

EL MATÓ AL LLUÇANÈS ALS INICIS DEL SEGLE XX: JUSTIFICACIONS TECNOLÒGIQUES DE LA SEVA ELABORACIÓ

Ramon Clotet; Josep Mestres; Dolors Ponsati

Escola Superior d'Agricultura de Barcelona-UPC; Bibliotecària (recerca bibliogràfica).

Paraules clau: *mató, formatge de xerigot, Lluçanès, tecnologies tradicionals.*

The Traditional whey cheese (mató) at Lluçanès at the beginning of the Twenty Century: Technological Approach.

*Summary: Whey cheese elaboration is described in Catalonia from the XVth Century until today. A region, Lluçanès, was chosen, situated on the centre of the old transhumance of sheep herds, to carry out an in depth study and field work. Whey cheese was obtained from the whey of milks taken from cheeses curdled with *Cynara cardunculus* L. and the whey precipitated by controlled boiling. The product is hygienically safe and different in composition to the cheese corresponding to its whey. Social changes (from 1910-20) has motivated the abandonment of this traditional systemt.*

Key words: *mató, whey cheese, Lluçanès, traditional technologies.*

Antecedents ramaders

El Lluçanès és una comarca natural situada al Prepirineu, que avui, administrativament, forma part majoritàriament d'Osona. El Lluçanès i la ramaderia han estat sempre relacionats, tant avui com a èpoques passades. Les activitats ramaderes han estat una important constant històrica (Cortes, Serra, 1996).

Al considerar històricament la ramaderia a Catalunya no es pot oblidar la transhumància. El Lluçanès està en els camins directes de connexió entre el Pirineu oriental català i la plana de Vic, i també té connexions amb el Pirineu occidental. Els camins de transhumància al Lluçanès (carrerades) destaquen (Casassas, 1975) pel seu nombre en proporció a la superfície del territori (400 km²). Molts camins vol dir molt flux de bestiar, i també intercanvi de coneixements humans en èpoques de poca mobilitat. La ramaderia ha modelat molts aspectes d'aquest altiplà. Algunes vies de comunicació, els topònims, la forma allargada de molts nuclis de població, que es situaven al llarg de la carrerada, la celebració de certes fires, etc., tenen relació amb la ramaderia. La Fira de l'Hostal del Vilar, a l'esplanada on es creuaven diverses carrerades, era la Fira més important de la Catalunya Vella (Cortes, Serra, 1966).

En conseqüència, el folklore tradicional lluçanenc està impregnat de simbolismes i intencionalitat ramadera, tal com es descriu àmpliament en el *Costumari Català* (Amades, 1982).

Avui l'activitat transhumant ha desaparegut pràcticament del Lluçanès. L'inici d'aquesta davallada comença entre mitjans del segle XIX i principis del XX amb l'establiment. Això no vol dir que la ramaderia hagi deixat d'ésser important al Lluçanès, sinó que hi ha hagut una adaptació als nous sistemes.

En l'entorn descrit, de cruïlla ramadera, és interessant conèixer quina era la cultura tecnològica d'aprofitament màxim dels recursos ramaders. En el cas de la llet, era l'elaboració de formatges i la recuperació del xerigot en forma d'un segon producte per a l'alimentació humana, conegut inequívocament a la comarca com *mató*.

El mató: identitat i evolució en la memòria del concepte tècnic

L'estudi antropològic de camp s'ha realitzat a vuit cases de pagès del Lluçanès, situades a 4 municipis i a l'eix central de les carrerades de la comarca, on l'entrecruament de camins era màxim:

Olost:	Comalrena El Sallent Gabarresa Les Cases
Perafita:	Payàs
Prats:	El Solé Plagibern
Torre d'Oristà:	Tornamira

En tots els casos, les entrevistes es varen fer en el bienni 1970-72, i totes les persones entrevistades eren més grans de 60 anys.

