

**108. La matança del porc** (Cervelló)*Informador:* Florenci Armengol i Armengol*Edat:* 66 anys*Transcritors:* J. Veny, L. Pons*Enquestadors:* A. M. Badia, J. Veny, J. Martí, J. Rafel*Data:* 9 juliol 1964*Observació:* Enregistrament en casset*Comentari:* Vegeu la il·lustració 22.

108

**La matança del porc**

(Cervelló)

ə lə mət,ansə ðəl tus'inu | kw,an sə f,ɛjə ənt'iywəm,en | ə s əyəf,aβə l tus'inu  
 | əz mət'aβə l uŋ ko<sup>b</sup> m'ɔrt | sə sukər,aβə m ʌ'eŋə | ə s,oβrə ðəlz βusk'aňs |  
 dəspw,ez ðə sukər'at | əs pəl'aβə | ə s,oβrə ð,unə fəf'inə | i ðəspw,ez ðə pəl'at  
 s,oβrə ðə lə fəf'inə | s əwβr'ié | ε? | ən doz β'andus | i kəd,aβə l p,ɔrk uβ'ert |  
 əs pəz'aβə | u no z pəz'aβə | əz dəzəŋkərn'aβə | j ələz,ɔrəz ðəsəy,jðəm'en  
 k,ap ə lə t'awlə | də lə k'azə | i ələz,ɔrəs əf,ij s tri,aβə lə k'arn || ε? | i əβ,iə lə  
 mukəd'erə | i lə mukəd,erə ja tri,aβə lə k,arn pər f,e bùtif,arəs bl'aŋkəs | ləz  
 n'eyrəs | i ðə sey,iðə ja: s f,ɛjə ʌ ʌ'ar! | i ðəʌ ʌ'ar'd ləs butif'arəs | j uŋ k,ɔb  
 ləþur,at əʃ'ɔ | əs puz,aβən ə lə kəld'erə | pl,ənə d ,ajywə ənə lə β,ɔrə ðəl f'ɔk |  
 i əs f,ɛjən buň,i ləs butif'arəs | ε? | i: | dəspw,ez də þuň'iðəs | əz mir,aβəŋ kə  
 n,o sə rəβənt'esin | əs tr'ɛjən k,ap əl t,ar də lə t'arðə | i s əspuz,aβən əsk,orə  
 s,oβrə ð 'unə gərb'erə | i dəspw,ez ðə lə yərβ'erəs | əs pəŋz'aβən | i lə ʒ,en ja  
 n,aβən pik,an duran l 'ajn | də lu kə tən'iən

198

**La matança del porc**

(Cervelló)

A la matança del tocino,\* quan se feia antigament,\* ee s'agafava el tocino,\* es matava; un cop mort, se socarrava amb llenya a sobre dels buscalls; després\* de socarrat, es pelava a sobre d'una feixina i, després\* de pelat sobre de la feixina, s'obria, eh?, en dos bandos\* i quedava el porc obert; es pesava, o no es pesava, es desencarna va\* i aleshores, desseguidament,\* cap a la taula de la casa; i aleshores allí es triava la carn, eh?, hi havia la mocadera i la mocadera ja triava la carn per fer botifarres blanques, les negres, i de seguida ja es feia el llard i, del llard, les botifarres; i, un cop laborat\* això, es posaven a la caldera plena d'aigua en.a\* la vora del foc i es feien bullir les botifarres, eh?; i, després\* de bullides, es miraven que no se rebentessin, es treien cap al tard de la tarda i s'esposaven\* a escorrer a sobre d'una garbera i, després\* de les garberes, es penjaven i la gent ja anaven picant durant l'any de lo\* que tenien.