

GERARD BUXEDA

El llibre dels embotits

Fotografies de JUDIT PUJADÓ



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2016

Edicions Sidillà scp.
Carrer Catalunya, 4
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel: 628269186
www.edicionsidilla.cat
info@edicionsidilla.cat

© *del text*: Gerard Buxeda
© *de les fotografies*: Judit Pujadó
© *idea original i edició*: Edicions Sidillà

Maquetació: J. Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas
Impressió: Impremta Pagès, d'Anglès (la Selva)
L'edició d'aquest llibre ha rebut una subvenció de



Diputació de Girona


ISBN: 978-84-942564-8-6
Dipòsit legal: GI 82-2016
Primera edició: gener 2016

Tots els drets reservats. Prohibida qualsevol forma de còpia.

A Pol McGinnes

«Laura, tipa de la indiferència i de les males cares de Teresa i dels masovers, pujà a la seva habitació. Estirada al llit, veié com el cel es tapava. No tardà a tronar i llampegar, a caure les primeres gotes, que aviat fou ruixat, i s'adormí. Quan es llevà, la tempesta d'agost ja era història, i des de la seva habitació podia sentir la humitat que desprenia la terra lliure de males herbes. Però l'olor que més la inquietà venia d'una habitació on mai havia entrat. S'hi acostà, i només obrir-la, l'olor de carn curada i floridura la transportà en un altre món. Havia entrat en el quarto on s'assequen les llonganisses i els fuets. En despenjà una, aclucà els ulls, l'acaricià amorosament, li clavà mossegada, i la mastegà a poc a poc per assaborir-la millor. Abans de marxar, n'agafà un parell.»

Miquel Llor, *Laura a la ciutat dels sants*



L'assegador de llonganisses
de la Casa Riera Ordeix, a Vic.

Sumari

11	✿	Introducció
25	✿	La matança del porc
29	✿	Can Salvà del Carbonell
49	✿	Mas can Roc
63	✿	El fuet de Vic. En Claudi Pujadas, de Calldetenes.
77	✿	La llonganissa de la Cerdanya. En Toni Vigo, de Cal Jaume.
95	✿	El xolís del Pallars
97	✿	Casa Fèlix
109	✿	Casa Badia
123	✿	La llonganissa de Vic
125	✿	La Casa Riera Ordeix
137	✿	Casa Oms—Ca la Glòria
147	✿	Can Fita i el paltruc de l'Empordà

153	✿	Fuet de carn de porc... senglar!
158	✿	Anotacions finals
162	✿	Bibliografia
165	✿	Receptes
170	✿	Embotits crus
170	✿	Botifarra crua
173	✿	Botifarra dolça
174	✿	Coca de tast
175	✿	Pilotilles
176	✿	Salsitxa
178	✿	Embotits cuits
178	✿	Baldana d'arròs
180	✿	Botifarra blanca
182	✿	Botifarra catalana
184	✿	Botifarra de corder o botifarra de mondongo
186	✿	Botifarra de fetge
188	✿	Botifarra de llengua
190	✿	Botifarra negra
193	✿	Botifarra d'ou
195	✿	Botifarra de perol
196	✿	Bull o bisbe blanc
197	✿	Bull o bisbe negre
198	✿	Coquetes o manojos

199	✿	Donja
200	✿	Farcit de carnaval
202	✿	Girella
203	✿	Gossets, telerons, llenguets o pelats
204	✿	Pa de fetge
205	✿	Pastís de ceps
207	✿	Paté
208	✿	Tripeta
209	✿	Embotits curats
209	✿	Baiona
210	✿	Cansalada grassa
211	✿	Cap de llom curat
212	✿	Fuet
214	✿	Llom curat
215	✿	Llonganissa
217	✿	Llonganissa dolça
217	✿	Pernil salat
218	✿	Piumoc
219	✿	Sobrassada
220	✿	Ventresca
222	✿	Xolís



La Nuri i en Ramon de Can Fita, a la Bisbal d'Empordà.

Can Fita i el paltruc de l'Empordà

Quan era jove en Ramon Fita pensava que a la carnisseria del pares, situada al carrer de Santa Maria del Puig de la Bisbal d'Empordà, s'hi floriria. Algunes clientes l'hi demanaven amb insistència: «Quan et casaràs? Quan tindràs nens?». Tenia 20 anys i moltes ganes de viure. «Com es fa, això de viure?» —es demana. El pare, en Josep Fita Roura, s'encarregava del ramat de xais i la mare, la Conxita Figueras Aldrich, despatxava a la carnisseria, que ja ha complert els setanta anys d'història. En Ramon havia treballat al camp. De fet, encara té setanta vessanes de terra i un ramat de seixanta ovelles. De la temporada que va anar a segar recorda que «a les cases de pagès et *trevien* el llom i un porró de vi». Era tan bo, aquell llom, que no en trobava cap de comparable enlloc. I va pensar: «Ho faràs!». Reconeix que des de jove tenia aquesta ceba al cap: fer uns embotits com aquells que les pageses posaven a taula els dies de la sega.