La dona era sempre la responsable de l'elaboració de formatge i mató. Totes tenien clara la diferència conceptual entre les dues expressions. Fins i tot avui es recorda que, en la comptabilitat que portaven, el balanç final era: «de tants litres de llet n'han sortit tants formatges i tants matons», un altre fet és que només es feia mató quan es feia formatge. Altres trets comuns són que tota la informació recollida procedeix de records que cal situar entre el 1920 i el 1940. En el moment de les entrevistes, en cap dels llocs s'elaborava formatge (i, per tant tampoc mató), entre altres causes per la forta disminució de la cabanya ovina i cabruna i per l'augment de la cabanya bovina a fi de subministrar llet a les centrals lleteres (Casassas, 1975); cal esmentar també com a motiu l'inici de forts canvis socials en el món rural. Un altra fet a remarcar és que el tema de mató era l'inequívoc nom amb què aquest tipus específic de producte era conegut al Lluçanès i a la plana de Vic, on es portava com a producte al mercat.

La descripció del procés d'elaboració també va ser substancialment comuna si s'eliminen imprecisions en els detalls sobre temps, temperatures i quantitats (valors que s'han intentat quantificar per relacions indirectes).

Totes les persones entrevistades van estar d'acord amb què el producte elaborat per elles en la seva maduresa era diferent del de les seves mares. Fins a una dècada que s'estima

entre 1910-1920, el mató era exclusivament un producte de xerigot extret bàsicament de llet d'ovella. Els canvis en la cabanya i en l'economia, i els canvis socials, van anar provocant canvis en la tecnologia i en l'identitat del producte, sense canviar-ne el nom. Pel que havien vist de joves, l'elaboració realitzada per les mares de les entrevistades es pot descriure de la següent forma (fig. 1):

Etapa prèvia (formatge):

- Llets crues.
- Quallat amb herbacol (*Cynara cardunculus L.*), salat, emmotllat i premsat en recipients de terrissa (formatges), separant-ne el xerigot

Etapa mató:

El xerigot recollit en un recipient anomenat perol, s'escalfava lentament amb el foc just, a punt de bullir, separant amb una escumadora els flocs que s'anaven formant. Si es concentrava massa, o per evitar-ne l'ebullició, s'hi afegia, controladament, una mica d'aigua amb un porró. Només en una casa de pagès recordaven afegir-hi una mica de sal en aquesta etapa. Si el rendiment del xerigot es preveia baix, també s'hi afegia una mica (aprox. 10 %-20 %) de llet crua. També s'explica que algunes vegades, pel mateix motiu, s'hi addicionava suc de llimona o vinagre a fi d'incrementar la precipitació. En tot cas, eren tècniques ocasionals per corregir unes condicions no habituals.

Els flocs recollits, aproximadament de la mida d'un ou de gallina, es repartien sobre uns draps quadrats de cotó o de cànem (aquest darrer filtrava millor) d'uns 25-30 cm de llargada. El drap es recollia per les quatre puntes i es lligava sense premsar.

Aquest manyoc es penjava, dins d'un cistell especial (fig.2), per escórrer, transportar i posar a la venda al mercat el producte final. Respecte a l'estructura del cistell, s'havia arribat a un perfecte disseny higiènic. Els matons penjaven individualment, sense que hi hagués pressió entre ells; per altra banda el xerigot si anava escorrent, cosa que, a part de contribuir a la perfecció sensorial del producte final, feia que aquest no s'acumulés, retardant així alteracions microbianes. El xerigot s'escorria a través del fons de vímet del cistell, i queia a terra; o també, com en el cistell de la figura, existia un receptacle de llauna que recollia el xerigot escorregut, que es drenava mitjançant un forat lateral proveït de tap. És important ressaltar que, d'aquesta manera, el procés d'escorreguda i el transport es simultanejaven, amb el que si estalviava un temps fonamental en un producte de ràpida alteració en una època sense equips de refrigeració.

El mató era un producte de consum immediat (2-4 dies segons l'estació). Si la producció era petita, es consumia a la mateixa masia. Si es disposava d'excedents, l'operació es feia el divendres per portar els matons als mercats (a Vic el dissabte o a Prats el diumenge).

Quines característiques tècniques d'identitat i d'adaptació tenien aquest procés i aquest producte a la llum dels coneixements d'avui?

Es poden resumir en les següents:

- Llet inicial sense bullir (o barreja) d'alt contingut en sòlids (només es podia aconseguir amb majoria de llet d'ovella (18 % sòlids), amb addicions ocasionals i minoritàries de cabra i/o de vaca (12 % sòlids) que, un cop fet el formatge, dona un xerigot que conté lactoalbúmines i lactoglobulines.
- Ús de l'herbacol com a primer agent quallant (enzimàtic). Les propietats específiques de l'herbacol, en comparació amb altres agents, han estat àmpliament estudiades per Vieira de Sa i Barbosa (1972).
- Segona coagulació (tèrmica) sobre el xerigot.

