

TREBALL DE FINAL DE GRAU  
EN ANTROPOLOGIA SOCIAL I CULTURAL

# LES MATANCES DEL PORC A MALLORCA

---

Aproximació antropològica al discurs  
actual dels matancers i pagesos

2012/2013

Tutora: Sílvia Bofill

Aina Noguera Ferrando  
aineta\_noguera7@hotmail.com

---

## ABSTRACT

---

Les matances del porc a Mallorca són una tradició que ha sofert uns canvis molt importants en la forma i en el significat en les darreres dècades. Fins fa vuitanta anys el seu objectiu era el proveïment de carn durant tot l'any a una família, gaudint així d'un paper indispensable en l'economia familiar. La patrimonialització de la sobrassada i la conseqüent popularització d'aquesta ha provocat la instal·lació d'una potent indústria matancera a l'illa. A partir d'aleshores conviuran l'elaboració de dues sobrassades: la particular i la industrial. La diferència dels valors associats a una i altra pràctica provocarà una realitat conflictiva, que provocarà que els matancers i pagesos facin néixer nous conceptes per definir lo que són i diferenciar-se de lo que no són. Aquest treball vol ser un apropament antropològic al discurs i les pràctiques que tenen pagesos i matancers sobre aquest canvi. Per conèixer millor la realitat actual proposo analitzar en primer lloc quin és l'imaginari que es té de les matances del passat i en segon lloc quina és la seva realitat actual.

**PARAULES CLAU:** *Mallorca, Patrimoni, Matances, Porc, Turisme, Tradició, Globalització, Indústria, Alimentació*

## ÍNDEX

---

1. Introducció.....	3
2. Metodologia.....	4
3. Aproximació històrica a les matances.....	5
4. Les matances actuals: discurs i pràctiques.....	9
4.1. Una mirada al passat.....	9
4.2. Les matances d'avui.....	11
4.2.1. Perfil de matances.....	12
4.2.2. Situació liminar: entre la legalitat i la il·legalitat.....	13
4.2.3. Sobrassada “bona”, sobrassada “dolenta” .....	16
5. Reflexions finals.....	18
6. Bibliografia.....	20

Annex 1 (Entrevista *Joan* de Cugulutx)

Annex 2 (Entrevista *Rafel* de Manacor)

Annex 3 (Entrevista *Pedro* i *Anita* de Pòrtol)

Annex 4 (Entrevista *Miquela* de Campos i *Vidala* de Randa)

*I aquesta cosa que ara feim està fora de lloc i de moment. O som noltros? O és sa cosa? Es lloc és es mateix, però quin és es moment?*

*Un moment ve després d'un altre, però sembla que entre aquest ara i aquell abans no hi hagi hagut cap moment intermedi, cap enllaç, cap baula que canalitzi es fluid, es temps, s'avior i sa saviesa. Un porc fa segles que és un porc i, a ca nostra, hi som des de fa segles, i un acorador té sa forma des repadrins, i ara som noltros. Toni Gomila (2012:30)*

## 1.INTRODUCCIÓ

---

El sentit de les matances de fa vuitanta anys aproximadament era proveir de carn durant tot l'any a una família, fa molt poc d'això. En un món com el d'avui quin és el sentit de les matances? Si parlem d'una tradició que ha perdut el seu sentit, perquè es continua fent? D'aquesta curiositat parteix l'interès pel meu treball. L'objectiu ha estat entendre la situació actual de les matances particulars<sup>1</sup> a Mallorca a partir de l'anàlisi de les pràctiques i els discursos dels matancers i pagesos. Amb els canvis produïts a tots nivells, les matances han canviat de forma i significat. Ho fa evident el treball de camp, a on han aparegut conceptes moderns com *fàbrica, controls sanitaris, industrialització, clandestinitat...*

La patrimonialització de la sobrassada com a producte en un context turístic ha potenciat la creació d'una indústria matancera que ha fet canviar la realitat de les matances a Mallorca. L'increment de les exigències higiènic-sanitàries ha provocat que les matances particulars es situessin al marge del mercat legal, i acabessin per convertint-se en una pràctica clandestina. D'aquesta situació conflictiva apareixen nous valors i significats que serviran als matancers i pagesos per autodefinir la seva pràctica i diferenciar-se de les matances industrials. El què es considerat una sobrassada "bona" o "dolenta", o qui en sap de matances i qui no, són alguns dels exemples.

El següent treball esta dividit en dues parts troncal; en primer lloc tenim *l'Aproximació històrica al món de les matances* i en segon lloc *Les matances actuals: discurs i pràctiques*. En el primer apartat faig un repàs històric de la importància del porc a l'illa i quina ha estat l'evolució d'aquesta pràctica degut a l'augment de la indústria càrnia i als factors associats a

---

<sup>1</sup> Entenc com a matances particulars aquelles que es fan en un context íntim de familiars i amics. Totes les tasques es porten a terme en el mateix lloc: matar el porc, tallar, rentar budells, omplir,... Al llarg del treball el concepte de *matances* farà referència a les matances particulars.

la modernitat. En el segon apartat faig l'anàlisi dels resultats de l'etnografia: la visió que tenen del passat i com són les matances en l'actualitat.

## 2. METODOLOGIA

---

El procés de recerca l'he portat a terme mitjançant la metodologia pròpia de l'antropologia, el treball de camp, optant per entrevistes en profunditat i observació participant. El marc temporal d'aquesta investigació és de quatre mesos i ens hem situat a l'illa de Mallorca, concretament als següents pobles: Lluçmajor, Campos, Randa, Sant Jordi, Felanitx, Manacor i Búger. He participat a dues possessions a on feien jornades de matances, a Son Cànaves de Lluçmajor i a Ca'n Caixa de Campos, a on he fet observació participant i entrevistes informals sense enregistrar. També he elaborat 11 entrevistes en profunditat amb enregistrament, procurant tenir en compte diferents perfils. Amb els perfils següents i la seva categorització intento simplificar una realitat que és molt més complexa i sóc conscient que existeixen infinits matisos que diferencien a cada uns dels informants.

