

## **Barberà celebra 25 Anys de la festa de la Matança**

El dissabte 7 de gener de 1984, Barberà va convertir la tradicional matança del porc en família en una festa de poble. D'això ja fa 25 anys. Aquell any el bon temps havia acompanyat tot el vermar, que havia durat del 19 de setembre al 7 d'octubre. L'Ajuntament havia instal·lat cinc cartelleres per informar als veïns dels bans municipals i altres assumptes d'interès. Entre l'Ajuntament, el Sindicat i la Cambra Agrària s'havia comprat una fotocopiadora perquè tots els veïns la poguessin utilitzar. Un grup de veïns del poble havien començat a modelar uns gegants que s'acabarien batejant amb els noms de Victorià i Roser. La capella del Roser de l'esglèsia s'havia reformat amb la col·laboració veïnal. Al novembre havia començat un curset de català al que s'havien apuntat vint veïns. El sindicat havia decidit contractar un nou enòleg que tingués coneixements en elaboració de xampany – el 1984 encara anomenàvem així al cava. També s'estudiava l'ampliació de la cava del celler i els serveis que la cooperativa prestava els dissabtes pel que fa a la bàscula, als adobs i la venda de xampany. La lleva del 83 eren Eduard Miró, Josep Maria Obradó, Lluís Fabregat, Josep Lluís Rodríguez, Josep Romeu, Josep Abellà i Alfred Canaleta, que van celebrar el seu ball de quintos aquella mateixa nit del 7 de gener de fa 25 anys.

L'alcalde Josep Miró, el Xaconet, havia demanat al propietari de la granja un parell de porcs per a la festa. L'empresa en va regalar un però l'altre es va haver de pagar. Aquest problema ja no es repetiria mai més perquè van sobrar tanta carn i botifarres que des d'aquell any ja només se n'ha matat un per la festa. Aquell any la matança la van organitzar l'Ajuntament i el Sindicat però anys després va anar a càrrec dels quintos de cada lleva. A cal Xaconet, allà on després hi va haver el forn de pa, es va fer el mandongo, es van embotir les botifarres i llonganisses i es van coure en aigua bullent en unes grans calderes. Anys després el mandongo i les llonganisses es van fer a la granja del Fesol, a Cal Macari, a Cal Veciana i a la Societat. L'endemà del ball de quintos de fa 25 anys, els veïns de Barberà van esmorzar amb pa amb tomaca i llonganissa. Anys després, l'esmorzar es va convertir en un sopar que es va fer a la plaça de l'Hospital, a dins del cafè i avui a la Sala Gran del Café. La matança del porc

era una tradició antigüíssima que permetia a les famílies omplir el rebost per passar el llarg hivern i bona part de la resta de l'any amb una carn que era essencial en la seva dieta. La carn de porc va ser gairebé l'única durant segles per a les famílies i poca més se'n menjava més enllà d'alguns moixons, d'algun senglar o d'algunes llebres i conills provinents de la caça. El 1984 aquell ritual ancestral ja havia passat gairebé a la història i el poble el va voler recuperar com una festa col·lectiva, una festa per compartir entre tots, una festa de poble que ha arribat fins avui.

I aquell dissabte 7 de gener de fa 25 anys, ajudat pel Joan Rosales, l'encarregat de matar, netejar i esquarterar el porc va ser el Joan Bella, el Joan del Balanses. Avui el volem recordar perquè, junt amb molts altres veïns, va fer possible una festa que avui ens torna a reunir a tots al voltant d'una taula per compartir una estona junts.