El fet que la primera precipitació fos exclusivament enzimàtica i la segona tèrmica, unit a la diferent composició de llet i xerigot, feia que el mató, segons l'elaboració tradicional descrita, fos diferent en composició respecte al formatge fresc. En la Taula I es visualitzen les diferències de composició previstes entre un formatge tendre i un mató (formatge de xerigot), elaborat segons el sistema descrit. Aquestes diferències donen un perfil nutricional diferent i, probablement, fins i tot funcionalment distint (Kim, Chan, 1998). En l'aspecte de seguretat cal remarcar que, degut a l'etapa d'alta temperatura i llarg temps, el producte sortia pràcticament estèril. Abans de l'obligació tècnica de pasteurització de la llet, es necessitava el curat dels formatges per obtenir la seva seguretat. El mató, pel seu procés i el seu sistema de transport i venda, permetia el consum immediat d'un producte fresc sense cap mena de risc.

Aquest procés i producte descrit, és el que es recordava com la manera d'operar antiga, i es corresponen, entre altres, a les definicions de Coromines (1980-1991) i Alcover (1978-79), en els seus respectius diccionaris, amb referències que s'inicien en documents del segle XV. El mató, com a producte diferenciat del formatge tendre, està present també en múltiples cites del *Costumari Català* (Amades, 1982) en referència a costums i fires del segle XIX. Hi havia venedors i crits de venda diferents per a *formatgers* (que incloïen el formatge fresc) i *matonaires*.

Però les coses van començar a canviar entre el 1920 i el 1930. La variació quantitativa de la cabanya i la laboriositat del procés complet van portar, tal com expliquen les persones entrevistades, a tres canvis fonamentals:

- Increment progressiu d'altres llets (cabra i vaca) i, en conseqüència xerigots més pobres.
- Introducció de l'ebullició de la llet, per motius higiènics, abans d'elaborar el formatge, empobrint, tanmateix, el xerigot.
- Substitució freqüent de l'herbacol com a agent quallant per quall animal, àcid cítric, vinagre, clorur càlcic, etc.

Fruit d'aquesta evolució, avui tots els productes comercialitzats a Catalunya amb el nom de mató corresponen, tecnològicament i en composició, a un formatge fresc (Romero *et al.*, 2000).

Per sort o per desgràcia, només s'ha mantingut el nom d'un producte que, junt amb els seus sinònims *brossat* i *recuit* formava part de la gran família europea de formatges de xe-

rigot (Clotet, Mestres, Ponsati, 1999), i pel que, degut a la seva posició central a les carreres, la tradició de l'elaboració al Lluçanès pot representar-ne un cert arquetipus referencial.

Bibliografia

- AMADES, J. (1982), *Costumari Català*, Barcelona, Salvat-Edicions 62.
- ALCOVER, A. (1978-79), *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, Editorial Moll.
- CASASSAS I SIMÓ, L. (1975), *El Lluçanès: Evolució entre 1950 i 1970*, Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana.
- CLOTET, R.; MESTRES, J. ;PONSATI, D.(1999), «La problemàtica dels formatges de xerigot a Catalunya (brossat, mató, recuit)», *Quaderns Agraris*, 25, p. 5-41.
- COROMINES, J. (1980-91), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, Curial Edicions Catalanes, La Caixa.
- CORTÉS, J; SERRA, R. (1996), *La Comarca del Lluçanès: Estudi d'un espai*. Barcelona, Rafael Dalmau editor, Col·lecció «Camí Ral», núm. 9.
- KIM, H.; LI-CHAN, E. C. Y. (1998), «Separation of immunoglobulin G from Cheddar cheese whey by avidin-biotinylated IgY chromatography», *Journal of Food Science*, 63 (3), p. 429-434.
- ROMERO DEL CASTILLO, R. RODRIGUEZ, A. VICHEZ, F. GUIRADO, J.E. ALFRANCA, O. I CLOTET, R. (2000), «Producció de mató a Catalunya», *Arxius de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona*. Sèrie 5ª, núm. 4, p. 59-74
- VIEIRA DE SÀ, F; BARBOSA, M. (1972), «Cheese-making with a vegetable rennet (*Cynara Cardunculus*)», *Journal Dairy Res*, 39, p. 335-343.