En primer lloc trobem un perfil de persones que han fet matances tota la vida amb una avançada edat i però que ja no en fan. Aquests testimonis ens han posat en manifest les sensacions provocades pel canvi de les matances. Aquest perfil el constitueixen tres dones: na *Francisca* de Lluçmajor, na *Vidala* de Randa i na *Miquela* de Campos, de 85, 80 i 90 anys respectivament. Amb la voluntat d'aconseguir una visió més global de la pràctica he recorregut a un segon perfil que són els matancers d'ofici com: en *Toni* de Campos, en *Jaume* de Sant Jordi i en *Rafel* de Felanitx, dos de 50 anys i l'altre de 30 aproximadament. En tercer lloc em vaig trobar amb un altre perfil, joves que segueixen fent matances, no per ells mateixos sinó perquè els seus pares no n'han deixat de fer: en *Tolo* de Lluçmajor i en *Rafel* de Búger, els dos de 30 anys aproximadament. Aquests coincideixen en que si fos per ells segurament no engreixarien un porc perquè porta massa feina. Un quart perfil serien els de la generació dels pares d'en *Rafel* i en *Tolo*, gent que n'ha fet tota la seva vida i que en continua fent, que serien en *Joan* de Lluçmajor, n'*Anita* i en *Pedro* de Pòrtol. Un cinquè i darrer perfil són en *Lluís* de Lluçmajor i en *Toni* de Campos. Aquests són dos nois de 25 i 24 anys respectivament i que es dediquen al camp després d'haver estudiat a la universitat.

En últim lloc, sense formar part de cap perfil, tenim a *Rafel* de Manacor, aquest jove de 35 anys és el tècnic de so de l'obra de teatre *Acorar*, produïda i interpretada per Antoni Gomila (2012). Aquesta obra fa un excel·lent repàs sobre la identitat col·lectiva i una crítica al

comportament de la societat mallorquina des d'una jornada de matances. El seu gran èxit tant a Mallorca com a Catalunya m'ha motivat a fer-ne esment.

Per la situació d'il·legalitat en que es fan algunes de les matances, com s'explica més endavant, he optat per canviar els noms d'alguns informants per tal de respectar el seu anonimat. Al llarg del treball he posat cites entre cometes i en cursiva que m'han semblat significatives.

### 3. APROXIMACIÓ HISTÒRIA A LES MATANCES

---

Les matances estan en boca de tot mallorquí però són pocs els estudis que s'han publicat sobre la temàtica. El que s'han fet són capítols de llibres que esmenten la seva importància i són sovint de caràcter descriptiu (Lluís Salvador, 1987; Llabrés i Vallespir, 1980) i també sobre l'ofici de matancer (Alcover, 1981). La importància del porc per la societat mallorquina també ha estat tractada per escriptors estrangers que varen arribar a l'illa i varen quedar sorpresos de la importància que se li atribuïa al porc (Sand, 2000). El paper que se li ha atorgat a la sobrassada com a aliment *estrella* de la gastronomia mallorquina ha fet que sorgissin treballs a on la sobrassada surt en relació a la seva elaboració (Contreras i Pinya, 2000), altres treballs han mencionat el caràcter màgic d'aquestes i la seva ritualitat (Garrido, 2006:51).

Fa poc s'ha publicat per part de tres autors l'estudi del ritual de les matances a través de tècniques com pintura, la fotografia i el text (Manresa, Pinya i Vicenç, 2009). Per una altra part han sorgit publicacions que tracten temes concrets com els jocs que feien els infants el dia de les matances (Munar, 2003) o reculls de cançons i gloses. Però no he trobat cap publicació local que ens apropi a una visió sociològica o antropològica de la temàtica concreta. Estudis d'altres localitats (Arévalo, 1988; Fábregas i Llonch, 2011) ens han servit d'exemples per veure aproximacions de caràcter més antropològic sobre la matança del porc.

Per entendre la realitat actual he cregut convenient consultar treballs històrics que fan un repàs dels canvis que s'han produït en la història agrària de Mallorca (Casanoves, 2008; Binimelis i Ordinas; 2008). En quant a la producció antropològica local, ens ha servit un estudi sobre la història de l'Antropologia a les Balears (Trias, 1992). Altres treballs sobre l'impacte del capitalisme en les pràctiques agràries a l'illa de Mallorca i els efectes d'aquests en la societat local (Cela, 1979) també ens han ajudat a contextualitzar.

Aquests treballs que hem citat són els que m'han servit per ubicar-me en aquesta realitat. Per entrar en matèria a continuació faig un breu repàs històric de lo que va ser la tradició i quines són les causes principals del seu canvi:

Les matances del porc a Mallorca són una pràctica que consisteix en matar un porc, trossejar-lo i elaborar la seva carn en forma d'embotit, xulla o llom. La seva elaboració és als mesos d'hivern per tal de conservar la carn durant tot l'any. D'aquesta pràctica, en el cas de Mallorca, surt la coneguda sobrassada. L'origen de les matances és perd en el temps, tendim a pensar que lo que mengem ho hem menjat des de sempre. Però una bona part dels aliments que consumim en la nostra dieta es van introduir fa només dos-cents anys, res s'escapa de la lògica del canvi i la substitució (Fischler, 1995:158).

Es disposen pocs exemples que ens testimonien aquesta pràctica en l'antiguitat. Un dels primers testimonis fou Ramón Llull que en el segle XIV ens descriu lo que podrien ser el començament de les matances. Però no és fins al segle XVI que apareix la sobrassada com a embotit (Contreras i Pinya, 2000:99). De totes maneres aquests textos parlen d'una pràctica molt diferent a la que podem conèixer a dia d'avui. La ramaderia porquina a Mallorca ha estat molt important per la població illenca, tant que el poder econòmic de les famílies es mesurava a través del nombre de porcs criats. Autors com George Sand, Frédéric Chopin o l'Arxiduc Lluís Salvador (1987: 78) de la seva estada a Mallorca han deixat textos que retraten la importància del porc i el lloc que ocupen les matances, fins i tot Sand afirmava que els mallorquins tractaven millor als porcs que als propis fills (Garrido, 2006: 50).

El dia de matances per a moltes famílies era considerat el dia més important de l'any ja que tenia la funció de proveir de carn durant tot l'any a una família. Qui s'ho podia permetre engreixava un porc, tant al camp com als pobles: *"A dins Llucmajor me'n record que sempre feia olor a porc"* *"A n'es corral tothom tenia una soll per engreixar un porquet"*. D'aquest motiu tant vital ha sorgit tota una tradició molt consolidada que encara ara es conserva. Els testimonis més grans entrevistats encara parlen d'aquest moment en que la jornada era substancial: *"No menjàvem res més de carn, per això es dia de matances era una festa"*. Es tractava d'una jornada de festa i feina a on s'ajuntaven familiars, amics i veïns per tal de cooperar amb les feixugues tasques. Els amfitrions oferien una quantitat excessiva de menjar i beure i acabaven al capvespre amb gloses, cants i ballades. D'aquí sorgia una xarxa social d'ajuda mútua molt sòlida amb un recolzament entre famílies i amics: *"Si venien a ses teves matances, tu havies d'anar a ses seves, era com una obligació"*. Es convidaven a aquells amb qui es suposava que tenies un compromís social, per tal de reforçar els vincles i

deixar al clan familiar al lloc que li pertocava. Aquesta ajuda prestada no era remunerada en diners sinó que es retornava amb un intercanvi de béns<sup>2</sup> i treball. Aquí ens apareix la Teoria de la Reciprocitat que no es regeix per criteris purament econòmics, sinó mitjançant relacions socials en un context d'ajuda mútua (Mauss, 2009).

