

El nostre mató de cada dia, a Montserrat

Ds, 18/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) Cada dia de l'any, repeteixo, cada dia de l'any, hi ha parada de mató a Montserrat. Des de l'edat mitjana, els pagesos dels pobles veïns Monistrol, Marganell i Sant Cristòfol de Castellbell, tenien autorització de l'Abadia de Montserrat per a anar a vendre al mercat diari que es feia a l'esplanada del monestir. Els de Marganell, probablement fa un parell de segles, van començar a fer mató de la llet de cabra que els sobrava i a vendre'n al mercat. La fama va córrer entre els nombrosos pelegrins i visitants. De manera que no som davant d'un producte nascut intramurs d'un monestir, com tants que n'hi ha, sinó extramurs, tot i que a causa d'ell. Un d'ells és [Cal Pujolet](#) que, amb la **Montserrat Soler**, de 23 anys, ja porten cinc generacions dedicant-s'hi. «Hi som arran de la pesta de la fil·loxera que va matar la vinya i empobrir el poble, per això es va donar la concessió», aclareix.

Avui la llet ja és sobretot de vaca, ha de ser sencera i tot el procés comença just a punt de bullir, «a alta temperatura, sense arribar a bullir, la pasteuritzem i després el refredem per poder-hi treballar», diu la Montserrat. A continuació es fa precipitar tota la proteïna de la llet per floculació, s'hi afegeix suc de llimona o vinagre, o un excés de sals de calci, o quall de card, o herbacol... alguna cosa que la faci quallar. Es deixa bullir una estona més i, un cop quallada una gran cubeta d'acer inoxidable que el refreda, s'acostuma a dipositar sobre un drap o una gasa que l'embolicarà. L'apretarem perquè en surti tota l'aigua sobrant, que se li diu el xerigot, el refredarem a la nevera, i ja el tenim a punt. El resultat dona una textura granulada que manté el sabor inicial de la llet, amb un color blanquíssim. S'ha de conservar entre 2 i 5 graus i no més de quatre o cinc dies. Es pot combinar amb una extensa gamma de combinacions, de les quals ja se'n parla al Llibre del Sent Soví, al segle XIV, tot i que s'acostuma a menjar amb mel, sucre o nous ...o sol. A més de ser bo al paladar, ho és per la salut. El mató conté quatre vegades més proteïnes que la llet, aporta molt pocs greixos i és un aliment de fàcil digestió. Conté menys calci que la llet fresca però destaca pel seu contingut en vitamina B1, B2 i àcid fòlic.

De la muntanya de Montserrat, per la seva peculiaritat paisatgística i alçada, en surten aliments de gran qualitat. El mató, un d'ells, deu l'apel·latiu de la muntanya per aquesta característica de qualitat i al seu àmbit de comercialització. Però de mató se'n fa a tot el país, tot i que amb altres noms. «Recuit a Girona; brossat a les Illes, Tortosa, els Pirineus i València; calostre a Andorra i el Pallars; formatget a la Catalunya Nord. Cada comarca l'elabora d'una manera peculiar», deia **Isabel Olesti** en un article a [El País](#) de fa uns quants anys.

A més del mercat diari, repeteixo, diari, a Montserrat, alguns d'aquests pagesos tenen establiments de prestigi a la zona, especialment a Marganell. La Montserrat afegeix «i fent el mató 100 % a mà, com el primer dia». Tot i així, diu que ven molt més mató a la parada de l'Abadia que al seu establiment, «quan més mató venem és quan més gent del país puja a Montserrat, a la primavera i finals d'estiu i tardor; el turisme ens ha afectat a la hora de vendre, però parlant de mató només la gent de la zona en compra ja que necessita fred». A més, cal destacar la [Fira de la Coca i el Mató](#), a Monistrol, cada mes d'octubre. No us en podeu pas escapar.