

## **Matonaires: de la terra a la roca. Dones pageses als pobles de Montserrat**

## **Matonaires: From ground to rock. Women peasants of the villages of Montserrat**

REBUT: 8-01-2020 // ACCEPTAT: 10-09-2020

**Margalida Mulet Pascual**

*Observatori de l'Alimentació (ODELA), Universitat de Barcelona*

**Genís Frontera Vila**

*Col·lectiu El Brogit. Centre d'Estudis de Castellbell i el Vilar*

**Anna Oliveras Cugueró**

*Col·lectiu El Brogit. Centre d'Estudis de Castellbell i el Vilar*

### **Resum**

Aquest article es basa en una recerca històrico-antropològica sobre la vida pagesa als pobles de la falda de Montserrat (Marganell, el nucli de Sant Cristòfol a Castellbell i el Vilar i el raval del serrat de les Cametes, terme del Bruc). En concret s'analitza la relació entre la pagesia i la venda dels seus productes al mercat de les Pageses de l'abadia de Montserrat des de fa més de cinc generacions. Dins aquests productes, a més de la fruita, la verdura i els fruits secs, destaquem el mató com a producte tradicional, patrimonialitzat i que dona nom a les "matonaires". A través de la documentació històrica i de les pròpies històries de vida de les protagonistes, aquest article analitza l'evolució d'aquest mercat i de les seves pràctiques com a patrimoni rural.

### **Abstract**

This article is based on a historical-anthropological research of peasants' life in the villages on the slopes of Montserrat (Marganell, the village of Sant Cristòfol a Castellbell i el Vilar and the raval del serrat de les Cametes, near Bruc). Specifically, analyses the relationship between peasantry and the sale of their products in the market of peasant women at the Montserrat monastery for more than five generations. Among the different products sold, besides fruits, vegetables and dry fruits, we emphasize the "mató" as a traditional product, patrimonialized and that gives the producers the name of "matonaires". Through historical documentation and life histories of the protagonists, this article analyses the evolution of this market and its practices as a rural heritage.

**Paraules claus:** matonaires; patrimoni agrari; mató; mercat; abadia de Montserrat.

**Keywords:** matonaires; agricultural heritage; mató; market; monastery of Montserrat.

## *Introducció*

Aquest article està basat en una recerca històrico-etnogràfica iniciada l'abril del 2017 i impulsada pel Centre d'Estudis El Brogit de Castellbell i el Vilar, amb la col·laboració de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) de la Universitat de Barcelona. L'objectiu que persegueix aquest treball és el de recuperar la memòria històrica i el relat vivencial de les últimes *matonaires*, és a dir, de les darreres pageses que s'han dedicat al sector agroalimentari —concretament al conreu de la terra i a l'elaboració de mató i formatge— i a l'erigiment del famós *mercat de les Pageses* de Montserrat.

En aquest sentit, el fenomen montserratí de les pageses o de les matonaires —com seran conegudes més endavant, a partir de la segona meitat del segle xx— és únic i genuí en el seu gènere.

Per una banda, es tracta d'una activitat econòmica singular perquè, ancestralment i majoritàriament, qui l'ha desenvolupada han estat les dones de cases i viles de la falda de Montserrat, que l'han transmès de generació en generació (d'àvies a mares, de mares a filles, de sogres a joves...). Per a ser més exactes, els orígens cronològics d'aquestes dones cal buscar-los a finals del segle xviii i el seu bressol geogràfic el trobem als pobles de Marganell, el nucli de Sant Cristòfol a Castellbell i el Vilar i al raval del serrat de les Cametes, ja en terme del Bruc.

D'altra banda, ens trobem amb un mercat anòmal perquè, ancestralment i segons la tradició, la pagesia sempre baixa a vendre a la plana, més dinàmica i poblada; però en el cas de les matonaires, ascendeixen Montserrat amunt per, paradoxalment, instal·lar-hi un “mercat de muntanya”. I serà en aquest mercat de muntanya que el mató serà el producte agroalimentari que, progressivament, anirà agafant més fama i importància, fins a convertir-se en allò més venut per les pageses de Montserrat; fins al punt d'influir en el seu nom i de guanyar-se el nom de *matonaires*.

I és així com hem realitzat un exhaustiu inventari de totes aquelles matonaires vives que han protagonitzat de primera mà aquesta activitat de venda al mercat de les Pageses de Montserrat; tant les que anomenem de primera generació (que actualment tenen entre 85 i 97 anys), com les de segona i tercera generació, que són els fills/es i néts/tes de les mateixes. Un cop localitzades, hem procedit a

documentar les seves històries de vida, seguint un mateix guió temàtic per poder entendre aquesta activitat des de tots els seus més diversos àmbits.

Tanmateix i per aquest article, hem volgut centrar-nos en les dones de primera generació, les més grans i sàvies en aquest sentit, per la raó que són les últimes que dugueren a terme aquesta activitat agroalimentària durant la primera meitat del segle passat, encara que també hem inclòs el testimoni d'alguns dels primers homes que van pujar a vendre a Montserrat.

### ***Història de Montserrat: avituallament agroalimentari i economia pagesa***

La muntanya de Montserrat ha estat habitada des de temps antics per grups d'eremites i d'ascetes; i des de l'any 1025 hi trobem una comunitat monàstica que hi ha viscut gairebé de manera ininterrompuda fins als nostres dies. D'aquesta manera i durant vora mil anys d'història, el monestir de Montserrat ha estat un dels centres de pelegrinatge més importants d'Europa, amb l'arribada constant de gent d'arreu del món. Així, en aquesta muntanya, al llarg dels segles i a redós de les dependències monacals, s'hi ha construït un complex llogaret per cobrir les necessitats dels seus habitants, dels romeus, dels pelegrins i de la multitud de visitants i turistes que pugen fins al monestir a diari. Al llarg de la història, però, entre aquests cingles rocosos, sempre hi ha faltat un element fonamental: la terra, imprescindible per conrear i obtenir els aliments bàsics per a cobrir les necessitats de tota aquesta societat errant, itinerant i en moviment que visita o per nocta a Montserrat. És per això que, històricament i per pal·liar les mancances agrícoles de la muntanya, el cenobi montserratí proporcionà un espai físic per què es convertís en punt d'abastiment agroalimentari mitjançant un intercanvi comercial: el mercat de les pageses o de les matonaires.

En parlar de Montserrat, trobem una molt bona referència en una obra de Daniel Defoe de l'any 1728, on escriu que:

...és una alterosa muntanya que es dreça al bell mig d'una ampla plana del principat de Catalunya, a unes set llegües al nord-oest de Barcelona. Ja a primera vista, la seva estranya silueta promet alguna cosa d'extraordinari, i des de lluny és una estampa grandiosa: centenars de piràmides que es mostren als ulls tot d'una, com una mena de bosc petrificat, per dir-ho d'alguna manera, o més aviat com les ruïnes imponents d'algun immens edifici, obra de venerable antigor (Defoe 2013: 170).