Es va decidir a prendre les regnes del negoci familiar quan els pares ja estaven a punt de plegar. Abans, però, havia treballat amb carnisseres de

Palamós i de Girona. «Amb un, en vaig aprendre molt, de l'ofici. L'altre, era més modern, més de màrqueting —recorda—. Alguns carnisseres em deien que no me'n sortiria, però eren dels que anaven tot el dia amb el llapis i amb les rendibilitats i jo sóc molt pencaire». També havia viscut la matança de primera mà. La seva àvia, la Maria Roura Nadal, de Verges, era l'encarregada de fer els embotits quan mataven el porc. En aquells temps hi havia dones que, igual que anaven pels masos a preparar els àpats per les festes majors, també hi anaven a fer embotits el dia de la matança. El record d'aquelles mocaderes encoratjava en Ramon. Després han vingut molts anys de feina.

D'aquells primers temps a la carnisseria, comandada juntament amb la Nuri, la seva germana, ja han passat quaranta anys i des de llavors en Ramon ha fet —i continua fent— tots els papers de l'auca. Engreixa uns cent cinquanta porcs cada any. En mata dos o tres per setmana. Els alimenta amb ordi i blat de moro perquè està convençut que només amb una bona alimentació pot sortir un bon embotit i una bona carn. Durant uns anys, quan hi havia escorxador a la Bisbal, matava els porcs ell mateix. Des que l'escorxador va tancar s'encarrega de dur-los, abans a l'escorxador de Figueres, ara al de Palafrugell. Després de tragar-los amunt i avall, li queda la feina de desossar, de tallar, de picar i de fer els embotits, que ven al seu establiment. Alguns d'aquests embotits com ara el paltruc blanc i el de fetge, estan considerats entre els millors per alguns periodistes gastronòmics com en Salvador Garcia-Arbós.

En Ramon Fita constata que els porcs han canviat molt al llarg del temps. Els de fa mig segle, ben engreixats, feien una cansalada gruixuda que era molt apreciada. En canvi ara, per més que els engreixin, la cansalada no fa més d'un dit. Els porcs que mata en Ramon solen pesar entre 130 i 140 quilos. Els porcs que fan servir els elaboradors més industrials en fan entre 70 i 80. La diferència entre uns i altres es nota en tot, segons en Ramon: «En la conservació: una llonza la tens a la nevera una setmana i encara te la menjaràs. En l'olor de la carn, quan la cous. En el gust. Fins i tot la consistència de la carn és diferent. L'animal és el que menja. Hi ha diferents races de porc, però crec que és més important l'alimentació que no la raça. Sempre n'hi ha que són millors perquè porten el greix infiltrat, però qualsevol porc, si l'engreixes bé i li dones coses de l'hort, ordi i blat de moro, surt bé.»

En Ramon asseca els embotits al centre de la Bisbal, no gaire lluny del castell. Té una habitació a casa seva dedicada només a assecar fuets i llonganisses, al natural. No ha volgut introduir assecadors artificials perquè va tenir por que el procés canviés el gust de l'embotit. Durant un temps va fer també pernil salat, però els duia a assecar a Olot on el clima és més fred i més sec que a l'Empordà. Una tramuntana inoportuna pot fer malbé fuets i llonganisses acabats de penjar.

En general, a can Fita no piquen la carn gaire fina. «Hi ha elaboradors —explica— que piquen tant la carn que les botifarres semblen frankfurts! A nosaltres ens agrada que es noti el gra. Encara la picaria més grossa!». Tot

i que hi hagi el mateix percentatge de greix, si la carn es pica molt fina es dissimula, però perd textura i contrast. També defensa la importància de la proporció de sal i, sobretot, del pebre. Fa servir pebre de Ceilan. Els darrers anys ha rebaixat la proporció de sal, però amb el pebre no fa concessions: «M'agrada que quan acabis de menjar-te una botifarra sentis aquella barreja de gust una mica picantet». Com que els clients també ho valoren, fa una llonganissa picant que triplica la quantitat de pebre habitual.