Fer matances era un dia a on s'hi jugava molt, així que com qualsevol societat s'havien de minimitzar els riscos recurrent al coneixement generacional que recollís determinades formes de manipulació, elaboració i conservació. En aquell temps es vivia amb por a l'escassetat i existia un gran temor a que la sobrassada tornés blanca<sup>3</sup> ja que perdien tota la producció càrnia. A les matances intervenien regles especials per evitar-ho. Entre elles hi havia la prohibició estricta de que cap dona amb la menstruació podia participar en les matances: *"Si tocàvem sa sobrassada deien que tornava blanca"* *"Se deia entre comillas: d'aquestes al-lotes n'hi ha cap que no pugui fer matances?"* La idea de la contaminació menstrual apareix documentada en la literatura antropològica. La sang que s'expulsa fora del cos és associada a la brutícia. El concepte brutícia, per Mary Douglas (1973), s'estableix sobre la idea de separació i oposició. La prohibició, en aquest cas, funciona com a separació entre dos móns: lo pur (embotits) i lo impur (menstruació). Els homes tampoc podien haver mantingut relacions sexuals el dia anterior, s'havien de conservar *purs* pel dia de matances. Més enllà d'aquestes regles especials la polèmica de la sobrassada blanca és una qüestió que ha quedat enlaire, i què ni el temps ni la ciència s'han vist capaços de trobar una explicació convincent.

Quan s'inicia l'etapa moderna i es consolida l'orientació cap a la integració de l'agricultura mallorquina en el mercat exterior, el món rural entra en una crisi socioeconòmica a on els valors tradicionals i les economies d'autoconsum es veuen substituïdes. Progressivament minva l'autoconsum i motivats per l'entrada al mercat creixen els excedents. És al 1890 quan es pot considerar la superació de l'agricultura de subsistència a Mallorca (Casanoves, 2008:604). Paral·lelament a aquesta transformació agrària, les matances aniran canviant de forma i de significat per la societat mallorquina i s'aniran adaptant a realitat sociocultural. Així doncs, entenc tradició com el resultat d'un procés evolutiu inacabat amb dos extrems vinculats: la continuïtat i el canvi. La idea de tradició remet a l'experiència del passat que es

---

<sup>2</sup> Quan vas a ajudar a unes matances els amfitrions regalen un *present de matances*. El present consisteix en una petita part del que s'ha treballat aquell dia: llangonissa (sobrassada de budell prim), botifarrons, xulla per salar, un tros de llom i pasta de sobrassada. El present variava en cada casa.

<sup>3</sup> Es diu que la sobrassada torna blanca quan perd les bones condicions i es torna dolenta per menjar.

fa en el present, i per tant s'actualitza i es transforma contínuament dintre del context d'una societat globalitzada. D'aquesta manera volem allunyar-nos de les definicions més populars que entenen tradició com allò estàtic i inalterable, sempre amb la voluntat de recuperar el seu estat original. Aquesta concepció alimenta els discursos actuals de conservació i recuperació de les pràctiques *destruïdes* pels efectes del pas del temps. Aquestes estratègies de recuperació de lo *autòcton* estan inspirades i legitimades per una ideologia global que es basa en el retorn a un estat anterior (Frigolé, 2007).

L'augment del consum de sobrassada a la ciutat per part de famílies desvinculades del món rural i la popularització de certs productes de cara a un mercat peninsular, determinà la creació d'una indústria matancera que la podem situar a la segona meitat del segle XIX. Però no va ser fins a principis del segle XX quan hi va haver una proliferació d'aquest tipus d'indústria matancera (Contreras i Pinya, 2000:122). Al 1960 es desenvolupa el boom turístic a Mallorca provocant un èxode rural important, aquest impacte va suposar un abans i un després per la societat autòctona, que experimentà de manera dràstica i evident l'entrada de l'illa al món globalitzat. Conseqüentment a n'aquesta obertura, als 60 i 70, el bestiar porquí va cobrar una certa importància i va aparèixer una expansió de la cria de porc introduint noves races establades i alimentades en règim intensiu que produeixen menys greix que la raça de porc negre mallorquí.

Amb el turisme, l'illa de Mallorca va haver de produir nous valors i significats per vendre la seva imatge de cara a l'estranger i va proposar la *posada en valor* i *activació* de nous productes. La sobrassada i l'ensaïmada van ser els productes *triats* per formar part del patrimoni gastronòmic a l'illa, atribuint-li una certa "tradicionalitat". Dic *triats* perquè entenc que el patrimoni en general, i el patrimoni gastronòmic en particular com quelcom que és construït i inventat (Prats, 1997) i que és delimitat per agents culturals que posen en valor determinats elements sovint aleatoris (Espeitx, 2004). A partir d'aleshores la sobrassada es converteix en mercaderia i entra en el mercat nacional i internacional. És a partir d'aquest moment quan les matances particulars comencen a conviure d'una manera conflictiva amb aquesta proliferació de la indústria càrnia. Aquest fet suposa l'aparició d'una confrontació entre les dues pràctiques que s'anirà perpetuant amb el temps.



## 4. LES MATANCES ACTUALS: DISCURS I PRÀCTIQUES

---

En aquest apartat pretenc exposar els resultats de la meua etnografia. Faig un anàlisi de les pràctiques i els discursos dels pagesos i matancers que fan matances particulars a dia d'avui. Per entendre millor la realitat actual he cregut oportú tenir en compte la visió que es té de la pràctica del passat, ja que la comparació entre passat i present pren una importància considerable durant el discurs. Així que proposo dos apartats, en primer lloc la visió que es té del passat per tal de copsar l'imaginari del què s'alimenten; i en segon lloc el que són les matances a dia d'avui i en quina situació es troben.

### 4.1. EL PASSAT COM A REFERÈNCIA

Per entendre el present de les matances no s'ha d'obviar quin és el passat d'aquestes. No tant quines són les formes i els significats que aquestes tenien en el passat, sinó quina imatge ha quedat en la memòria de la gent d'avui. La memòria que queda és el que la gent reté del passat, el que encara es troba socialment viu o que és capaç de viure en la consciència del grup que la cultiva. La preocupació per la memòria en les ciències socials és una idea que neix amb l'obra de Halbwachs (2004), el primer que planteja que existeix una influència social sobre la memòria individual. El record per Halbwachs mai és pur, sinó que és modificat per la pressió que el present genera sobre el fet de recordar.