Com veiem, Defoe ja la descriu com a petrificada, exempta de terra però, això sí, voltada d'una ampla plana, aquesta sí, apta per al conreu i l'agricultura.

Si anem més enrere, al segle XVII, constatem com l'abadia de Santa Maria de Montserrat ja s'ha convertit en un dels principals centres de pelegrinatge del sud d'Europa; i ho certifica el testimoni d'un monjo de la mateixa comunitat monàstica: "En el año 1624 yo Fr. Matheo Oliver confesé desde 1 de Enero del dicho año, hasta ultimos de Diciembre del mismo, de Franceses, Flamencos, y otras Naciones, 5.552 personas" (Argerich 1758:91).

Si ens plantem a mitjan del segle XVIII, comprovem com des de la pròpia abadia es deixa constància del fet que Montserrat atrau cada vegada més gent arribada d'arreu, sense que sigui fàcil el seu hostatjament i manteniment: "En algunas Festividades, que suele ser el concurso de cuatro, cinco, y à veces de ocho mil Almas, no see les puede asistir, como queda dicho; con que es preciso, que muchos se acomoden como mejor pudieren. No por esso dexan de bolver los mismos otras veces, olvidados de la pena, è incomodidad que passaron" (Argerich 1758: 92).

A la primeria del segle XIX, el reconegut viatger i cronista francès Alexandre Laborde visita Montserrat. Des de la muntanya, escriu:

Enfilant-se pels flancs de la muntanya, hom veu estendre's als seus peus les planes circumdants, el cultiu regular de les oliveres, que formen grans quadres i contrasten agradablement, pel color cendrós de llur fullam, amb el verd maragda dels pins que balancegen les llargues branques dalt els turons; les suniositats del Llobregat serpentejant a través de la plana descoberta i perdent-se al lluny, a la mar, la línia blavosa de la qual es retalla a l'horitzó (Laborde 1806-1820: 77).

Laborde es fixa en el fet que la falda de Montserrat es troba sembrada per grans extensions d'olivera, alhora que obvia d'altres arbres fruiters i el ja important conreu de la vinya.

Miquel Muntadas, abat de Montserrat a partir de la segona meitat del segle XIX, també es refereix a aquestes terres cultivades de la falda de la muntanya i al fet que "hubiese quien labrase las tierras que pudieron rescatar, para así acudir á las primeras necesidades de la vida, ya con rebaños, ya con frutos de la tierra". Quan l'abat Muntadas es refereix a aquells que llauren aquestes terres, es refereix a les famílies que habiten els antic masos de Marganell i de Castellbell i el Vilar, d'origen medieval i que arribaran fins als nostres dies desenvolupant una activitat agroalimentària.

En iniciar la segona meitat del segle XIX, l'escriptor Víctor Balaguer viatja a Montserrat i escriu:

Al llegar al monasterio lo hemos encontrado ya lleno de gente y á cada instante van acudiendo caravanas de poblaciones mas ó menos distantes, que tendrán forzosamente que acampar al raso esta noche, improvisándose tiendas de campaña, tendiéndose bajo los árboles, arreglándose como mejor puedan y comiendo de lo que traigan, porque las provisiones de la hospedería, a pesar de no ser cortas, han sido ya tomadas por asalto (Balaguer 1857: 112).

Durant el vuit-cents, doncs, comprovem com a redós de l'abadia de Santa Maria encara no s'hi han construït els dos grans edificis que acolliran les cel·les<sup>1</sup> i, per tant, els pelegrins continuen avituallant-se a l'hostatgeria construïda l'any 1563. És a dir, unes instal·lacions insuficients i del tot desbordades per una massa devota o encuriosida que no para d'augmentar. Paradoxalment, poc després de descriure aquesta escena de manca de provisions i de queviures, les excel·lents vistes que ofereix la muntanya de Montserrat, proporcionen a Balaguer el plantejament de la futura solució a aquesta carestia: "He visto á mis pies (...) las casas de campo, las opulentas masías de las montañas, se me han aparecido solo como cabritas estraviadas de un esparcido rebaño" (Balaguer 1857: 114).

Gairebé al mateix temps que Balaguer, l'aclamat periodista Manuel de Lasarte escriu:

Nos escriben de Montserrat que se va notando mas afluencia de romeros desde la abertura del trecho de ferrocarril que va de Tarrasa á Manresa. (...) El número de ellos llegó el año pasado á 15.396, y se cree que este año pasará de 30.000. (...) No por esto se ha cerrado la tienda, con la mira de respetar la antigua costumbre de que en ella puedan surtirse de lo necesario las familias que quieran tomarse la molestia de guisarse la comida (De Lasarte 1860: 52).

Mentre ens relata com augmenten els romeus i pelegrins, Lasarte ens explica com el cenobi montserratí disposa d'una isolada botiga que és del tot insuficient per abastir els milers de persones.

Simultàniament, des de la comunitat monàstica es publica una obra anònima que té com a objectiu posar sobre alerta aquells futurs viatgers que vulguin fer cap a Montserrat: "Como, ó de qué manera podré remediar la necesidad que tengo de tomar algún alimento" (Anònim 1865: 15). I la resposta és la següent: "Dos son los medios que hay en este Santuario para este objeto: hay una Fonda ó Restaurant para los que no quieren, no pueden ó no saben

---

<sup>1</sup> Cambres petites o dormitoris individuals que, des d'època medieval, hi havia en convents i monestirs per a hostatjar-hi la massa pelegrina.

arreglarse la comida, y hay cocinillas en los cuartos y un Despacho de Alimentos para los que quieran arreglarsela á su gusto, ó comer en familia.” La clau de volta de tot plegat es troba en la reflexió final d’aquesta obra sobre com és la subsistència a Montserrat a partir de la segona meitat del segle XIX: “En un desierto como este, en que todo se ha de traer de léjos y no es fácil traer á mano lo que en una ciudad ó puerto de mar, ni la comida es tan variada como en tales lugares, ni tan barata” (Anònim 1865: 15-16). Finalment, citarem a l’industrial i polític Caietà Cornet quan escriu que a Montserrat “Hay además un espacioso comedor común y unas grandes cocinas, también comunes, en las que pueden guisar cómodamente hasta veinte personas. Allí acostumbra á haber mujeres de Monistrol y Collbató, quienes, por una módica retribución, á manera de sirvientas, aderezan comidas á los viajeros que lo desean”(Cornet y Mas 1858: 32). És a dir, que a partir de la segona meitat del segle XIX trobem que ja hi ha unes estances habilitades perquè hi cuinin una vintena de persones en diferents torns. Fins i tot ens explica que aquestes persones designades per cuinar són, majoritàriament, dones dels pobles montserratins de Collbató i de Monistrol de Montserrat. Ara falta saber qui són i d’on provenen les persones designades per proporcionar la matèria prima i agroalimentària amb la qual es podrà cuinar i alimentar aquesta societat itinerant. La resposta és clara: les dones dels altres tres pobles de la cara nord de la muntanya, dels masos de Marganell, de Sant Cristòfol de Castellbell i el Vilar i del raval del serrat de les Cametes, terme del Bruc.