Per fer la botifarra dolça —una de les especialitats empordaneses— la carn ha de ser més magra que per fer la botifarra de sal i pebre. La quantitat de sucre varia entre el mig quilo i el quilo per cada quilo de carn. A més, en Ramon hi afegeix un xic de sal i la pela d'una llimona ratllada també per cada quilo de carn.

De tots els embotits que fa els més celebrats, però, són els paltrucs. Aquests embotits cuits han pres el nom de l'intestí gros que es fa servir per elaborar-los. A les comarques barcelonines tothom en diu bull. Per fer paltruc blanc fa servir trossos de ventresca, dels talls que queden a sobre de la cansalada i del tall pla o magre pla (aquella part del porc que han popularitzat els argentins amb el nom de *secreto*). No pica la carn gaire fina. Com fa amb les botifarres crues, s'estima més que es notin els grumolls. El paltruc blanc és una mica més greixós que la botifarra de sal i pebre. Un cop amanida, embotida i punxada, en Ramon la cou en una perola durant tres o quatre hores. Per a la cocció, sempre que pot, fa servir l'aigua de coure altres botifarres, com les del perol. I és que al fons de la perola sempre hi

queden restes, és el que coneixem com a brou bufat, que dona més sabor als paltrucs. En Ramon encara recorda que abans la gent menjava el brou bufat amb una llesca de pa torrat. Era tot un gran àpat!

El secret del paltruc de fetge és encertar la proporció exacta entre tres ingredients bàsics: el greix, el magre i el fetge, a més de la sal i el pebre, naturalment. L'elaboració del paltruc és senzilla. El secret és anar provant i sobretot tastar abans d'embotir. Ben fet, el paltruc de fetge retira al paté, però preserva la textura de la carn. Per fer paltruc de llengua cal tallar a daus trossos de llengua i carn del cap. Amanir-la amb sal i pebre i ja la tenim a punt per embotir, punxar i coure. Tots aquests paltrucs es conserven bé a la nevera. També els podem envasar al buit, si ens convé.

En Ramon i la Nuri Fita continuaran al peu de canó encara uns quants anys. La clientela ha canviat molt des que van començar. El xai ha passat a ser una carn de barbacoa. Les neveres han acabat amb la carn confitada, que ja és només el record del sabor tan especial que donava als rostits.

A la clientela de tota la vida s'hi ha afegit gent arribada d'arreu. «És sensorial —explica en Ramon—. Ara et pots trobar despatxant un francès, una brasilera... com ha canviat tot!». El que no ha canviat, però, és el gust per la feina ben feta. La ceba que tenia al cap en Ramon quan jove continua allà, exigint més hores i més feina per fer-ho cada dia un xic millor. I és que està convençut que una bona alimentació és sinònim de bona salut.♣



Botifarra catalana 🍖



🍖 Ingredients:

Carn magra (pernil i panxeta) i ocasionalment cansalada viada.

Sal: Entre 15-20 grams per quilo de carn.

Pebre: Entre 4-5 grams per quilo de carn.

Sucre: Entre 3-5 quilos per 5 quilos de carn.

Vi sec.

Tòfona.

Budell culà.

Fil per embotir.

🍖 Elaboració:

Trinxeu la carn amb una picadora. Els forats de la placa de la picadora han de ser de diàmetre petit per tal que la carn quedi relativament prima.

S'amaneix la carn amb sal, pebre, sucre i vi sec.

Pasteu la carn amb una pastadora fins que quedi ben compacta. També podeu pastar-la manualment. Un cop pastada, heu de deixar reposar en fred la massa uns dies per tal que s'aromitzi.

Embotiu-la al budell amb una embotidora. No heu d'emplenar gaire els budells perquè quan es coquin no es rebentin.

Lligueu la botifarra amb els fils. Els budells es poden comprar en tira-

llonga o per peces. Si opteu per peces, abans d'embotir-lo s'ha de lligar una punta de cada budell. Si opteu per tirallonga, també heu de lligar la punta del budell i, amb un altre fil, marqueu sobre el budell ja embotit la mida que vulgueu de la botifarra catalana.

Coeu la botifarra en un perol. Heu de col·locar-la de manera plana, quan l'aigua ja bull. Així les proteïnes es queden a la botifarra. Un cop introduïdes les botifarres heu d'abaixar el foc al mínim.

Durant la cocció, heu de punxar tres vegades per costat per tal que el greix de la carn de la botifarra surti i d'aquesta manera no es rebenti.

Un cop cuita, renteu la botifarra amb aigua calenta i, un cop neta, deixeu-la sobre un drap per tal que amari l'aigua. D'aquesta manera traureu el greix del budell.

*En mala anyada,
hort i porc, o porc i cabra.*