Els canvis socials provocats per la globalització, han fet que els discursos dels pagesos i matancers mirin sempre a un passat remot a on les coses eren d'una altra manera: *"El món ha canviat de cap a peus"*. Quan parlen del passat ho fan sempre en relació als canvis provocats per la modernització de les formes de vida. Per a ells tots els elements que han canviat van relacionats amb valors i tasques associades al món d'avui. La introducció de la màquina, la pèrdua de les xarxes socials, de la festa i la gastronomia són alguns dels elements que han fet canviar la jornada de les matances i que alhora creen una relació de canvi i continuïtat amb el passat.

La introducció de la màquina va ser un dels canvis més importants en l'elaboració de les matances i consideren que és el factor que més ha canviat la tradició. Ho perceben com a canvi positiu ja que els ha facilitat les tasques i això ha portat a l'eficiència: *"Sa màquina de capolar elèctrica és lo únic que ha canviat, lo altre se fa igual"*. Però la introducció de la màquina no va ser un fet aïllat i va anar de la mà amb l'emergència de canvis de valors associats a la vida moderna: la comoditat, l'estalvi de temps, l'oci,... A partir d'aleshores el *factor temps* resulta un fet prioritari per realitzar-se com a persones: *"Antes estaves massa*

*temps, era massa feina”, “Ara quan abans s’acaba millor, avui tothom té coses a fer un dissabte horabaixa”. La jornada abans durava tot el dia (a vegades fins a dos dies) i les d’avui acaben al migdia: “Ara quan antes acabem millor”.*

La introducció de la màquina, com acaben de veure, va ajudar en eficiència i rapidesa però va provocar canvis: la pèrdua de la festa, la gastronomia i les xarxes socials. La màquina apareix per substituir mà d’obra i indirectament disminueixen les xarxes socials d’obligació mútua: *“Ara no necessitam a ningú, ja coneixem ses feines”, “Un temps sa gent s’ajudava a fer ses feines, no és com ara que cadascú va a lo seu”.* Conseqüentment s’elimina també la festa i la tradició gastronòmica que hi havia al darrera: *“Antes se feien gloses, se cantava, se feia un fogueró, balls i quedàvem a vetllar fins que mos cansàvem, però d’això ja no queda res”.*

La màquina ho associen a un canvi necessari, per tant es valora en positiu. Però l’eliminació de les xarxes socials, la festa i la gastronomia ho associen com a pèrdues negatives, mirant al passat amb nostàlgia. En aquest cas lo que es concep com a positiu és material i tecnològic i lo que resulta negatiu és la conseqüent pèrdua d’emocions i relacions. En nom de la modernitat i amb la introducció de conceptes com *eficiència, control o rapidesa*, es perden certs escenaris de les matances d’abans. Aquí explico dos exemples que han sortit en dues entrevistes diferents, la primera és l’*Anita* de Pòrtol i la segona en *Rafel* de Felanitx:

El fet de pesar-ho tot amb bàscula i controlar-ho fins el darrer gram amb la intenció de que surti al punt perfecte de sal, pebre i greix ha fet que desapareixien situacions com aquestes: *“Record que mon pare tenia un ribell gros i dèiem: - no trobau que hi haurà massa pasta? - Va bé! Agafàvem sa sal, tac, tac, tac .-Atura -Coent n’hi posam enguany? -No n’hi posis molt que l’any passat mos va sortir molt coent! -Deixa-la que en posi! -Ho tastes amem que tal? -Uii! Falta sal!”* Amb aquestes petites introduccions tecnològiques que aparentment semblen trivials han desaparegut situacions i discussions que es recorden amb enyorança a on tot es feia *a ull* i a on la millor recepta era resultat d’un consens social debatut en aquell precís moment. Ara es té la recepta de cada any en termes com: *100 gr. de pebre coent, sobre d’antioxidant, 250 gr. de sal.*

Una altra de les pèrdues és l’univers femení de la jornada. Les dones eren les encarregades de la feina dels budells, fer-los nets, omplir-los i cosir-los. Una vegada matat el porc s’ajuntaven totes les dones i mitjançant un procés molt elaborat i un coneixement minuciós del món dels budells els preparaven per omplir de sobressada i botifarrons. Actualment

aquesta vessant de les matances esta essent gradualment substituïda pels budells comprats en carnisseries que ja els vénen salats i nets: *“Els mateixos budells d’es porc se tiren, és massa feina. Ara compram budells salats”*. Fer net els budells del mateix porc es veu com una pèrdua de temps, però encara n’hi ha que prefereixen fer-ho perquè diuen que els del propi porc són molt més bons.

Tota l’elaboració de les matances, com hem vist, esta sent simplificada. També la tendència creixent de dedicar-li el menor temps a les tasques culinàries, la valoració de la rapidesa i facilitat en la preparació ha afectat als valors relacionats amb l’elaboració. Amb el pas de l’autoabastiment a la modernitat s’han anat substituint alguns elements i s’ha perdut progressivament la importància social que se li atorgava a la jornada de matances. Però aquesta segueix estant en la memòria dels matancers i pagesos actuals: *“Sa meva professora record que en època de matances si faltava un nin a s’escola deia: que heu fet matances a ca vostra?”*.

#### 4.2. LES MATANCES D’AVUI

En aquest apartat el que pretenc és fer un anàlisi del discurs de les matances que es fan a dia d’avui a l’illa de Mallorca i quins són els punts forts que apareixen en les pràctiques i en els discursos. Les matances actuals es practiquen en el context d’un món globalitzat a on existeix un impacte d’un mercat global i unes polítiques que determinen les produccions. La pràctica de les matances constitueixen una producció de localitat, constitueix una resposta de la població local als desafiaments que provenen de forces externes. En la interacció entre globalització i la producció de localitat es produeixen processos de terciarització de l’economia i de patrimonialització de la cultura i les tradicions. És el cas d’una forma més de l’emergència de lo local en un món global (Frigolé i Roigé 2006: 8).

La introducció de polítiques higiènic-sanitàries ha dificultat l’elaboració de les matances particulars i ha provocat que moltes d’aquestes es facin en situació il·legal. Tot això fa que no existeixin dades empíriques que ens permetin tenir una xifra exacta de la quantitat de gent que actualment en fa. Però les entrevistes amb matancers d’ofici, que entenc que tenen una visió global del cas, ens han proporcionat d’una manera subjectiva algunes dades que ens permeten tenir una idea aproximada de quin és el curs d’aquestes pràctiques: *“T’asustaries de veure ses matances que se fan...” “No sé si és la crisi o què, però fa dos anys que se’n fan més”*. Com veurem tot seguit el discurs dels matancers i pagesos apareix en continua confrontació amb les fàbriques de sobrassada industrial. D’aquesta

confrontació apareixeran diferents conceptes que desenvoluparem a continuació com el que es considera una sobrassada “bona” i una “dolenta”, conceptes com “autòcton”, venda il·legal i legal, entre d’altres.