A partir de la segona meitat del segle XIX, les pageses d’aquests pobles i durant generacions, començaran a proveir la gent que es troba a la muntanya amb fruita, verdura, mató i formatge, aviram, conill i molts d’altres productes. I ho faran tot traginant-los amb animals de bast —dins de cistells carregats en sarrions— fins a Montserrat per llargs i costeruts camins; per, un cop dalt, muntar-hi el conegut com a “mercat de les Pageses”. Aquesta activitat i la consolidació del mercat es durà a terme entre els anys 1892 i 1895. Durant aquest darrer període de finals del segle XIX, i sobretot després de l’arribada de la filloxa amb la conseqüent mort dels ceps i la destrucció de la vinya, catàstrofe agrària farà que el manteniment del mercat de les Pageses dalt de Montserrat es converteixi en més necessari que mai per poder mantenir una mínima economia de subsistència.

### *El mercat de les Pageses de Montserrat: producte local en femení*

La cultura alimentària es desenvolupa en el context d’unes determinades relacions sociotècniques d’una societat amb el seu entorn i es fundamenta en l’es-

tabliment de categories, de classificacions sobre les que es construeix tot un edifici de normes, de regles més o menys rígides, més o menys interioritzades, però en qualsevol cas operatives (Espeitx 2004: 195).

En aquest apartat ens proposem descriure les normes i classificacions d'aquesta activitat agrària i comercial de la mà de les pròpies protagonistes.

### *Ser pagesa i matonaire. Els inicis de la professió*

El motiu de l'inici d'aquesta activitat agroalimentària de tipus comercial no es troba del tot clar. Algunes pageses ens parlen d'una pesta que va afectar molt a la població local. "Es veu que molts anys enrere hi va haver una pesta que va matar tots els ceps; i llavors els monjos van deixar anar a vendre als pagesos perquè no es morissin de gana. Ho he sentit explicar sempre aquí a casa de la meva sogra" (Cinta Bonals de ca l'Isidro, 1931).

D'altres, tanmateix, es refereixen també a una plaga (la fil·loxera) que va afectar de manera traumàtica tota la pagesia.

El veïnat es va ajuntar per encàrrec dels mateixos monjos, que acabant de passar una època molt dolenta amb la fil·loxera, la gent passava gana, hi havia pocs mitjans de vida i els monjos van dir que una de les coses que podia donar diners era anar a vendre a dalt a Montserrat. Com que aquí més o menys tothom tenia bestiar, hi havia hortalisses, fruiters... cada època de l'any s'anava venent el que hi havia (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936).

Ambdues teories, que poden ser complementàries, coincideixen amb el fet principal que va ser el Monestir que va anar a buscar les pageses per iniciar el mercat i la venda de productes agroalimentaris. Aquest fet lliga amb l'increment de visitants al Monestir i la necessitat d'abastiment que ja hem vist a la part històrica. Una vegada acotats els pobles als quals se'ls permetria anar a vendre, aquesta singular activitat econòmica es va anar transmetent familiar i generacionalment, vinculant el patrimoni agroalimentari amb un equipament comercial de dret hereditari.

Vaig començar a pujar sobre els vint anys, perquè hi anava la meva mare i (en el moment en que ella) ja no hi va poder anar, hi vaig anar jo. Ho anàvem solucionant com es podia, s'havia de fer el que es presentava i jo era la gran. Va ser així perquè abans es feia així, no els deixàvem pas abandonats als pares (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019).

La transmissió majoritària era de sogra a jove. La jove, una vegada instal·lada a la casa del marit, acompanya a la sogra durant un procés d'aprenentatge fins que aquesta es retirava: “La meva sogra anava a vendre, però un cop vaig ser aquí, que em vaig casar, encara vaig tardar un any més en anar-hi, i jo després ja hi vaig anar sola” (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932).

També trobem dones que van començar de molt joves, acompanyant les cases on treballaven de petites, i una vegada casades van passar a vendre amb la nova família política: “Vaig començar a anar a Montserrat acompanyant la casa on feia de minyona, al (mas del) Carner. En aquesta època només acompanyava. Després de casada i vivint a cal Macari, ja hi anava jo a vendre, tenia 25 anys. La meva sogra hi pujava de sempre” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

Aquesta activitat comercial al Monestir anava lligada a les tasques clàssiques de la pagesia però també al número de visitants. “De Tots sants a setmana Santa era hivern i no hi anava gaire gent a Montserrat. Era quan menys visitants venien i quan menys pageses anaven a vendre” (Francesc Roset de cal Pujollet, 1936).

En aquest sentit, a l'hivern trobem una diversificació dels punts de venda de les masies locals. “A l'hivern no anava a Montserrat i veníem els conills al carnicer de Monistrol i de Castellbell. També feia ganxet i punt de creu. Però de setmana Santa al setembre hi anava cada dia” (Cinta Bonals de Ca l'Isidro, 1931).

“No hi anàvem tot l'any perquè no hi havia gènere. A l'hivern cuidaves els conills, anaves a buscar cargols, venies els ous i vam començar a portar vi que feien a casa a les botigues de Monistrol. També ens compraven els cabrits” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

L'inici de la indústria tèxtil en aquesta regió del Bages, a partir de la segona meitat del segle XIX, va introduir un canvi important en l'activitat econòmica local i, per tant, també en l'activitat agrària i de venda a Montserrat, ja que provocà que moltes famílies abandonessin l'activitat autònoma de la pagesia per passar a ser mà d'obra assalariada i proletaritzada. Tal és el cas de la Núria Vila: “Després de parir al segon fill ja no hi vaig anar més, ja me'n vaig anar a la fàbrica que era una setmanada fixa. Ho vam deixar perdre (...) Estava més lliure quan venia a Montserrat, a la fàbrica hi has d'anar a l'hora, eh?” (Núria Vila de Cal Macari, 1926-2019).

També ens trobem casos en que el treball a les fàbriques es combinava amb la venda a Montserrat en èpoques concretes de molta feina o els caps de setmana: “Jo només hi anava el temps de la tardor, quan hi havia raïm, perquè teníem un raïm molt bo (...). Treballava a la fàbrica del Burés i els diumenges anava a Montserrat” (M. Teresa Enrich de Cal Pess arrodonada, 1927-2019).





