

# I PARLEM DEL PORC, per què no?

## L'ARTESANIA D'UN CANSALADER ANTOLOÒGIC

**Tan interessant és la imatge i la simpatia davant de la teva clientela com el fet de presentar-los un bon producte d'elaboració casolana, del qual pots garantir, opinar, fins criticar, segons faci al cas.**

Aquestes paraules, dites per un cansalader de tota la vida, posen en relleu una bona pila de qüestions, que difícilment trobaran resposta en una societat consumista, mancada de personalitat, pel fet que alguns mitjans de comunicació desapareixen continuament projectils etiquetats.

La cadena fa que de mica en mica s'arribi a aquest punt, on són pocs els cansaladers que continuen fent els seus embotits. Dic la cadena, perquè la gran majoria d'arts artesanals estan quedant emmudides per les grans produccions, i el que podríem dir "seguir la tradició de casa o anar d'aprenent", és gairabé impossible els nostres temps.

Tot això es deu a les poques possibilitats de fer-se estable sense ser devorat.

I si bé és cert que hom sap valorar la qualitat, també ho és que tot sovint ni ens aturem a mesurar-la.

**Porta feina anar cada dia al pagès, escollir el porc en qüestió, preocupar-te pel seu estat i tot el que això comporta, vacunes, estat sanitari, pes, etc. Portar-lo a l'escorxador i un cop a casa triar, destriar, fer, comprovar, tot això amb paciència, sense presses. Però l'orgull i el treball és recompensat quan, de cara al públic, l'esforç es veu agrair.**

Quants poden dir el mateix, quants deixaran de dir-ho sense trobar darrera seu l'anella capaç de continuar "UNA TRADICIÓ".

## L'ADULTERACIÓ DELS EMBOTITS

Al diccionari trobem que "adulterar" vol dir "desnaturalitzar mesclant-hi una substància estranya". I, de fet, tothom sap que molts dels aliments que es troben en el mercat aquests temps estan més o menys desnaturalitzats i viciats, és a dir, adulterats.

Encara que pel sold fet d'ésser adulterat un producte no vol dir que sigui perjudicial per a la salut, perquè d'adulteracions en podem trobar de molts tipus. Però sí que és clar que la qualitat original del producte és modificada.

És sabut que la llei autoritza certes adulteracions de conservants, colorants i d'altres aditius en diversos aliments. També és sabut que alguns fabricants sobrepassen aquestes autoritzacions i que fins i tot quan no les sobrepassen, aquestes adulteracions sempre són mirades en mals ulls. Perquè són preferibles els aliments sense aditius, per moltes lleis i reglamentacions que hi hagi.

La cosa és clara. Quasi sempre escolliràs un embotit legítim de carn de porc, més que un hipotèticament legal pseudoembotit fabricat amb fècules, colorants i greix vegetal.

Hi ha un nombre bastant elevat d'experiments casolans per saber la qualitat dels embotits. Per trobar si contenen fècules, la quantitat d'aigua, els colorants, la qualitat del recobriments dels embotits, etc.

Entre ells n'escollim un dels més simples d'elaborar, i per això mateix un dels de resultat més clar de veure.

### El pernil dolç i l'aigua

Potser el pernil dolç, anomenat també de York, és un dels embotits al qual s'han fet més adulteracions i manipulacions. Entre elles, una de les més corrents és fer pernil dolç a partir de carn de gallina. Aquesta carn ben picada, i tenyida, es barreja amb greix -sovint de porc-, cosa que li dona un aspecte de quasi veritable pernil.

Una altra picadesca, molt comuna i encara més greu, és fer pernil dolç amb fècules de patata que augmenten la consistència de la carn picada, substàncies que retenen l'aigua; colorants, antioxidants per tal d'evitar els canvis de color; sal per a facilitar la conservació, sucre per a dissimular la sal; i aromatitzans per a donar gust al conjunt. Quina barreja!

### Experiment

Amb aquest experiment s'intentarà valorar la presència de l'aigua en el pernil, per si més no, no comprar aigua a preu de pernil.

1 - Es compren talls de pernil molt primos, tants com diferents menes de pernil es vulguin analitzar.