#### 4.2.1. El perfil de les matances

El perfil de gent que avui en dia fa matances s’ha diversificat. Abans el *fer matances* anava relacionat generalment al món rural i a la pagesia mallorquina. Avui en dia existeix una clara separació en els perfils de la gent que fa matances: els que porten fent matances tota la vida (que segueixen sent la gran majoria) i els que en fan de manera esporàdica. Aquest darrer grup s’ha anat perpetuant juntament amb l’actual revaloració del món rural i la recerca d’allò autèntic i original de cada localitat. Aquí el concepte *tradició* va relacionat amb quelcom estàtic i immutable, i que ha de ser protegit per a que no entri en perill d’extinció.

En comparació amb els que han matat porcs tota la vida, no és molta la gent que faci matances esporàdiques, però em sembla significatiu l’emergència d’aquests grups relacionats amb aquesta revaloració de lo rural. Lo *autèntic* apareix vinculat a la localitat, la creació d’aquesta realitat autèntica és una resposta a un procés de canvi local i global. Aquest perfil de gent, al no tenir els coneixements per fer unes matances, paguen uns 2000 euros i lloguen un grup de matancers que t’ho preparen tot: porten màquines, eines, dones que renten els budells, homes que maten el porc, una dona que s’encarrega de l’elaboració de la cuina de matances i el porc. Normalment es solen ajuntar tres o quatre matrimonis, fan una festa i acaben repartint-se la sobrassada per tots. Aquí és a on es queda el romanticisme de les matances segons alguns pagesos: *“Pot haver romanticisme a n’aquelles matances esporàdiques que fan quatre palmesanos<sup>4</sup>”*. Segons els pagesos són aquests “palmesanos” i “forasters” els únics que tenen un sentiment de recuperació d’aquesta pràctica. Les característiques de les matances que busquen són les que neguen els canvis i les que acaben sent tradicions mortes en forma d’espectacle amb una voluntat més clara de semblança al passat.

Els que no han deixat de fer matances, en canvi, ho justifiquen de dues maneres: la qualitat de la sobrassada i per continuar amb el propi model de vida. En segueixen fent perquè sempre ho han vist a casa seva i ho consideren una pràctica més de la seva forma de vida: *“Noltros seguim fent matances pues per lo mateix que un sembra una lletuga o una*

---

<sup>4</sup> Gent de la ciutat de Palma, també anomenants “llonguets”.

*tomàtiga. Tens s'opció de comprar-la a n'es super però ho fas perquè t'agrada més sa teva i perquè sempre ho has fet".*

Malgrat aquesta justificació explícita, la sobrassada és un embotit que a dia d'avui encara pren una importància considerable per la societat mallorquina, no només per la seva qualitat, sinó pel paper social que pren en les relacions entre els mallorquins. A les matances del passat s'entregava el *present de matances* a n'aquells que havien vingut a ajudar a fer les feines. Aquest present responia al *do* del que ens parla Marcel Mauss (2009). Aquest *do* creava una obligació moral: s'havia de retornar. El que pareix ser un acte de generositat voluntari i desinteressat acaba sent una obligació: retornar el que t'han regalat. Avui en dia encara queda quelcom del paper social que va tenir la sobrassada, però molt diferent del que varen ser: *"quan ve un amic a veure li treus una sobrassada bona i guanyes punts"*. El *guanyar punts* quan parlem de relacions socials m'ha fet recordar al concepte de Bourdieu (2000: 153) de *capital social*. El fet de guanyar punts es fa amb intenció de fer-te un lloc en la societat. El *capital social*, per tant és la suma dels recursos reals i potencials (*de punts*). Amb l'intercanvi com a forma de relació es reafirma un reconeixement mutu. La sobrassada es percep com una eina per socialitzar-se i serveix com a element d'intercanvi: *"si me convides a anar amb barca, sé que si te donc una sobrassada quedaré bé. I si quedes content alomillor me tornes a convidar"*. Això no se'n va molt lluny de la funció que tenia la sobrassada en el present de matances, però adaptat a l'actualitat.

#### 4.2.2. En una situació liminar: entre la legalitat i la il·legalitat

Una de les preocupacions més importants dels matancers i pagesos és aquesta situació "il·legal" en que es troben les matances actuals. No només apareix aquest fet en el contingut de les entrevistes sinó en el sentiment de desconfiança que generalment s'ha tingut en l'inici d'aquestes. Les matances actuals conviuen, com ja em vist, amb les matances industrials. L'emergència de la indústria i l'augment dels controls sanitaris ha perpetuat la separació entre sobrassada industrial/legal i sobrassada artesana/il·legal.

Malgrat parlen d'il·legalitat i clandestinitat contínuament, una matança és legal quan és per consum propi i per tant queda exclosa la seva venda. Malgrat sigui per consum propi la matança també està subjecte a una normativa de caràcter higiènic-sanitària. S'han de complir dues normes: *prova de la triquinosi* i *atordiment del porc* abans del sacrifici. La qüestió és que cap d'aquestes dues passes es fan: *"Aquí sa gent passa de fer-ho, no esta conscienciada"*. Recorden que la *prova de triquinosi* ha estat obligatòria des de sempre i que havia de passar el manescal: *"Passava es manescal a berenar i se'n duia es tros que li*

*agradava més. Això sempre ha estat un cuento xino*". Es queixen de que tenen els resultats de la prova un parell dies després, quan totes les feines ja estan fetes i la gent tampoc està conscienciada perquè no es recorden casos clars de triquinosis a Mallorca: *"No sé fins a quin punt nos prenen es pel amb això de sa triquinosis" " Com a molt pot ser que te pegui un poc de mal de panxa"*. En segon lloc també hi ha l'obligació de *l'atordiment del porc*. Amb una pistola d'atordir s'ha de pegar un tir al cap de l'animal i es tenen vuit minuts per dessagnar-lo, que és el temps que el cor li segueix bategant. Això tampoc es compleix.