Dues pageses amb les seves respectives parades: caixes a mode de taulells, plenes de mató; i voltades de cistells amb fruita i verdura de collita pròpia

### *Una activitat principalment de dones*

Tot i que en algunes cases hi van pujar els hereus a vendre, aquesta activitat ha estat desenvolupada històricament per les pubilles o les joves, és a dir, per dones. “Des de la primeria que es va fundar la casa, el 1829, fins jo mateixa que vaig acabar d’anar a Montserrat, cinc generacions. Totes les dones d’aquestes cinc generacions hi anàvem (...) (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932). La meva padrina ja hi anava, i ara deuria tenir 130 o 140 anys, i després hi va anar la meva mare, i després la dona... i aquí vam plegar el ram” (Pepito Enrich de cal Joanet del Ros, 1930).

Malgrat que la dona també treballava a casa i, fins i tot, compartia les tasques a l’hort o amb el bestiar, en termes generals l’home es dedicava al conreu extensiu i la dona a la venda al mercat de Montserrat: “La meva sogra ja hi anava i, sobretot, les dones perquè els homes s’havien de quedar al camp per a que tinguéssim coses per anar a vendre. (...) L’home feia l’hort, esporgava els arbres, trencava les ametlles...” (Cinta Bonals de cal Isidro, 1931). “La dona era la que hi anava, jo hi vaig anar uns quants dies quan ella no podia (...) Antes sempre hi anaven les dones a vendre, ara sí que hi van els homes però abans no, ja teníem feina al camp (...) Jo feia de totes les feines: treballar al camp, arreglar l’hort, plantar verdura, collir fruita i de tot, arreglar les bèsties de casa...” (Pepito Enrich de cal Joanet del Ros, 1930).

A finals dels anys 40 trobem els primers nois que pugen a vendre diàriament a Montserrat, i que seran els primers homes venedors al mercat de les Pageses: el Francesc Roset de cal Pujole i el Fermí Sallés de cal Fermí.

La iaia també hi havia anat, i la meva tia i la meva mare (...) Jo vaig començar a anar a vendre a Montserrat amb dotze o tretze anys amb la meva tia, que era la que hi anava més a vendre. (...) Quan la tia es va casar, treballava per a casa seva i llavors va començar la meva mare, que aviat ho va deixar; només hi anava els caps de setmana i entre setmana hi vaig començar a anar cada dia jo (...) molts matins anava a vendre i a la tarda ajudava a la feina de l'hort, a collir fruita... (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936).

### *Productes de la terra i de temporada*

Els productes que des de l'origen es venien al mercat de les pageses de Montserrat, estaven totalment lligats a la terra, a la temporada i al que històricament les famílies produïen. “Cada cosa que veníem era del temps” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019).

Totes les pageses ens descriuen i enumeren en els seus relats els productes que venien: “Pujàvem de tot: mongetes tendres, tomàquets, albergínies, pebrots, maduixes, conills, cargols, ous, avellanes, ametlles, mató” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “...teníem pebrots, préssecs, pomes... També teníem un raïm molt bo, en compraven i sempre tornaven a venir i deien ‘l’hem trobat molt bo’” (M. Teresa Enrich de cal Pess arrodonada, 1927-2019). “Anàvem venent cosetes de l'hort, enciam, cols...També dúiem una cabeça d’all, una mica de fruita...(…) bolets: coagres, pebrassos i carlets vermells que eren més bons”.

“(…) teníem quatre o cinc cabres a casa i poc o molt en fèiem de mató” (Àngela Calsina de c a l’Agustí, 1923).

També pujaven animals que mataven al moment: “Portàvem els conills o pollastres vius i els mataves allà a un ‘puesto’ (lloc) a part. Havies de treure-li la sang per a què morís, i després plomar-lo, allà no el netejàvem ni res. (...)” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019).

Algunes pageses es van inventar nous formats de productes, com la Cinta Bonals de c a l’Isidro, amb els “músics” de fruits secs. “Fèiem uns platets amb fruits secs a la nit a casa. Era un grapadet d’ametlles, panses, figues, avellanes i les embolicava amb paper; i en venia molts” (Cinta Bonals de c a l’Isidro, 1931).

Les condicions que establí el Monestir eren que no podien vendre cap producte que no fos collit seu. Encara que de vegades intentaven esquivar aquesta regla: “Abans, de coses que no collissis no en podies pujar a vendre. Hi havia algú que s’ho posava a sota la parada, d’estraperlo, però jo no ho havia fet. Amb taronges, plàtans...” (Cinta Bonals de c a l’Isidro, 1931).

Aquesta conducta estava penada pels vigilants del monestir:

No podies portar segons què , si no era el temps de portar préssecs no en podies portar. N'hi havia que ho compraven i els van castigar un mes sense anar a vendre. I això que ho sabien, però a veure si passava...Tomàquets són de juliol, però si era juny no en podies portar. Ja ho tenies amagat però sempre vigilaven: et passava per la part del darrera de les parades, tu no te'n donaves compte i ell ja havia vist què portaves (Pepito Enrich de cal Joanet del Ros, 1930)

### *De pageses a matonaires: el mató com a patrimoni alimentari*

Segons explica Montserrat Enrich, periodista i descendent de família matonaire, la tradició oral de la zona atribueix a la pagesa Maria Enrich Ferrer del mas del Ros, el fet d'haver estat la primera a començar la venda de l'afamat mató de Montserrat a l'abadia de la muntanya entre els anys 1915 o 1916 (Enrich 1984: 122); malgrat que, de ben segur, les pageses de la zona ja hi pujaven a vendre fruita i verdura de la més diversa. En un inici, és venia molt poca quantitat de mató i sempre de llet de cabra, que era l'animal que es tenia a les masies i cases de pagès de la zona. Era un complement a la venda d'altres productes del camp i se'n feia només de la llet excedent; és a dir, es venia aquella que no es consumia a la casa. Només se'n feia un i s'anava tallant a porcions: “Nosaltres, a casa, només veníem el mató de la llet que teníem nosaltres. Portàvem a vendre un mató de quilo i n'anàvem tallant 100 grams o 200 grams. Llavors es deia tres unces, que eren 100 grams; i mitja lliura pels 200 grams” (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932).

No tota la llet de cabra era igual i depenia molt de l'alimentació que rebien els animals a cada casa i de l'època de l'any en què es munyien (depenent de si les cabres havien tingut cries o no). Per això cada casa produïa un mató particular i diferent, i no tots tenien el mateix gust.

Dins la modernitat alimentaria actual trobem una abundància i diversitat de l'oferta, però alhora trobem el que s'ha anomenat “homogeneïtat alimentaria” (Contreras Gracia 2005: 426) o “McDonaldització” (Ritzer 2004) que resulta de la industrialització de la producció agroalimentària i que indueix a una homogeneïtzació dels processos i dels gustos a nivell planetari. A aquest fenomen s'afegeix també una homologació fruit de les estrictes normes higiènic-sanitàries i d'una major voluntat de productivitat.

Aquesta tendència també va arribar als anys 60 amb el mató de Montserrat, quan es va deixar de banda el sistema tradicional de subsistència per abocar-se a una producció més massiva.

