

## LLeida

Pepita Ramoneda Llahi

Núria Álvarez Gallardo, 19 anys

### ARRELS I TRADICIÓ DE LA CATALUNYA RURAL

Endinsant-nos en el Pallars descobrim un paisatge oníric, Tornafort. Un poble molt proper a la capital catalana de renom del Pallars Sobirà, Sort. El poble desvetlla un paisatge alpí d'alta muntanya superb. Apropant-nos al llindar de la vila podem copsar tres arcs construïts amb pedra, els quals formen part d'un abeurador situat vora la Font del Bedollar. Transitant els carrers del poble, podem contemplar la magnificència, el campanar de Santa Coloma. Heus aquí, que tot hom que ha visitat la vila té en el seu record com la incidència d'una llum suau i càlida s'enmiralla en el poble al travessar el campanar de l'església.

Tornafort és un poble molt conegut pel seu atractiu paisatgístic i gastronòmic. Aquest és el motiu, pel qual avui hem volgut entrevistar Casa Baqueró de Tornafort. Pepita Ramoneda filla de Tornafort, ens revela els secrets d'una tradició familiar molt arrelada a les terres catalanes.

- Sovint, els aspectes quotidians com l'art culinari, la cultura gastronòmica o les tradicions familiars s'evoquen en forma de records en la nostra memòria. En què consistia la Matança del Porc i quins són els seus orígens?

“D'antuvi, totes les famílies de muntanya tenien el seu propi hort i els seus corrals de porcs, vaques, gallines, conills...per a la seva pròpia subsistència. Llavors, passat Sant Martí, era quan es començava la matança del Bacó, més coneguda a les terres de Lleida per la matança del porc. D'aquí la coneguda dita: A cada porc li arriba el seu Sant Martí.

Durant el mes de febrer i amb l'arribada del fred, ajudava als meus pares i als meus sis germans a la tradicional matança del porc. Aquesta és una tradició catalana d'origen familiar, que a dia d'avui, encara es realitza en diferents pobles catalans com Artesa de Segre, Montgai, La Llacuna, Sarrià de Ter...

Les famílies del poble s'aixecaven a trenc d'alba, ja que els esperava un dia de plena activitat. La matança del porc era tot un esdeveniment social, per aquest motiu es reunien per fer l'esmorzar, el dinar i el sopar de germanor. Un cop mort el porc, es seleccionava les peces de carn i es procedia a fer-ne els embotits, d'això n'anomenavem fer el mandongo.

- La comarca del Pallars Sobirà gaudeix d'una gastronomia típica d'alta muntanya. Els productes típics dels pobles de l'entorn de Sort són el xolís, la botifarra traïdora, la girella i el goset. Quina diferència hi ha entre la botifarra traïdora i la botifarra blanca que vostès elaboren a Tornafort?

La botifarra traïdora s'elabora amb carn de la llengua del porc, és l'equivalent a la botifarra de la llengua que tots coneixeu. En diem botifarra traïdora, perquè és diu que a la persona li perd molt la llengua! En canvi, la botifarra blanca l'elaborem amb ous, pa i greix.

- Els nostres avantpassats precisaven de gran enginy. Els pobladors de muntanya sabien què, per poder subsistir durant tota l'estació freda, havien de idear algun mètode per poder conservar els aliments per passar tot l'hivern. Quina tècnica empraven per conservar els aliments que provenien de la matança del porc?

Doncs, en el cas de les orelles, les potes, el morro, la cua del porc i en especial els pernills, es guardaven en sal. Els pernills es treien de la salaó al cap de dos o tres mesos i després es deixaven assecar al rebost. Tota la resta d'aliments és conservaven en sal, a fi de poder ser consumits a la matança del porc de l'any següent. La resta del porc, com són les costelles, el llom i la llonganissa, primer s'amanien amb sal i pebre. Després, es posava el tupí ple d'oli, amb unes fulles de llorer i alls, a escalfar. Un cop tot cuit, es posava en una tina plena d'oli, que es cobria amb una peça de roba ben lligada al seu voltant, per protegir-ne el contingut.

Recordar, compartir, aprender

- Hi ha alguna festa o tradició que estigui estretament relacionada amb la matança del porc?

Sí, però és una tradició únicament típica de Sort i rodalies. El farcit de carnaval es fa el dissabte de carnestoltes, és un embotit casolà. La seva elaboració consisteix en agafar i emplenar el bisbot, l'abat o tacó, així en diem els tornafortins i els pallaresos; però és més conegut arreu com la panxa del porc. Llavors, es farceix de cansalada, panses, pa, ous, julivert, alls, sal i pebre en poca quantitat. Després, es coseix amb fil d'empalmar i es posa a bullir tot durant una hora fins que quedi ben cuit.

