

# embutits

Si hem de parlar d'embotits, parlem-ne, però, abans de tot, caldria tractar dels seus orígens, entre incerts i legendaris, dels que només se sap que qui els va inventar per poc perd el coll en la proesa. Sembla doncs, que un patrici romà va demanar als convidats a un àpat que havia organitzat que triessin un porc d'un ramat que es menjarien tot seguit. Van triar-lo i van encarregar al cuiner que el posés a coure i aquest va aparèixer al cap de ben poc temps amb el porc ben cuit i amb un bon aspecte.

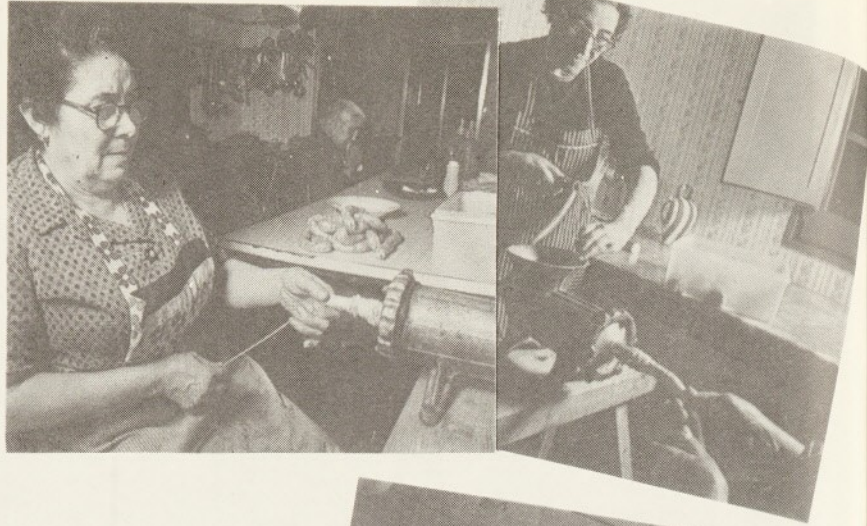
Els comensals van quedar sorpresos i li feien esment de la gran rapidesa de preparació del plat tenint en compte el fet laboriós d'escorxar-lo, netejar-lo i coure'l. El cuiner, tot seguit però, es va disculpar donat que, amb la pressa, no havia pogut treure-li les tripes. El patrici, enmig d'un atac d'ira, el va condemnar a mort per causa del desagradable descuit. Però, davant la insistència dels convidats, li va perdonar la vida i va obrir el marrà per a salvar el que fos possible donat que feia molt bona flaire. El cuiner ho va fer i de dins del porc en van sortir, com és natural, els budells..., el fet però va produir una gran sorpresa en tots els

convidats ja que els budells eren farcits de diverses maneres o sigui com ara fem amb els embotits. De tota aquesta antiga tramoia, hàbilment amanida amb l'acord de sota mà entre el cuiner i el patrici, amb un porc cuit i farcit d'amagat, passem al moment present que es mou entre la decadència i la revifalla.

Decadència perquè per tot trobem embotits plastificats i farinosos, d'altres fets amb carns insípides, producte resultant d'una alimentació amb pinsos molt industrialitzats i que són el fidel exponent d'una època d'or de l'enganyifa, de la pressa, perquè tot creixi aviat: persones, animals i coses, d'una manera anti-natural i enfollida.

Davant d'aquests embotits industrialitzats d'amaniment dictat per computadora hi ha persones que continuen fent-los amb amor a l'ofici i així s'ha reviscolat la matança del porc casolana, no gens ben vista per organismes i entitats oficials.

D'aquest "revival" producte molts cops de la cooperació amb les elaboracions industrials i tenint en compte la relativa generalització del congelador, en podríem fer una bona relació. Però, donat que seria força extensa i que a



cada casa hi ha les seves lògiques variants, només destacarem aquí alguns aspectes curiosos que poden tenir interès general:

Botifarra de pebrot. Sembla que aquesta botifarra es feia correntment a la comarca de la Selva. La seva elaboració és la següent:

Agafarem carn pica, l'amanim amb sal i pebre, la barregem amb pebrtos escalivats i tritursats al gust juntament amb herbes aromàtiques (sajolida, orenga, etc...) tot ben amassat i embotit com de costum. Es pot menjar cuita a la brasa però es recomana fregir-la ja que deixa un bon suquet. També es pot elaborar a fuet i assecar-la.

**Pep Salsetes**

*A l'obrador de la Margarida i la Pepeta, mare i filla, de la Fonda Baró de Tavertet, els embotits es fan encara casolana-ment.*

16



a

## meca-rapid

i en 28 hores podrà aprendre

## mecanografia taquigrafia

GRANOLLERS: C. Nou, 2. 8708501

MOLLET: Dr. Duràn, 5. 5932198