En aquest nou sistema de sobreproducció, la llet de les cabres es insuficient i s'opta per canviar la tradició i introduir la llet de vaca, més rentable: “Vam començar primer amb fruita i verdura, això del mató i formatge amb molt poca quantitat, de les cabres que teníem a casa. (...) un matonet cada dia, després es va anar augmentant i es va començar amb el mató de vaca i es va ampliar la producció i el consum” (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936) . Vam passar de vendre un mató d'un quilo a vendre uns trenta quilos de mató per dia (Joan Cluse-llas de cal Putxet, 1934).

I és així com s'externalitzà de la unitat domèstica la producció de la matèria prima del mató: la llet. En un primer moment, es comprava als masos del territori que tenien vaques com cal Josepó i cal Castanyola (Castellbell i el Vilar) o can Martorell (Marganell). Però com que la venda continuava creixent, va arribar un moment en què pràcticament tothom comprava lleteres de 50 litres a Cal Guitart de Manresa. Aquestes lleteres d'alumini, durant molts anys es van transportar amb l'autobús que feia la línia de comunicació de Manresa a Marganell, fins que cada família va comprar el seu vehicle i ja van anar a buscar la llet individualment. Actualment, la llet arriba en camions-cisterna.

Avui en dia, la diferència entre els matons d'una i altra casa és mínima, ja que la llet es la mateixa: de vaques d'una raça estandaritzada (la més productiva), alimentades amb pinsos i sense aquelles pastures que podrien donar un gust diferenciat a la llet.

### *L'elaboració del mató*

Per a quallar la llet, tradicionalment s'utilitzava l'herbacol, una planta de la família de la carxofa:

Feies bullir la llet, quan estava a punt, com que nosaltres no teníem termòmetre, posava el dit petit i mirava més o menys que estès al punt de calenta, que no t'escaldi però que no sigui tèbia tampoc. Llavors li tires l'herbacol, que l'estovàvem amb aigua, i ho posàvem en una munyeca de drap i l'anaves voltant. Quan es qualla ja es veu de seguida (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

Va ser cap als anys 50 que es va introduir un líquid elaborat químicament per a quallar la llet de manera més exacta, deixant enrere la tradició de l'herbacol.

... li posàvem un líquid que em sembla que compràvem a la farmàcia, era una cosa especial per a allò. Se n'hi havia de posar molt poc i amb allò es

quallava la llet; i quan s'anava refredant, quedava quallada, hi posaves uns draps i ho anaves posant en motlles (...). Quan fèiem poca quantitat utilitzàvem l'herbacol, però quan ja en fèiem més, el líquid perquè anava més exacte (Conxita Masachs de Cal Ganso, 1923-2019).

El procés de refredament i d'escórrer són molt importants perquè és quan es dona el punt d'esponjositat al mató. El què es coneix i s'anomena com a punt d'amatonament, era un tret i/o un art característic de cada pagesa, ja que no totes l'amatonaven al mateix punt. Això incidia en el resultat/gust final del producte: "Havia de quedar ni massa sec ni massa tou, que ho poguessis tallar. S'havia de tenir un punt" (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019).

Ho deixaves refredar una mica, perquè si és molt fred no s'escorre i si és molt calent queda dur. Has d'estar al tanto que no et passi això. Posàvem un drap de cotó, finet, que passi l'aigua, i ho passàvem de l'escorredora a la fiambrella. Quan ens semblava que estava prou escorregut, li posàvem el drap a sobre perquè si deixes el drap fora es va quedant sec. Quan fas això has d'estar amb això, no et pots despistar (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

A moltes cases és feia bullir la llet amb un foc a l'aire lliure, el que es coneix com a fogaina:

... anàvem a buscar la llet a Manresa el divendres, i al vespre fèiem bullir la llet al foc a terra que teníem. I la llet la posàvem dins un cubell i dintre el peïrol perquè sinó s'agafaria i no ho podríem fer directe. Quan ja era bullida, la passàvem al cubell gran i allà es refredava i hi posàvem el líquid; i quan era quallada l'anàvem posant als pots per anar a vendre (Pepito Enrich de cal Joanet del Ros, 1930).

Tanmateix, aquest sistema es va veure substituït per les actuals mesures higièniques que van obligar a utilitzar un pasteuritzador.

Pel què fa a la conservació del mató, des dels seus orígens fins pràcticament l'actualitat ha estat molt delicat, motiu pel qual i sobretot antigament —donat que un cop elaborat només es conservava en bon estat durant un dia o dos—, les dones amb l'excedent i amb un objectiu prioritari d'aprofitament, comencen a salar-lo i a escorre'l més per fer-ne formatge fresc. D'aquesta forma guanyaven uns dies més de vida útil pel producte.

Així, veiem com la producció de formatge va començar com a mètode de conservació quan no s'havia venut tot el mató. "Si ens havia sobrat mató hi posàvem sal, amb formatgeres de terra amb un drapet i es convertia en formatge.

Després el veníem o ens el menjàvem nosaltres, que ens agradava prou” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “I si eren més secs tampoc passava res, perquè portava la sal que els conservava” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019).

No va ser fins que va arribar l'increment de la producció, per tal d'augmentar les vendes, que es va començar a planificar l'elaboració de formatge: “De Tots Sants a setmana Santa es feien assecar els formatges que teníem aquí a una finestra i per setmana Santa ja tenia crosta i s'anava venent. I la resta de l'any s'utilitzava la llet per fer mató, que és venia més que el formatge” (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936). A dia d'avui, en canvi, gràcies a la introducció de productes químics, la conservació del mató s'allarga gairebé fins als set dies. Els actuals productors gairebé produeixen a parts iguals mató, formatge fresc i formatge més curat.

### *El trajecte cap a Montserrat, l'evolució de la parada i la picaresca de les pageses.*

Des dels pobles de la cara nord de Montserrat fins al monestir hi ha uns deu quilòmetres, trajecte que les pageses feien inicialment caminant, trigant entre dues i dues hores i mitja per trajecte.

La ubicació de la parada era clau per a la venda, fet que va imposar la tradició de marxar molt d'hora al matí. “A quarts de quatre del matí ja érem a dalt perquè havíem d'arribar d'hora, perquè les parades primeres sempre éren les que venien més” (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932). “Normalment, era fosc quan hi anàvem; caminàvem una mica i ja clarejava” (M. Teresa Enrich de cal Pessarrodona, 1927-2019). “Hi anàvem a les fosques, era de nit.(...) Enmig de l'estiu hi anàvem més d'hora, “hasta” (fins) a les 2 de la nit havíem marxat, com que teníem dues hores de camí” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019) “... de vegades deies: ‘marxem a les 6’, si tanmateix no havíem de ser els primers, ja no valia la pena sortir tant d'hora” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

Alhora de fer el camí, la Cinta Bonals de ca l'Isidro ens conta com i de quina manera sabia si era o no era la primera a pujar cap al Monestir: “A la nit, quan començava a caminar, si no trobava teranyines volia dir que ja algú se m'havia adelantat, que hi havia algú abans que mi...” (Cinta Bonals de ca l'Isidro, 1931). El fet d'anar soles, pel bosc i de nit, a vegades els feia passar por, sobretot si els sortia algun animal pel camí: “De vegades quan pujaves senties la cabrota (ocell rapinyaire nocturn de la família dels mussols, també conegut pel nom de gamarús) que feia “bbuuuuuaaaaaah, bbbrrrrr!”, no t'ho pensaves i et sortia, t'espantaves...a vegades se't creuava un guineu, un senglar...” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “Por, uf, molta. Però be, sempre anava amb companyia”.