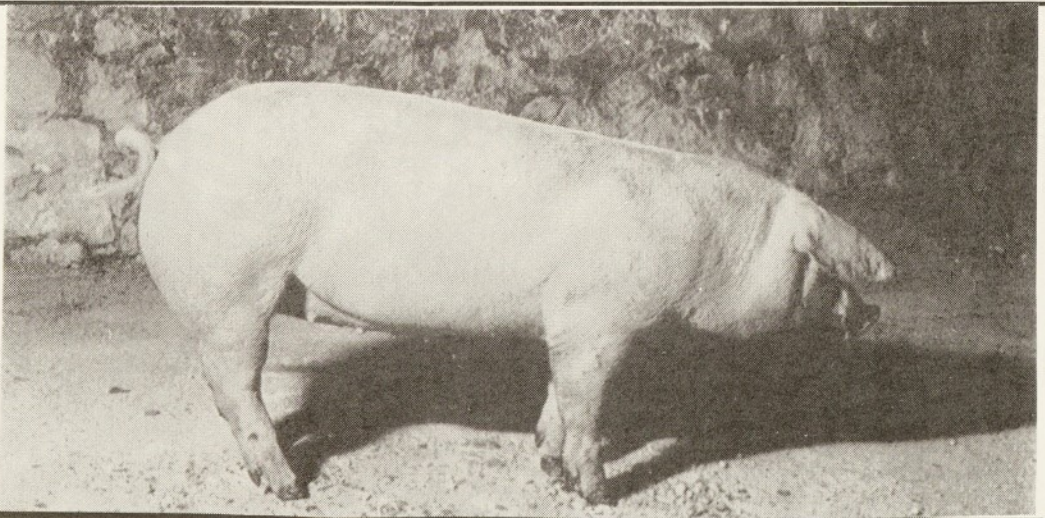
2 - Es posen en una safata, ordenats de manera creixent segons el preu, posant al costat de cadascun el seu preu per kilo.

3 - Amb un got, o algun altre aparell, es fan tots d'una mateixa forma i mesura.

4 - Es deixa reposar la safata, sense tancar, unes 24 hores.

Després de dos o tres dies els talls de pernil s'hauran assecat, arrugat, encongit i hauran canviat de color. El tall que s'hagi arrugat menys és el que tenia menys aigua. El preu ens permetrà conèixer la relació, sigui quin sigui l'atractiu de la seva presentació comercial. I us podeu trobar amb moltes sorpreses.

Informacions extretes del llibre **Experiments casolans per a descobrir adulteracions**, d'en Enric Gracia i editat per Aquari. Llibre que recomanem per a descobrir adulteracions en molts d'altres aliments.



## REBEL·LIÓ A LA GRANJA (Georges Orwells)

Com a detall curiós, comentem aquest llibre que té com a principals protagonistes els animals, i entre ells, i en un primer pla, el Porc.

La història comença quan els animals d'una granja es revoltent i, després de fer fugir als humans, es reparteixen responsabilitats, càrrecs, etc., sempre però, tenint en compte l'opinió del porc, que representa la màxima autoritat. Es

creen lleis, normes on queda ben clara la llibertat, la igualtat, etc. entre tots els animals. Aquestes lleis aviat són canviades i transformades en d'altres no tan bones, que van restant poder a tots els animals, excepte el porc que cada cop més s'assembla a l'home.

Per què el porc? Si bé podria ser casualitat el fet d'haver estat triat un animal com el

porc, la majoria de gent està d'acord a dir que no és per atzar, sinó que les seves qualitats el fan el protagonista principal ideal per a realitzar un paper tan important.

És doncs, el porc per excel·lència un animal intel·ligent, capaç fins de sentir la seva mort a prop.

Si bé un llibre com aquest no té massa relació amb el tema en qüestió (embotit) sí que ho

és l'element comú que entre els dos es mou. És el porc un dels animals més consumit i del qual més s'aprofita, dintre del gran rol d'animals, i potser sí que és d'animals pensar o arribar a plantejar-se la rebel·lió de les granges, però d'allò que potser no podem dubtar, és de que si això succeïa, seria evidentment el porc el capdavanter de tota la moguda.

