

EL PORC

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" nº 6

1. Generalitats

A vegades s'ha parlat que a Mallorca existeix la "cultura del porc". Sens dubte obeeix a diverses motivacions: històriques, comercials, productives... però, sobre tot, per les especialitats gastronòmiques i culinàries que d'ell se'n deriven. De fet el porc a estat, durant molts i juntament amb el blat, **la base fonamental de l'alimentació** dels mallorquins.

El porc és un **mamífer ungulat** domèstic del gènere *Sus*. Es considera derivat del *Sus acrofa* o senglar.

Es un animal que es troba estès per tot el món, on hi ha climes humits i càlids. Per raons de religió no se'n troben en els països dominats per les religions jueva i mahometana.

El porc **gruny**, i ho fa segons el moment (alletar, demanar menjar, avisar de perills...). Si s'irriten, es tornen furiosos i poden ser perillosos.

Els porcs són animals **omnívors** (mengen de tot) prolífics, de costums nocturns (recordi's que Venus, es coneix també com *l'estel dels porquers*), i sensibles tant al fred com a la calor. No compta amb la vivacitat d'altres animals i són sedentaris (no els agrada fer exercici).

La **domesticitat** del porc és antiquíssima, parlant-se que aquesta aparegué fa més de 4000 anys.

A ses Sitges es disposa d'una **truja mallorquina** que respon al nom de **Xisca**. El color i en part la forma i pes, dependrà de la classe.

2.- Morfologia

El porc negre mallorquí són de mida mitjana, pell fina, de coloració negra i tonalitat pissarra. Pèl també negre, curt, fi i amb abundància variable.

Cap prim, amb grosses i gruixades galtes, nas gruixat i orelles grosses inclinades cap envant i sensiblement tombades. A la base del coll i a la seva part baixa té els ganyils.

La gropa és llarga, ampla i un poc caiguda, el ventre és ple, amb la línia inferior lleugerament corbada, i un mínim de deu mames normals.

Coa: prima, enrotllada en espiral, de naixement alt.

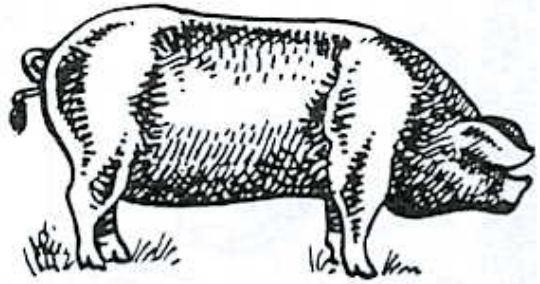
Extremitats: ben aplomades, relativament curtes, fines però fermes. Amb quatre potons, dels quals dos toquen a terra.

La dentadura del porc compta amb 44 peces, i amb una particularitat: els incisius inferiors estan dirigits obliquament cap endavant, i els claus estan molt desenvolupats (aquestes peces, els escàtils, en els animals en estat salvatge, es constitueixen com a

veritables armes de defensa). La dentadura serà l'índex a tenir en compte si volem saber l'edat de l'animal (també passa el mateix en els ovins, bovins i equins).

Parts de la morfologia:

Front, Coa, Orella, Vulva, Ulls, Cuixes, Galta, Mames Nas, Esquena, Morro, Colze, Boca, Genoll, Ganyils, Cama, Nusos, Creu, Tòrax, Esquena, Ungles, Ventre, Costats, Mames, Cama, Lloms, Gropa.



Cal fer referència a la castració dels porcs (*sanar*), es fa amb la finalitat que minvi el seu instint ferotge, tornant-lo més pacífic, i que concentrin la seva energia vital orgànica en l'aparell digestiu, propiciant d'aquesta manera que assimilin i emprin millor els aliments i els transformin en grassa i en carn en menys temps. Aquesta operació es sol realitzar las 24-30 dies d'edat.

La soll.

Generalment es considera el porc un animal brut no obstant el porc és un dels animals agrícoles més sensibles a la manca d'higiene en la seva vivenda, ja que és un animal que necessita molta ventilació. Si es té en compte que la seva pell té poques glàndules sudoríferes i que la capa de grassa que es troba baix aquesta impedeixen el seu funcionament i la transpiració cutània, així com que la ventilació pulmonar està dificultada per la petitesa dels orificis nasals, tot això determina que el porc aguanti de mala manera les temperatures elevades i necessiti refrescar-se amb certa freqüència. Per això, és necessari que la seva vivenda no tenguí una temperatura molt elevada (no més de 22 graus) i que disposi d'aigua on banyar-se.