“Per allà aquells racons, només que pins...ai!. I a més, era un camí ral on hi fumia cada patinada... be, coses de la vida” (Àngela Calsina de ca l'Agustí, 1923).

Per pujar la muntanya, les pageses ho feien caminant i, generalment, i acompanyades d'un animal: "Hi anàvem a peu, quan vaig començar amb disset o divuit anys. Després quan ja era una mica més gran hi anàvem amb un animal, amb una veïna. (...) Pujàvem primer caminant amb dos cistells i llavors ja amb la mula, no teníem pas res més (...)" (Cinta Bonals de ca l'Isidro, 1931). "A Montserrat, l'animal l'estacàvem a dalt, i nosaltres anàvem a vendre" (Àngela Calsina de ca l'Agustí, 1923). "A cada costat de l'animal hi dúiem tres cistells, és a dir, sis cistells i a vegades en dúiem encara un de petit a la mà" (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932). "La pujada era dura i costosa, fet pel qual algunes pageses s'ajudaven de l'animal per pujar. A la pujada m'agafava de la cua de la mula i cap a d'alt, així em tibava" (Cinta Bonals de Ca l'Isidro, 1931). "Vaig anar poc o molt amb un burro, després a cavall i com a última cosa amb una mula. (...) Tenia un cavall de cua curta i no m'hi podia agafar (hahaha) però sí que n'hi havia que ho feien. Eren molt bones bèsties" (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923)



Pageses de Montserrat que van viure aquesta activitat a cavall dels segles XIX i XX:  
fent camí amb l'animal carregant els sarrions plens de cistells.

El camí de tornada ja amb els cistells buits i de baixada; era un moment de socialització per les dones: "fèiem unes bones xerrades, amb els cistells damunt la mula, més o menys ja havies fet calers i ja anaves a descansar..." (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

De baixada, a vegades, com que anaven de buit algunes pujaven damunt l'animal. "Estàvem dues hores per anar a Montserrat amb l'animal i a la pujada anava carregat; però a la baixada, com que anàvem de buit, hi pujàvem damunt. Tornàvem a la una o a les dues de la tarda, amb un sol que feia, que

portàvem un paraigües per la pluja però també pel sol, i una vegada em vaig adormir a dalt de l'animal amb el paraigua i tot, i vaig caure a terra. No em vaig fer mal, els animals tenien coneixement, ja paraven” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923).

El Francesc Roset de cal Pujolet amb dotze o tretze anys pujava amb una bicicleta:

(...) llavors agafava la bicicleta amb uns sacs i cistells i cap allà. Anava fins a l'Aeri, allà ens deixaven pujar el gènere i també la bicicleta amb el primer viatge de prova que feien abans de pujar la gent (...) Passàvem per Castellbell, es passava pel pont Vell, (...) allà, els camions anaven molt a poc a poc i amb la bicicleta m'enganxava darrera i fins a Monistrol. Amb una mà enganxat i l'altra al manillar i anar marxant (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936).

Progressivament, es van anar introduint els vehicles a motor, començant per la motocicleta: “Amb la moto en dúiem un a cada mà i dos a la moto, quatre cistells” (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932). “Em vaig fer fer una estructura de ferro a la moto per a posar-hi els cistells” (Fermí Sallés de cal Fermí, 1933).

Després, van arribar els cotxes i, per últim, les furgonetes: “Llavors ja vam anar pujant una mica més i vam comprar un Land Rover, el meu home es va treure el carnet” (Cinta Bonals de ca l'Isidro, 1931).

### *La parada*

L'estructura de la parada va anar evolucionant al llarg dels temps, començant pels cistells i els productes exposats a terra: “Tenia els cistells a terra, i les balances i una cadira per seure” (M. Teresa Enrich de cal Pessarrodona, 1927). “Un sac o bé un drap a terra, i ho anàvem posant en piles. Sèiem en una caixa si la trobàvem, o en un d'aquells arbres que hi havia, i res” (Àngela Calsina de ca l'Agustí, 1923).

Passant per caixes que feien de taula: “Teníem una caixa per posar les balances; a cada costat hi posàvem els cistells, el mató damunt de la caixa amb un drap blanc. La caixa ens la deixaven guardar amb les balances en una habitació del Monestir” (Núria Vila de cal Macari, 1926). “Com una taula, posaves un drap blanc i net, allà hi posàvem el mató i els formatges; i al costat —amb cistells de vímet— hi posaves les fruites i les verdures. Una caixa d'aquestes de fusta hi i feia de taula (...); i a vegades ens escalfàvem amb una galleda amb brases perquè feia molt de fred” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923).





El mercat de les Pageses o de les Matonaires amb totes les parades de reng, un exemple genuí de mercat de venda no sedentària

Per, finalment, arribar a les taules plegables: “Ho posava tot a terra amb cistells, i vaig prosperar i vaig dir: ara m’he de comprar una taula (...) Vaig comprar un tros de ‘tapete’ per posar a la taula i hi vaig posar una bona estiva de préssecs i de tomàquets, i als cantons les caixes d’enciams i verdures” (Cinta Bonals de ca l’Isidro, 1931).

Les venedores havien de pagar diàriament a un vigilant per a poder instal·lar la parada.

“Venia algun monjo vestit de paisà i jo deia ‘mira aquest vigila si has pagat o no. El què venia a cobrar era l’encarregat dels guardes, el senyor Camps.. (...) Pagàvem deu pessetes per dia” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “Venia un llogat que es cuidava de cobrar. Si algun dia se n’havia descuidat, venia el dia següent dient ‘eh, que ahir no vaig cobrar’. Era molt bon home, però feia anar recte a tothom, no deia res, però passejava d’un cantó a l’altre, feia veure que

no veia res però tenia un ull davant i un al darrere” (Pepito Enrich de cal Joanet del Ros, 1930). Avui en dia es paga una mensualitat fixa i tenen un horari molt ampli, de les vuit del matí a les vuit de la nit.



Dues fotografies que il·lustren l'evolució de les pageses, dels productes, de les parades i del mercat des del segle XIX fins al segle XXI.