La tradició de la matança del porc combina els controls sanitaris amb els aspectes més tradicionals lligats a n'aquesta pràctica. Els controls sanitaris han anat augmentat amb el temps i molt especialment després de la crisi de les vaques boges, després de la dècada dels noranta. D'aquí que l'Agenda 2000 anunciés que els seus objectius eren aconseguir la màxima seguretat per satisfer plenament les demandes dels consumidors (Cáceres i Esperitx, 2002). L'associació de consumidors, les associacions en la defensa dels animals i els grups ecologistes són els que han tingut rellevància en l'anàlisi dels riscos sanitaris i ambientals de les pràctiques productives modernes. Les matances resisteixen en una societat fortament conscienciada amb valors com el respecte als drets dels animals i qüestions com la higiene i la salubritat en l'àmbit de l'alimentació. Malgrat que són les institucions europees i estatals les que tenen el poder de decisió sobre la seguretat alimentària, els pagesos i matancers estan convençuts que aquestes lleis són imposades per les fàbriques i que aquestes estan pensades per acabar amb la matança tradicional: *"Tot això ve arrel de ses fàbriques que no fan sa sobrassada bona i que tenen competència de particulars que venen sa seva sobrassada" "Aquestes dues coses són fonamentals per poder donar per cul, així de clar"*. Alguns pagesos, fins i tot es senten atacats per la indústria i pensen que els controls són per acabar amb ells: *"Se pensen que acabaran amb noltros, però no ho aconseguiran" "L'any passat hi va haver una redada a n'es mercat de Santa Maria d'es Seprona, i en varen agafar a moltíssims que venien sobrassada il·legal. Això són ses fàbriques"*.

Com acabem de veure la venda de sobrassada feta en matances particulars malgrat sigui una pràctica il·legal, hi ha gent que continua venent part de la seva producció. Molta gent fa matances per consum propi però li sobra una part de la seva producció que es converteixen en excedents: *"Si d'un porc fas 100 quilos de sobrassada i domés en menges 40. Què fas amb sa que te sobra? La tires?"*. D'altres també maten dos porcs, un per ells i l'altra per vendre; n'hi ha que venen els embotits a restaurants de confiança, n'hi ha que fan matances només per vendre,... La quantitat de gent que ven part de la seva producció

és molta i engloba perfils diferents de gent. El preu que ronda una sobrassada casolana és de 15 el euros el quilo.

Els beneficis que treuen d'aquesta venda il·legal generalment són molt baixos: *"Noltros alimentam es porc amb farina d'ordi, figues,... i això va molt car. Guanyam molt poca cosa, ho feim per empatar costos i a vegades ni això"*. És habitual si vas a un mercat a la plaça de qualsevol poble veure que hi ha gent que intenta vendre les seves sobrassades clandestinament: *"A n'es mercat xerram en clave: m'heu duit allò que vos vaig demanar? Sí però passa més tard"*. Normalment els clients solen ser familiars, amics i coneguts que coneixen que alguns fan una "bona" sobrassada i solen repetir cada any: *"Jo a ca nostra tenc tancat, però qui sap a on va empeny sa porta. Són gent que ho sap perquè tota sa vida a vengut a comprar a ca nostra. Els que no tenen confiança no venen"*.

Tots els pagesos insisteixen en la confiança del comprador. Els compradors coneixen el producte d'altres anys o sinó per recomanacions de gent que l'ha tastat: *"Aquests clients surten de boca en boca"*. És un mercat a on es representa la màxima expressió de relació directe entre productor i client: *"Normalment venen a ca nostra a cercar sa sobrassada cada any. Ja saben a on som i que en tenim de bona"*.

La situació de les matances és liminar, els informants afirmen que fer matances és il·legal, però fer-ne és legal, la venda és lo que realment no ho és. Això demostra la importància que li donen a la sobrassada com a mercaderia dintre d'una economia informal i denuncien la impossibilitat de la seva venda. Però com hem vist les matances particulars conviuen amb les industrials, la sobrassada de la qual va destinada a un públic més ampli entre ells els turistes. L'activació i la patrimonialització de la sobrassada ha ajudat per una banda, a unificar i reafirmar una identitat col·lectiva mallorquina, inclosos els pagesos i matancers. Però com hem vist existeixen desigualtats en l'explotació i apropiació d'aquest patrimoni. Així que entenc que el patrimoni serveix com a recurs per reproduir les diferències entre els grups socials i l'hegemonia dels qui aconsegueixen un accés preferent en la producció i distribució dels béns patrimonialitzats, en aquest cas les fàbriques (Canclini, 1999). Aquesta desigualtat estructural impedeix que els sectors més populars reuneixin els requisits indispensables per intervenir plenament en el desenvolupament d'aquest patrimoni. El patrimoni constitueix així una estratègia per donar un valor econòmic i mercantilitzar l'espai social i cultural d'una societat. Aquesta desigualtat provoca que els que fan matances particulars posin en valor elements que distingeixin la seva pràctica i és reivindicuin com les *autèntiques* i de *qualitat*. D'aquesta tensa realitat apareixerà una

dicotomia que separarà el que es considera una sobrassada “bona” i el que es considera una sobrassada “dolenta”, amb molts elements implícits en els dos conceptes.

#### 4.2.3. *Sobrassada “bona”, sobrassada “dolenta”*

En el discurs dels pagesos i matancers la distinció entre la sobrassada “bona” i la “dolenta” pren una importància considerable. Aquesta argumentació moltes vegades apareix en relació amb un discurs més global provinent de la proliferació d’una alimentació agroindustrial. Es considera “bo” lo que és propi i es coneix: *“Si l’engreixes a ca teva saps 100% lo que hi poses”*, en canvi de les matances industrials no veuen el que posen però saben el seu funcionament: *“això és un negoci i per fer via no miren lo que hi posen”*.

Per a que una sobrassada sigui considerada “bona” es tenen en compte un seguit de pautes: l’alimentació de l’animal, l’elaboració de la sobrassada i les varietats autòctones. He pogut veure que aquests tres elements sempre apareixen en contraposició a una pràctica que no es considera pròpia. En primer lloc l’alimentació del porc ha de ser la que pertoca: *“Un porc engreixat per un particular menja figues, farina d’ordi, faves, ciurons,... que és lo que ha de menjar i punto”* i no com ho fan a les fàbriques: *“qui engreixa un porc per negoci, tranquil·la que li donen pienso, hormones, bolletes antiestrés i su puta madre”*, d’aquest tipus d’alimentació surt una sobrassada que ells consideren que és “dolenta”: *“Ses d’es supermercados són dolentíssimes, això no és sobrassada”*. No t’adones de la diferència de producte fins que el pots comparar amb l’altra: *“Fins que no en proves una de bona no te’n dones compte que menjaves porqueria”*. En segon lloc l’elaboració ha de ser tradicional. Les fàbriques de sobrassada no tenen en compte aquest coneixement generacional i en canvi s’apropien d’aquest per fer-ne negoci: *“A ses fàbriques ho junten tot, no separen lo que és saïm<sup>5</sup> de lo que és greix dur, i surt una sobrassada molt més greixosa”* *“Posen més greix perquè així els hi ret més”*. Contràriament a l’elaboració casolana que segons algun matancer cada vegada té més cura dels detalls, amb l’objectiu d’aconseguir una sobrassada que s’ajusti a lo que es reconeix avui en dia com “saludable” i “higiènic”: *“A avançat molt el tema de la netedat, perquè abans passaven fam i ara ja no en passen (...) Els ronyons són un filtre que si l’obris pots trobar un xupito de pixum de porc que té cap feina allà (...) I són petits detalls que sa gent ara comença a mirar”*. I en darrer lloc tenen en consideració els elements que es tenen com a propis i autòctons: el pebre i el porc. El pebre que li ha de posar és *pebre de tap de cortí*. Aquest pebre és considerat un pebre autòcton de Mallorca i