- Quin és el millor record que vostè conserva amb major il·lusió de la seva vida al poble?

Recordo amb èmfasi la vida al poble durant la infantesa; però en especial un instant memorable de la meva joventut, el dia que vaig conèixer al meu home. Aquella tarda vag senir el repic del pom contra el portal. Ens vam asseure a l'estança principal i vam passar llarga estona conversant. Els seus ulls, d'un intens blau clar, em van cautivar i em condugueren a contemplar un somriure encisador. Les seves paraules contenien gran tendresa i delicadesa envers la meva persona. Llavors, entre afalagaments, li vaig oferir, com era tradició, el xolís del bistaire. Ell em va mostrar una mirada confident i aleshores em vaig adonar que tenia un àngel en el seu interior.

## L'IMPORTANT DE LA VIDA

Casa Baqueró de Tornafort era casa seva; allí hi havia passat tota la seva infància i part de joventut. Actualment, la sra. Ramoneda recorda significativament la seva vida al poble.

Tornafort va ésser el lloc on van succeir el dos fets més importats de la seva vida. Allí va conèixer al seu home i hi va nèixer la seva filla. Quan li vaig preguntar a la sra. Ramoneda què considerava el millor que li havia aportat la vida, em va respondre: "Durant tots aquests anys, m'he n'he adona't que el millor regal que et pot lliurar la vida són els fills. De vegades, penso que no ens adone'm que la vida és la major experiència que li ha estat brinada a l'ésser humà. El fet de donar lloc a néixer i néixer, dona una clara descripció sobre la vida. La vida és sofriment; però també és felicitat. Tots ens equivoquem i evadim els pecats propis, però realment allò preciat en la persona és el camí escollit. Sempre he dit que no és més ric el qui més té, sino el que sap gaudir del que té. El sentit veritable de la vida és en les petites coses que no sabem apreciar. No les apreciem, no perque no en sapiguem, sino perque no les valorem el suficient".

Les seves paraules em van conmovre, no per la vivacitat amb la que van ser pronunciades, sino per la filosofia de vida i el rerefons que trasmeten al ser llegides o escoltades.

## RAÍCES Y TRADICIÓN DE LA CATALUÑA RURAL

Adentrándonos en el Pallars descubrimos un paisaje onírico, Tornafort. Un pueblo muy cercano a la popular capital catalana del Pallars Sobirà, Sort. El pueblo desvela un paisaje alpino de alta montaña soberbio. Acercándonos al umbral de la población podemos apreciar tres arcos contruidos con piedra que forman parte de un abrevadero situado junto a la Fuente del Abedul. Transitando las calles del pueblo, podemos contemplar su magnificencia, el campanario de Santa Coloma. He aquí, que todo aquel que lo ha visitado tiene en su recuerdo cómo la incidencia de una luz suave y cálida se refleja en el pueblo al atravesar el campanario de la iglesia. Tornafort es un pueblo muy conocido por su atractivo paisajístico y gastronómico. Este es el motivo por el que hoy hemos querido entrevistar a Casa Baqueró de Tornafort. Pepita Ramoneda, hija de Tornafort, nos revela los secretos de una tradición familiar muy arraigada en las tierras catalanas.

- A menudo, los aspectos cotidianos como el arte culinario, la cultura gastronómica o las tradiciones familiares se evocan en forma de recuerdos en nuestra memoria. ¿En qué consistía la matanza del cerdo y cuáles son sus orígenes?

Por lo pronto, todas las familias de montaña tenían su propio huerto y sus corrales de cerdos, vacas, gallinas, conejos, para su propia subsistencia. Entonces, pasado San Martín, era cuando se empezaba la matanza del bacó, más conocida en las tierras de Lérida como la matanza del cerdo. De ahí el conocido dicho: a todo cerdo le llega su San Martín.

Durante el mes de febrero y con la llegada del frío, ayudaba a mis padres y a mis seis hermanos en la tradicional matanza del cerdo. Esta es una tradición catalana de origen familiar que, a día de hoy, todavía se realiza en diferentes pueblos catalanes como Artesa de Segre, Montgai, la Llacuna, Sarrià de Ter ...

Las familias del pueblo se levantaban al amanecer, ya que les esperaba un día de plena actividad. La matanza del cerdo era todo un acontecimiento social, por este motivo se reunían para hacer el desayuno, el almuerzo y la cena popular. Una vez muerto el cerdo, se seleccionaban las piezas de carne y se procedía a hacer los embutidos, a esto le llamaban hacer el mondongo.