### *Les estratègies de venda*

El carisma de les pageses o matonaires era clau a l'hora de vendre. Per cridar l'atenció de la clientela deien frases com: “Guaiti quins préssecs més bons!, vol tastar-los?!, miri quins tomàquets més macos!” (Núria Vila de cal Macari, 19262019). “Vingui a comprar avellanes, que li'n farà venir ganes (insinuant que eren un producte afrodisíac)! deia la Candelaria Clarena del mas del Carner” (Rosa Enrich de cal Francisco, 1932).

A vegades, aquestes estratègies podien crear certes rivalitats entre les pageses-venedores: “Si et podien prendre la venda te la prenien.. ‘eh, miri que jo ho tinc mes maco!’, ‘que jo ho tinc més bo!’... Però tampoc mai arribàvem a enemistar-nos” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

### *Picaresca*

Fins als anys 50 del segle xx, hi venien les porcions de mató amb fulla de col, que era gran, resistent i hi podien embolicar el producte sense que es fes malbé. Aprofitant el fet que la col tenia a vegades un tronxo gruixut, d’amagat l’inclouïen a l’hora de pesar el mató: “Quan jo hi anava encara ho embolicàvem amb fulla de col. Buscàvem fulles que no fossin ni grosses ni petites, i li llevàvem el tronxo. De vegades deies ‘bé si se’n queda mitja lliura, amagàvem el tronxo i acabàvem de fer un bon pes’. Li dèiem ‘ja té bon pes’” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “Quan havíem de pesar mató posàvem una fulla de col, perquè paper no n’hi havia, i com que la fulla tenia el tronxo i tot pesava. També hi havia puteria, oi?” (Àngela Calsina de ca l’Agustí, 1923).

Una altra estratègia era trucar les balances en les que pesaven els productes: “A les balances hi havia el pes i a sota hi faltava el plom. Amb el ferro hi anava una boleta de plom que feia 100 grams, i si la treies o “queia”, doncs feies més bon pes, venies més...” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019). “Per sota, trèiem un plom que hi havia als pesos i així no pesava tant... hahaha... quines gitaneries, eh?” (Àngela Calsina de ca l’Agustí, 1923).

Els estrangers a vegades compraven només una sola fruita per menjar-sela allà mateix, i se’ls cobrava per peça i no per pes: “Els estrangers com que només agafaven una peça no els hi pesava, els hi deia ‘a tant per peça’ perquè així hi guanyava més” (Cinta Bonals de ca l’Isidro, 1931).

Elles mateixes justifiquen aquests trucatges o estratègies per poder assegurar la pròpia supervivència; ja que es convertien en petites ajudes per superar la misèria i les mancances de l’època: “Ens havíem d’anar defensant de la manera que podíem, perquè hi havia molta misèria, molta misèria” (Àngela Calsina de ca l’Agustí, 1923). “Li pesàvem amb la fulla de col i tot, però no deuria venir d’aquí la riquesa... Costums” (Conxita Masachs de cal Ganso, 1923-2019). “Això tampoc era cap gran robatori, encara no se qui ho va inventar, jo ja ho vaig trobar inventat. No ho comentàvem entre nosaltres tampoc, en boca tanca da no hi entren mosques...” (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

El tipus de clientela ha anat variant en quantitat. Fins als anys 60 del segle xx, la clientela era gent adinerada de Barcelona o d’altres indrets de Catalunya o de l’Estat espanyol, que es quedaven a dormir a les cel·les del monestir: “Eren

clients més aviat d'aquí, estrangers també n'hi havia, però menys" (Cinta Bonals de ca l'Isidro, 1931). "La clientela solia ser gent que vivia bé, la gent que s'estava temps a les cel·les de l'abat Oliba, eren gent d'ordre, devots. Turistes també ni havia però menys" (Núria Vila de cal Macari, 1926-2019).

A partir dels anys 60 el nombre d'estrangers augmenta fins a l'actualitat que son la majoria dels visitants i compradors. Els venedors saben les preferències de productes segons la nacionalitat dels visitants: "Els japonesos son els que més compren pa de figa, en canvi els russos compren més formatge. Ara de russos no en venen tants i venen més xinesos que son mes de pa de figa" (Francesc Roset de cal Pujolet, 1936).

### *El mercat de les Pageses avui en dia*

Actualment, el mercat de la muntanya de Montserrat compta amb les parades de set cases pageses, per tant, constatem com i de quina manera ha disminuït el seu número i volum, ja que un segle enrere aquest mercat comptava amb mig centenar de parades. Avui en dia, doncs, les parades matonaires ja disposen de taules, de punts de llum i de neveres i cambres frigorífiques. Les cases i famílies que han conservat el dret hereditari i trasmès per les àvies de vendre a Montserrat són: Cal Fermí, Cal Florí, Ca l'Isidro, Cal Pujolet, Cal Putxet, Cal Santamaria i Cal Vileta. Aquest mercat actual es troba lluny de les places de l'Abadia on les pageses havien venut antigament, i es troben al peu del cenobi i de carretera, lluny del temple que, paradoxalment, va ser on van començar la venda durant la segona meitat del segle XIX.

Avui en dia, el producte estrella d'aquesta activitat, el mató, ha sobreviscut gràcies a un procés de reconeixement i de patrimonialització que trobem a nivell jurídic amb la patent que els formatgers del poble de Marganell van fer mitjançant el registre de la marca Mató de Montserrat pels volts dels anys vuitanta del segle XX. També trobem un reconeixement per part de l'administració amb la recent primera edició i publicació de la guia "El mató de Montserrat, el formatge del Bages" (Frontera, 2019), inclosa dins de la col·lecció *Guies del Rebost del Bages* i de la Xarxa de productes de la Terra.

### **Conclusió**

En l'evolució del mercat de les Pageses, hi trobem el pas d'una economia de subsistència lligada a la terra, amb productes de temporada i propis dels masos i les cases de pagès veïnes, a una activitat amb gran rendiment econòmic i re-

coneixement patrimonial, però irònicament cada cop menys lligat a la terra i al patrimoni agrari local. Durant la primera meitat del segle xx, el mercat comptava amb un mig centenar de pageses. En l'actualitat només hi ha set cases que continuïn venent, mercat on ja no trobem ni pageses, ni tampoc fruita ni verdura collides a les masies locals. El mercat es va iniciar davant l'església de l'Abadia, lloc privilegiat; però amb el pas dels anys, les han anat allunyant de mica en mica fins a la ubicació actual, a la vorera d'abans d'arribar a les primeres botigues del complex monacal. Aquest desplaçament coincideix amb el major pes que anava agafant l'Agrícola Regional SA<sup>2</sup>, creada al 1913 per a l'explotació de les finques agrícoles del Monestir i que gradualment ha anat assumint la gestió integral dels serveis del santuari, des de les botigues, als restaurants, cel·les, etc. És a dir, una vegada el monestir produeix els seus productes i pot abastir als visitants, la importància donada tradicionalment al mercat de les Pageses minva.