<sup>5</sup> El saïm és un greix d’origen animal obtingut per la fusió del sagí de porc. Antigament era el substitut de l’oli per cuinar. D’aquí prové el nom de la ensaïmada.



segons molts pagesos és l'únic per fer una bona sobrassada: *"Per fer unes bones matances: tap de cortí indiscutiblement"*. Aquest pebre és de producció local i s'ha d'elaborar de forma molt curosa perquè mantingui les seves propietats, un antioxidant natural que fa que la sobrassada no torni blanca. Aquest pebre articulava tot un entramat econòmic, gastronòmic i social que és associat al passat: *"Record que la gent penjava el pebre de tap de cortí a les façanes de les cases perquè s'havien d'eixugar a n'és Sol. Era preciós"*. A un cert moment el pebre el van importar de Múrcia a un preu molt més baix, però aquest no tenia l'antioxidant natural que el local portava: *"varen fer pebre com fer Coca-Cola"* i davant la impossibilitat de competir va minvar la producció de *pebre de tap de cortí*. És diu que la sobrassada es tornava blanca: *"tornava blanca perquè els conservants del pebre estaven en males condicions"*. A partir d'aleshores la gent hi posa antioxidant artificial per assegurar-se la matança: *"Sa gent no se'n refia i ara hi posa antioxidant"*, *"A ca nostra no fa molt que n'hi posa'm, deu fer cinc anys"*. Des del 2009 l'associació *Slow Food*<sup>6</sup> esta fent un projecte per la recuperació de l'elaboració tradicional del *pebre de tap de cortí* que estava patint, segons l'associació, una erosió genètica. Encara ara resulta difícil i car trobar un bon pebre i es senten enganats: *"Mos venen lo que volen, mos prenen es pel"*.

Amb la raça del porc passa quelcom semblant que amb el pebre. L'illa de Mallorca té la raça autòctona del porc negre mallorquí que es diu que prové de la mescla de gens de diferents races de porcs *Sus scrofa mediterraneus* romà, el *Sus scrofa scrofa* procedent del tronc cèltic i els gens aportats pels porcs centreeuropeus introduïts durant la dominació vàndala (Contreras i Pinya, 2000:26). Als anys 60 i 70 amb l'expansió de la indústria es van introduir d'una manera intensiva noves races de porcs, establades i alimentades en règim intensiu. Des d'aleshores aquesta raça està regulada per garantir-ne la seva puresa i es associada a la qualitat de la "bona" sobrassada: *"Sa sobrassada de porc negre no té color, és sa bona"* *"Es porc negre és molt més bo per sa salut que es porc blanc o groc. Me pareix que té un 50% de colesterol bo, i s'altre dolent"*. Aquí apareix el concepte "colesterol" que es considera un element força recurrent en les restriccions mèdiques actuals. Les societats modernes són lipòfobes (Fischler, 1995:297). Abans existia una assimilació tradicional de lo gras amb la festivitat, l'abundància i la riquesa. En els països occidentals contemporanis s'ha passat d'aquest model a un altra relacionat amb la cultura de masses i en l'admiració de cossos juvenils i esvelts. Es per això que avui en dia també es cerca la recepta per aquella sobrassada que s'adapti al model sociocultural que l'ha de menjar, així que hi ha gent que

<sup>6</sup> Slow food és una associació que va ser fundada com a resistència al fast food. Proclama preservar la cuina cultural, les llavors, els animals i el cultiu dintre d'una ecoregió. Per recuperar les especificitats de cada territori.

procura buscar la millor sobrassada fent un híbrid entre tradició i modernitat: *“Jo agaf tot lo antic que surti bé i tot lo modern que pugui millorar lo antic. Mirant fins es més mínims dels detalls per trobar sa millor sobrassada(...) Jo no sóc com aquells pagesos caparruts que creuen que sa seva sobrassada és la millor”*

Com hem pogut veure amb el cas del *pebre de tap de cortí* i la *raça de porc negre mallorquí*, els pagesos associen les races autòctones amb la *qualitat* i fins i tot amb la *salut*. Durant un temps s’han emprat nous productes: el pebre de Múrcia i altres races de porc provinent de la península i França. La primera i més freqüent modalitat de canvi és la substitució d’un producte per un altre en la mateixa estructura culinària (Fischler, 1995:163). Amb la introducció de productes estrangers s’accepta un element a cost menor i els aliments perden la relació de fidelitat amb el territori (García,1995). De cop veiem que hi ha una revaloració de “lo nostre”, i el que *s’ha fet sempre* es resignifica i es torna *producte autòcton o tradicional* per assegurar el seu èxit.

El principi d’incorporació del que en parla Fischler (1995: 66) és el moviment pel qual fem passar un aliment la frontera entre el món i el nostre cos, de fora a dintre. La incorporació d’aquest aliment, tant en un pla real com en un imaginari significa incorporar totes les seves propietats, com bé diu el refrany : *Som el que mengem*. Es considera que lo incorporat modifica l’organisme i la identitat d’aquell que s’ho menja. La identitat i al mateix temps l’alteritat. Els pagesos partidaris de l’elaboració de la matança tradicional es situen contraposant-se a l’*altre* que seria el model agroindustrial, que és concebut com una amenaça cap a la seva identitat. Acaben marcant la pertinença a la seva cultura amb l’afirmació de la seva especificitat alimentària i amb la resistència de la “bona” sobrassada.

## 5. REFLEXIONS FINALS

---

Per la naturalesa d’aquesta recerca, exposo a continuació el que venen a ser les reflexions finals, que disten molt d’unes conclusions definitives. Aquest treball ha volgut ser una aproximació a la realitat de les matances a l’illa de Mallorca. Ja partíem d’un punt de partida molt ampli, per aquesta raó ens hem trobat infinites possibilitats cap a on dirigir-nos. Però el meu objectiu és donar a conèixer aquesta realitat i la seva complexitat a dia d’avui amb la voluntat d’aportar un modest treball antropològic a la meva terra.