- La comarca del Pallars Sobirà dispone de una gastronomía típica de alta montaña. Los productos típicos de los pueblos del entorno de Sort son el xolís (longaniza), la butifarra traidora, la girella y el goset. ¿Qué diferencia hay entre la butifarra traidora y la butifarra blanca que ustedes elaboran en Tornafort?

La butifarra traidora se elabora con carne de la lengua del cerdo, es el equivalente a la butifarra de lengua que todos conocéis. ¡La llamamos butifarra traidora porque se dice que a la persona le pierde mucho la lengua! En cambio, la butifarra blanca la elaboramos con huevos, pan y grasa.

- Nuestros antepasados precisaban de gran ingenio. Los pobladores de montaña sabían que, para poder subsistir durante toda la estación fría, tenían que idear algún método para poder conservar los alimentos y pasar todo el invierno. ¿Qué técnica empleaban para conservar los alimentos que provenían de la matanza del cerdo?

Pues, en el caso de las orejas, las patas, el morro, la cola del cerdo y, en especial, los jamones, se guardaban en sal. Los jamones se sacaban de la salazón al cabo de dos o tres meses y después se dejaban secar en la despensa. Todos los demás alimentos se conservaban en sal, a fin de poder ser consumidos hasta la matanza del cerdo del año siguiente. El resto del cerdo, como son las costillas, el lomo y la longaniza, primero se aderezaban con sal y pimienta. Después, se ponía el puchero lleno de aceite, con unas hojas de laurel y ajos, a calentar. Una vez todo cocido, se ponía en una tina llena de aceite, que se cubría con una prenda bien atada a su alrededor, para proteger su contenido.

- ¿Hay alguna fiesta o tradición que esté estrechamente relacionada con la matanza del cerdo?

Sí, pero es una tradición únicamente típica de Sort y alrededores. El relleno de carnaval que se realiza el sábado de carnaval, es un embutido casero. Su elaboración consiste en coger y rellenar el bisbot, el abat o el tacó, así los llamamos los de Tornafort y los del Pallars, pero es más conocido en todas partes como la barriga del cerdo. Entonces, se rellena de tocino, pasas, pan, huevos, perejil, ajos, sal y pimienta en poca cantidad. Después, se cose con hilo y se pone a hervir todo durante una hora hasta que quede bien cocido.

- ¿Cuál es el mejor recuerdo que usted conserva con mayor ilusión de su vida en el pueblo?

Recuerdo con intensidad la vida en el pueblo durante la infancia, pero en especial un instante memorable de mi juventud, el día que conocí a mi marido. Aquella tarde oí el repique del pomo contra el portal. Nos sentamos en la estancia principal y pasamos un largo rato conversando. Sus ojos, de un intenso azul claro, me cautivaron y me condujeron a contemplar una sonrisa encantadora. Sus palabras contenían gran ternura y delicadeza hacia mi persona. Entonces, entre halagos, le ofrecí, como era tradición, el xolís del bistaire. Él me mostró una mirada confiada y entonces me di cuenta de que tenía un ángel en su interior.

## LO IMPORTANTE EN LA VIDA

Casa Baqueró de Tornafort era su casa; allí había pasado toda su infancia y parte de la juventud. Actualmente, la sra. Ramoneda recuerda su vida en el pueblo.



Recordar, compartir, aprender

Tornafort fue el lugar donde sucedieron los dos hechos más importantes de su vida. Allí conoció a su marido y allí nació su hija. Cuando le pregunté a la sra. Ramoneda qué consideraba que era lo mejor que le había aportado la vida, me respondió: “Durante todos estos años, me he dado cuenta de que el mejor regalo que te puede entregar la vida son los hijos. A veces, pienso que no nos damos cuenta de que la vida es la mayor experiencia que le ha sido brindada al ser humano. El hecho de dar lugar a nacer y nacer, ofrece una clara descripción de la vida. La vida es sufrimiento, pero también es felicidad. Todos nos equivocamos y evadimos los pecados propios, pero realmente aquellopreciado en la persona es el camino escogido. Siempre he dicho que no es más rico el que más tiene, sino el que sabe disfrutar de lo que tiene. El sentido verdadero de la vida está en las pequeñas cosas que no sabemos apreciar. No las apreciamos, no porque no sepamos, sino porque no las valoramos lo suficiente”.

Sus palabras me conmovieron, no por la vivacidad con la que fueron pronunciadas, sino por la filosofía de vida y el trasfondo que transmiten al ser leídas o escuchadas.