Es posen restriccions com les del dret hereditari a la venda, que només es pot transmetre de generació a generació, sense possibilitat d'incloure nous venedors/es, i sense poder reprendre l'activitat comercial familiar si aquesta s'abandona en algun moment. Aquestes restriccions, juntament amb la pèrdua de la terra per part de les famílies que no eren propietàries (per la construcció d'urbanitzacions a finals dels anys 70), així com la instal·lació de fàbriques tèxtils a la regió, va fer que moltes famílies passessin de ser pageses a obreres.

L'augment del turisme de masses ha portat l'activitat comercial a l'especialització de productes processats i de més fàcil conservació com ara el formatge, el pa de figa, els pastissos de mató, la mel, el pol·len, els caramels i, evidentment, el mató, que tot i ser un producte perible, s'ha mantingut pel fet de ser el producte tradicional estrella del mercat.

D'aquesta manera veiem com s'han anat potenciant productes que tradicionalment no és venien, adaptant-los al gust i a la condició dels turistes.

En diverses referències bibliogràfiques s'analitza com aquest patrimoni és canviant i es construeix "a partir de la selecció, per part d'uns agents, d'uns elements determinats, i no altres, als que se'ls hi atorga determinats continguts" (Santana 2003: 5). En el cas del mercat de les pageses, s'ha triat no donar un contingut patrimonial al saber agrari i a la cultura pagesa que hi havia darrera aquesta activitat.

Aquesta recerca s'ha proposat, doncs, immerngir-se en aquest patrimoni humà menys visibilitzat, ja que és en la valorització de les pràctiques quotidianes, els recursos i els sabers locals que resideix la patrimonialització de l'alimentació tra-

---

<sup>2</sup> Per a més informació veure: Montserrat Garcia Ribas, *L'Agrícola Regional, SA: més de 100 anys al servei del Santuari de Montserrat* (Publicacions de l'Abadia de Montserrat 2016).

dicional. Tal i com diu Espeitx “allò que avui es considera patrimoni s’aproxima cada vegada més a la cultura, tal i com es defineix des de l’antropologia, si se li afegeix l’etiqueta de tradició” (Espeitx 2004: 194).

Dins del procés de patrimonialització actual, hi trobem una evolució del consum de mató, promocionada i inventada pels restauradors locals i d’arreu del país. Així, el mató ja no només es tracta d’unes postres (antiga costum), sinó que ha passat a utilitzar-se com a complement d’amanides, coques, pasta, truites, etc.. i amb una incorporació del mató dins postres internacionalment coneguts com el tiramisú o el mil fulles. Aquesta valorització de les tradicions culinàries deriva segons Valagão a “l’afirmació d’un sentit de lloc, d’arrelament i l’interès inherent a la singularitat d’una cultura localitzada en un temps i un espai específics” (Valagão 2002:3 3). Aquesta tendència de reforçament de la identitat pot arribar al punt de que les societats locals s’identifiquin o defineixin patrimonialment a través dels aliments, plats o productes (Medina 2007: 107), com en el cas d’aquesta recerca amb el nom de “matonaires” o “matoneres” per a definir les pageses, elaboradores i venedores de mató.

L’experiència ens diu que la valorització dels patrimonis alimentaris locals té, o pot tenir, un rol econòmic motor pels territoris de producció agrícola, proposant noves vies de desenvolupament i construint noves formes d’atracció territorial (Bèssièrre, Poulain i Tibère 2013: 76). D’aquesta manera, més enllà de les famílies que segueixen amb la venda al mercat, obtenint beneficis econòmics per a la venda del mató, i del discurs hegemònic de la pràctica i la gestió patrimonial actual que, generalment, silencia la realitat local, amb aquest article hem volgut precisament donar veu a aquest patrimoni humà i agrari.

## ***Bibliografia***

ANÒNIM (1865) *El amigo del viajero en Montserrat. Obrita que el santuario ofrece á los que visitan la Santa Imagen, para que sin necesidad de consultar á nadie puedan saber cuanto les interese*. Imprenta de los herederos de la V. Pla, Barcelona.

ARGERICH, B. (1758) *Compendio historial o Relacion breve y veridica del Portentoso Santuario, y camara angelical de Nuestra Señora de Monserrate*, Barcelona: Imprenta de Manuel Texero.

BALAGUER, V. (1857) *Guia de Montserrat i de sus Cuevas*, Barcelona: Imprenta Nueva, de Jaime Jepús y Ramon Villegas.

BESSIÈRE, J., POULAIN, J.P. ; TIBÈRE, L. (2013) “L’alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux”. *Tourisme et Recherche-Monde du Tourisme*, 71-82.

- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona: Ed. Ariel.
- CORNET y MAS, C. (1858) *Tres días en Montserrat. Guía histórico-descriptiva*, Barcelona: Librería del Plus Ultra.
- DEFOE, D. (2013) *El capità Carleton: un militar anglès a la Catalunya de 1714*. Pròleg de Sir Walter Scott. Barcelona: La Mansarda.
- DE LASARTE, M. (1860) *El Mansueto ó las cuevas de Montserrat*, Barcelona: Imprenta y librería politécnica de Tomás Gorchs.
- ENRICH, M. (1984) *El poble de Sant Cristòfol*. Col·lectiu El Brogit, Castellbell i el Vilar.
- ESPEITX, E. (2004) “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular.” *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
- FRONTERA, G. (2019) *El mató de Montserrat, el formatge del Bages a la cuina*, Manresa: Fundació Alícia, Consell Comarcal del Bages.
- GARCIA RIBAS, M. (2016) *L'Agrícola Regional, SA: més de 100 anys al servei del Santuari de Montserrat*, Montserrat: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- LABORDE, A. (1806-1820) *Voyage Pittoresque et Historique en Espagne*, París: Pierre Didot l'Ainè avec des caracteres de Bodoni.
- MEDINA, F. X. (2007) “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectiva rural y turística”. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113.
- SANTANA, A. (2003) “Patrimonio culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran”. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(1): 1-12.
- RITZER, G. (2004) *The McDonaldization of society, an investigation into the changing character of contemporary social life*, USA: Thousand Oaks, Pine Forge.
- VALAGÃO, M. M. (2002) “The reinvention of food traditions and new uses of the countryside”, in Armando Montanari (ed.). *Food and Environment. Geographies of Taste*. Roma: Società Geografica Italiana, pp. 251-262.



© Margalida Mulet, Genis Frontera i Anna Oliveras, 2020

© *Quaderns de l'ICA*, 2020

### *Fitxa bibliogràfica*

MULET, Margalida, FRONTERA, Genis i OLIVERAS, Anna (2020), “Matonaires: de la terra a la roca. Dones pageses als pobles de Montserrat.”, *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 36 (2), Barcelona: ICA, pp. 153-175. [ISSN 2385-4472].