Per altra banda, al porc no li agrada, i evita sempre que pot, defecar en el seu jaç. Per això, convé que la soll consti de dues parts: una on hi tenguí el jaç, i un corral. És convenient, a més, que la soll compti amb un tancat més reduït perquè les cries puguin menjar a part.

3.- L'Alimentació

Hem dit que els porcs són animals omnívors, es a dir, mengen de tot, des de restes de menjar (peladures

EL PORC

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" nº 6

de fruita etc.) a cereals secs, passant per les farines d'ordi, figues...

En l'alimentació dels porcs cal tenir en compte que l'olor i el gust àcid els és molt agradable i atractiva per ells, estimulants la seva gana.

La ració es distribuirà en tres o quatre vegades al dia. L'estómac del porc és simple, amb una capacitat mitjana d'uns 8 litres.

Les femelles en període de gestació o en lactància necessita més nutrients. Cal tenir en compte, però, que una femella que alleta les seves cries sol aprimar-se durant aquest període. Cada cria té el seu mugró i s'adapten a aquest sense canviar-lo.

La lactància de les cries s'allarga fins les 3-4 setmanes d'edat. A partir d'aquest moment, convé afegir farines, i més endavant gra. El deslletament definitiu s'ha de fer aproximadament als dos mesos (quan la cria sol pesar uns 20 quilos).

4.- Reproducció

El temps de gestació és de 115 dies (*tres mesos, tres setmanes i tres dies*). Un mascle pot cobrir entre 20 i 30 femelles.

El primer zel de la femella sol aparèixer als 4 mesos, i es va produint entre cada 20-27 dies.

És convenient que la femella tenguí dues gestacions a l'any. (Millor si els parts es produeixin a l'inici de la primavera i a la tardor).

Cap al moment del part la truja es mostra inquieta. Quan arriba el moment de parir la femella s'ajeu i gruny, expulsant les cries, amb un interval de 10 minuts entre cria i cria. La truja és l'únic animal que no llepa i neteja a les seves cries. (Els pagesos solen vigilar sempre els parts ja que algunes truges es mengen les seves cries)

El nombre de cries pot variar depenent de raça, edat... la mitjana és de 9 cries per part.

5. Producció

La producció del porc es centra sobretot en l'obtenció de carn. També s'aprofita la grassa, pell, els intestins, les bufetes, les glàndules endocrines (per fabricar extractes amb fins terapèutics), i els fems (com a abonament)... Es coneguda aquella frase "*del porc se n'aprofita tot*"

Els productes de porc negre mallorquí més coneguts són la **sobrassada** i els **botifarrons**. Així i tot, sempre són molt apreciats els saïm, i altres més elaborats com la greixonera de porc... en la Mallorca preturística, en forma d'embotit o salat es disposava

de porc tot l'any. D'altra banda, en el món de la pagesia la porcella rostida formava part dels àpats especials.

6.- Cultura popular

LECTURA

Potser es fa imprescindible la lectura de "*Ses matances*" de Mn. Antoni M^a Alcover incloses a "*Ses matances i ses festes de Nadal*". Biblioteca "Les Illes d'Or". Ed. Moll

DITES

Ésser mes caparrut que un porcell de llet

Fer oi an el rei porc

De porc i de senyor se n'ha de venir de casta

Per Sant Martí mata el porc i enceta el vi

A cada porc li ve el seu Sant Martí

L'ase diu al porc orellut

Això revé, com sa xuia de verro

VOCABULARI

(De banda aspectes morfològics)

Escàtil.- Ullal o dent llarga que surt pel costat de la boca d'un animal

Estel dels porquers.- Així s'anomena el planeta Venus. És el primer i darrer que es veu en el firmament. Indicava la partida i arribada dels porquerets

Porcastra.- Truja jove. Des de que esta prenyada fins a la segona ventrada

Porcell.-ella.- Porc mascle o femella des de que neix fins que el desmamen o fins que és mig fet.

Verro.- Porc mascle no castrat



SÍNTESI: Caterina Pons, Guillem Pont
DIBUIXOS DE LA FITXA DIDÀCTICA: Llorenç Artigues
FONTS: Converses amb pagesos i bibliografia referenciada
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost, 1999