

## Els embotits

**E**ls restaurants del país es projecten arreu del món, que ja està bé, però a la rereguarda gastronòmica hi ha un gruix colossal d'agents de la bona taula que cal cuidar i potenciar. Carnissers i xarcuters, pastissers, torronaires i confiters i flequers ens donen el producte acabat, a punt per portar a taula.

Els catalans hi entenem, d'embotits, de la mateixa manera que els francesos ho saben tot de formatges; els germànics, de cervesa, i els italians, gairebé de tot. Per l'aspecte extern, pel florit de la pela, del budell, som capaços d'endevinar –o havíem estat un poble capaç d'endevinar– les virtuts de l'embotit. La industrialització i l'abús de l'envasatge al buit han fet més mal que la pesta porcina.

Fer un embotit és un polinomi, com tot, però aquesta equació té tres factors elementals: el porc, la barreja i l'assecatge. L'alimentació del porc, l'engreix lent, junt amb el fet d'haver estat sanat i no pas mort abans de la pubertat, o l'ús de femelles són els primers passos que els següents poden esgavellar. I encara podríem parlar de races porcines.

El pas següent és el més vistós gastronòmicament: sal i pebre. Sobretot, bon pebre, perfumat, picant però no coent i de llarga persistència aromàtica. El percentatge precís de sal i pebre és elemental; totes les masses piquen. La mocadera se'n feia càrrec.

Les lleis de l'hiperhigienisme obliguen a matar els porcs a l'escorxador; de mocaders i mocaderes quasi no en queden. Hi ha bons carnissers, però també de molt dolents. Al principi, els carnissers i xarcuters seguien les normes ortodoxes de fer embotits: carn magra, una mica de greix, sal i pebre. De seguida hi van començar a afegir, cada cop més, greix,

perquè cada cop més el llard era desterrat de la llar. A les cases d'abans, als embotits hi anava poc greix, perquè era cuit, premat i filtrat. S'usava per cuinar i per fer conserva de costella de porc, orella, morro... Els embotits tenien més magre; per regla general, els d'avui tenen força més greix. Quan se'n tasta un de bo, tens la sensació d'haver arribat a la glòria.

Més tard, els carnissers, i moltes cases també, van començar-hi a afegir potingues, preparats químics. Poden dur sal, lactosa, dextrosa, espècies (pebre, pebre vermell), midó de blat, xarop de glucosa, antioxidants (citrat sòdic, ascorbat sòdic), trifosfat, glutamat monosòdic, proteïnes de llet, nitrat potàssic, nitrit sòdic i també colorants, com el carmí de cotxinilla. I amb l'ús d'aquestes barreges, que es troben fàcilment al mercat, tothom es pot estalviar de patir per si el vent és massa sec o hi ha massa humitat. Permet suprimir el rebost del polinomi. Els bons carnissers, artesanals o industrials, tenen bons assecadors, juguen fort.

Per això, perquè les comarques gironines han estat una gran terra d'embotits, perquè no se'n perdi la mena i es potencii, cal reivindicar-ne la traçabilitat: què ha menjat el porc, quin ramader l'ha criat, quin escorxador l'ha mort, quin carnisser ha fet de mocader, quin percentatge de greix i magre ha fet servir, quines garanties dona que només hi ha barrejat sal i pebre i altres espècies o condiments naturals –penso en all, ou, bolets o pebre vermell–, quan es va pastar, quant de temps s'ha estat a l'assecador, si és que hi ha de passar, quan es va envasar al buit...

D'embotits, se'n fan molts i de bons, però no han estat prou explotats gastronòmicament. Les carnisseries són les cèl·lules elementals de la producció gastronòmica al país.

