... El menjador no hi cabia ningú més! Les amenides, la carn magrè, les botifarres, el vi, el pa, tot fou servit amb rapidesa enmig dels pums de les botelles de cava i del voluminós soroll musical a càrrec d'en Galo, que no deixava ni obrir la boca per a enraonar amb els veïns... Els dos centenars de comensals després de prendre el TO-MO-CA, cantaren fins al capvespre i la sorpresa fou que al marxar cap a casa foren obsequiats amb un bon present de la Doble Matança del Porc 1983...*

Observador