Després d'un procés de patrimonialització exitós, la sobrassada s'ha dotat de nom i cognom i ja és un producte associat a un territori: Mallorca. L'augment de demanda ha convertit la sobrassada en mercaderia i ha potenciat i industrialitzat la seva producció, allunyant-se cada vegada més de l'origen de la sobrassada, les matances. Mentre s'apoderen de les imatges de les matances tradicionals, la sobrassada industrial presumeix d'un etiquetatge d'elaboració artesana i autenticitat (Denominació d'Origen, Indicacions Geogràfiques Protegides,...) que és clarament discutida pels matancers i pagesos. Aquest producte pateix una transformació per adaptar-se al gust i a la demanda del consumidor modern. Els hàbits alimentaris que eren fruit de creences, tradicions i de contacte social, actualment evolucionen d'acord amb exigències econòmiques, publicitàries i portat per les modes.

En el context de les matances, matancers i pagesos resisteixen de manera voluntària a canviar els seus hàbits i prefereixen produir la seva pròpia sobrassada, la feta a casa. Però la convivència d'aquests dos models de fer sobrassada (la particular i la industrial) és consideren dicotòmiques i contraries per els partidaris de la particular. D'aquest conflicte apareixeran nous conceptes que faran evident la seva distinció: l'alimentació del porc, la "bona" sobrassada, les races autòctones, l'elaboració, el passat comú,... A partir d'aleshores les matances particulars s'identificaran en oposició a l'altra: les industrials.

El que es vol potenciar des de l'administració i des de les empreses: "lo nostro", "lo propi", "autoctonia",... amb el corresponent etiquetatge, és just el que denuncien els pagesos i matancers sobre la imatge que pretenen donar les fàbriques. El que sembla curiós és que després són ells qui s'apropien del mateix discurs. Aquests nous conceptes associats a "lo local" conviuen també amb representacions i valors actuals relatius a la salut, el control de pes i la imatge corporal que pesen en el consum alimentari en general, i en el consum dels productes tradicionals en particular. Això ha provocat uns canvis en les pràctiques de les matances particulars i cada cop miren més el greix, el colesterol i la sal.

Tots aquests elements ens han donat a entendre que la tradició no és quelcom estàtic i que no evoluciona (com ho entén la patrimonialització), sinó tot el contrari, que com a institució viva: es modifica, reinterpreta i adapta a la societat que li dona vida. Sense la introducció de la màquina, el colesterol, els "palmesanos", l'antioxidant, la mecanització, el pebre de Múrcia i altres modificacions m'atreveria a dir que : les matances es podrien considerar una tradició morta.

## 6. BIBLIOGRAFIA

---

ALCOVER, A.M. (1981) *Ses matances i ses festes de nadal*. Palma De Mallorca: Editorial Moll.

ARÉVALO, M. (1988) "La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología Cultural" [En línea], Biblioteca Virtual Extremeña. <<http://www.paseovirtual.net/biblioteca/digitalizadoBVE/cerdo.pdf>> [Consulta, 12/04/2013]

BINIMELIS, J; ORDINAS, A (2008) *La pagesia illenca als albrils del segle XXI*. Palma de Mallorca: El gall editor.

BOURDIEU, P. (2000) "Las formas del capital. Capital económico, capital cultural y capital social" . Dins *Poder, derecho y clases sociales*. Bilbao: Editorial Desclée de Brouwer, pàg. 131-164.

CÁCERES, J; ESPEITX, E. (2002) "Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria". Dins *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Espanya: Ariel, pàg. 317-348.

CASANOVES, M. (2008) *Història de les Illes Balears*. Palma de Mallorca: Editorial Moll.

CELA CONDE, C.J. (1979). *Capitalismo y Campesinado en Mallorca*. Palma de Mallorca: Siglo XXI de España editores.

CONTRERAS, A; PINYA, A. (2000) *La sobrassada de Mallorca. Cuina i cultura*. Palma de Mallorca: C. de Mallorca- Fodesma.

DOUGLAS, M. (1973) "La impureza ritual" a *Pureza y Peligro*. Madrid: Siglo XXI de España editores, s.a., pàg. 21-47.

ESPEITX, E. (2004) "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2: 193-213.

FÁBREGAS, X; LLONCH, P. (2011) "La mort del porc a Selva". *Quaderns de la Selva*, 23: 259-279.

FISHLER, C. (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.

FRIGOLÉ, J; ROIGÉ, X. (2006) *Globalización y localidad: perspectiva etnográfica*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

FRIGOLÉ, J. (2007) "Los modelos de lo rústico, lo salvaje y lo silvestre y las identidad de un valle entorno del Cadí (Alt Urgell)", a Vaccaro, I.; Beltrán, O. (eds.) *Ecología Política de los Pirineos*. Tremp: Garsineu Editions.

GARCÍA CANCLINI, N. (1995) "Introducción. Consumidores del siglo XXI, ciudadanos del XVIII". Dins *Consumidores y ciudadanos. Conflictos mutliculturales de la globalización*. México: Editorial Grijalbo, pàg. 13-35.

GARCÍA CANCLINI, N. (1999) "Los usos sociales del patrimonio cultural". Dintre *Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Junta de Andalucía: Aguilar Criado.

GARRIDO, C. (2006) "El cerdo, impureza y fecundidad". Dins *Mallorca Mágica*. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta, pàg 51-58.

GOMILA, A. (2012) *Acorar*. Palma de Mallorca: Edicions món de llibres.

HALBWACHS, M. (2004) *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

HOBBSAWN, E; RANGER, T. (2002) *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.

LLABRÉS, J ; VALLESPÍR, J. (1980) *Els nostres arts i oficis d'antany: Alimentació, hostatge, il·luminació i calefacció*. Palma de Mallorca: Gràfiques miramar.

LLUÍS SALVADOR, A. (1987). *Las Baleares por palabras y el grabado*. Palma de Mallorca: Caja de Baleares Sa Nostra.

MAUSS, M. (2009) *Ensayo sobre el don: forma y función de intercambio en las sociedades arcaicas*. Madrid: Katz.

MANRESA, A; PINYA, A; VICENÇ, G. (2009) *Porcs. Mirades tallades*. Palma de Mallorca: Institut d'Estudis Baleàrics.

MUNAR, F. (2003) *Joc de matances*. Palma de Mallorca: Edicions Documenta Balear.

PRATS, LL. (1997) *Antropología i Patrimoni*. Barcelona: Ariel.

SAND, G. (2000). *Un invierno en Mallorca*. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta.