

El Museu de l'Embotit

El Museu es va inaugurar el 1993 per celebrar els cent cinquanta anys de la concessió de la primera llicència fiscal a l'empresa J. Sala Riera. L'exposició permanent és una mostra de la història de la conservació de la carn.

El recorregut l'iniciem amb quatre vitrines on s'exposen estris prehistòrics i dibuixos en els quals veiem els primers homes caçadors.

Continuem amb una exposició d'embotidores de fusta procedents tant de la mateixa empresa com de les diferents cases pairals de la



INFORMACIÓ ÚTIL

Museu de l'Embotit
Ctra. de Girona, 10
17856 Castellfollit de la Roca
(La Garrotxa)
Tel. 972 294 463



Sala del Museu de l'Embotit.

comarca. Daten del 1800 i totes són diferents. Abans d'utilitzar-se el visenfi, l'embotició es realitzava manualment, amb embuts fets de banya, de metall, de fusta, etc., com els que trobem a la vitrina central núm. 1.

Segueix una mostra de les espècies que usualment s'utilitzen en

l'elaboració dels embotits. Just al cantó, un esquema del procés d'elaboració tant d'embotits curats com de cuits.

Diorames realitzats pel mestre Traité on podem veure les diferents fases de la matança i de l'elaboració dels embotits. Es contractava el matancer, que s'ocupava de la matan-

ça, i la mocadera, que s'ocupava de la formulació i de l'elaboració. Podem veure diferents estris i sarrons del matancer a la vitrina central núm. 1.

Fotografia de la família Sala i treballadors de l'empresa realitzada el 1908. El clixé és de vidre i el conservem en els nostres arxius.

A continuació, pasteres de fusta on es barrejava la carn ja picada amb la sal, el pebre i les demés espècies que s'hi volguessin posar. A la paret, diferents «pòsters» i dibuixos relacionats amb el porc domèstic i amb la seva explotació.

A la primera vitrina central trobem diferents estris amb els quals es realitzava la matança (sarrons del matancer) i una col·lecció de tallants.

A la vitrina central núm. 2, diferents embuts per emplenar manualment els budells; hi destaca una picadora del segle XIX.

A la vitrina núm. 4, material d'oficina utilitzat per l'empresa durant aquest segle i mig d'exis-



Vitrina amb estris del Museu de l'Embotit.

tència; hi podem veure la primera màquina d'escriure que van tenir, una Blickensderfer.

A la vitrina núm. 5, una col·lecció dels originals de les etiquetes, pintades a mà en els anys trenta i quaranta per l'avi Joan (Joan Sala i Riera, 1902-1971), una persona culta i sensible, aficionada a la pintura. Actualment, comercialitzem els nostres embotits amb les marques Sala, El Caçador i Montblanc.

UNA MICA D'HISTÒRIA DE L'EMBOTIT

L'home prehistòric era caçador. Caçava i consumia. A l'edat de pedra ja havia inventat utensilis fonamentals per poder tallar la carn. Tallava tires primes de carn que deixava assecar al sol. Més evolucionat és un altre tipus de conservació, el *pemmican*, que era carn assecada, polvoritzada i barrejada amb greix.

Amb el descobriment del foc, les possibilitats de conservació s'ampliaren amb l'ús del fum i de la cocció.

Però no podem parlar de veritable conservació fins que no es comença a utilitzar la sal. Les primeres dades que tenim sobre el seu ús són de tres mil anys abans de Crist. En el regne de Sumer, les carns i els peixos assaonats eren ja articles de comerç, i també en tenim constància a Babilònia. En aquells temps, la sal era un producte relativament costós i es consumia en grans quantitats en els seus llocs d'obtenció. Els jueus l'obtenien del mar Roig. Els egipcis, del desert. Coneixien l'efecte conservador de grans quantitats de sal i la utilitzaven també per a la conservació de cadàvers.

A la Roma imperial existia un intens comerç entre ciutats de la vora del mar i els pobles de la muntanya. Els romans intercanviaven productes típicament mediterranis:

sal, oli, vi, vinagre, blat sencer, peix salat, etc., per carn curada i/o salada de tot tipus: cabra, ovella, vaca, porc, etc. Res no fa pensar, però, que els muntanyencs coneguessin la tècnica dels embotits ni que l'apreguessin dels romans. Es limitaven a salar la carn, és a dir, a fer pernils, cansalades i carns salades i seques.

D'aquestes «rutes de la sal», la que ens és més propera és la Via Anna. Des d'Empúries pujava per Besalú i Castellfollit i, arribant al Ripollès, es ramificava. L'una anava per la vall de Ribes fins a la Cerdanya, passant per la collada de Toses, i l'altra anava pel coll d'Ares fins al Vallespir.

Les referències que tenim de l'edat mitjana són molt incompletes, però amb l'arribada de l'època dels grans descobriments es va produir un ressorgiment de les salaons pel fet d'haver de carregar els vaixells amb aliments de llarga conservació.



Expositors del Museu de l'Embotit.



Embotidora de fusta del Museu de l'Embotit.

Durant aquelles llargues travessies, els mariners s'alimentaven principalment amb carn curada i amb una espècie de pa.

En el segle xv tot el bestiar excepte el porc es criava fora de les ciutats, es matava en escorxadors i es venia a les botigues dels carnisers. En canvi, el porc es continuava criant dins les viles, es matava als carrers i els embotits s'elaboraven en el si de la família. Aquest costum desaparegut en les aglomeracions urbanes encara perdura en algunes cases de pagès.

El desenvolupament modern de la preparació de productes carnis no

comença fins a mitjan segle xix i està íntimament lligat a l'aleshores creixent industrialització, amb l'alliberament del comerç i la lliure circulació de mercaderies.

J. Sala Riera, SA, amb més de cent cinquanta anys d'història, és una de les empreses càrnies més antigues del país.

LES ESPÈCIES

La història de les espècies està entrellaçada amb quasi tots els fets de la humanitat. S'empraven en cerimònies i en ritus religiosos primitius. En les llegendes de l'antiguitat, són abundoses les referències als seus poders màgics. Els coneixements mèdics es basaven fins a dates recents en les propietats guaridores de les plantes aromàtiques. I fins que no van arribar els mètodes moderns per a la conservació dels aliments, les espècies i la sal van tenir un paper vital en la conservació de la carn i del peix.

Molt poques espècies creixien a Europa. La majoria són comunes a les regions de clima tropical càlid i humit de l'Àsia: la Xina meridional, Indonèsia, el sud de l'Índia,

Sri Lanka (Ceilan) i les illes de les espècies de les Índies Orientals, Java, Sumatra i les Moluques. N'hi ha algunes, com el pebre anglès i els bitxos, que foren trobades en descobrir-se el Nou Món al segle xv.

La recerca de les espècies va originar una infinitat d'expedicions marítimes i donà per resultat la iniciació dels treballs cartogràfics. Les espècies eren un article tan alt que els seus indrets d'origen han estat alguns dels secrets comercials més ben guardats de totes les èpoques.

El viatge de Marco Polo des de Venècia fins a la Xina va tenir una importància immensa al començament del segle xiii; quan el viatger venecià partí a peu, s'havien trencat molts dels lligams comercials abans existents i una gran part dels coneixements adquirits en temps dels romans s'havien oblidat. Vint-i-cinc anys va trigar a retornar a la seva pàtria, però encara havien de passar dos segles perquè els països europeus, cansats de pagar preus abusius, decidissin llançar-se a cercar les terres de les espècies.

El 1492, Colom persuadí els monarques espanyols perquè financessin el seu viatge cap a l'oest a la recerca de les Índies. No hi va trobar el que esperava ni tampoc pebre, però va tornar amb *chiles* mexicans i amb pebre de Jamaica. De viatges posteriors tornaren amb vainilla, treta de les càpsules d'una orquídia nativa de l'Amèrica Central.

Començava llavors, pels segles xv i xvi, l'era de les exploracions per mar. Cap al 1515, els portuguesos tenien el control de pràcticament tot el comerç de l'Extrem Orient. Els beneficis obtinguts d'aquest pròsper comerç es reinvertien en nous viatges d'exploració, la qual cosa permeté a Carles V el fet d'organitzar el viatge en què Magallanes faria la volta al món. El mapa



del món ja no es traçava damunt d'un full de paper, sinó damunt d'una esfera.

El 1579 els Països Baixos es declaren independents d'Espanya i començaren a comerciar directament amb l'Índia, alhora que fundaren la Companyia Holandesa de les Índies Orientals. Amb tants interessos en joc, la rivalitat creixia fins al punt de dur a enfrontaments armats. Derrotada l'Armada espanyola, la reina Isabel d'Anglaterra concedí a la Companyia de les Índies Orientals anglesa el domini del comerç en aquelles terres.

Durant la colonització, algunes de les regions productores quedaren sota el domini d'anglesos, de francesos o d'holandesos.

Avui dia, la independència dels països productors fa que les espècies contribueixin a sostenir-ne les economies.

LES ESPÈCIES EN ELS EMBOTITS CATALANS

La característica principal dels embotits elaborats a Catalunya és la utilització només de sal i pebre



Matança del porc de l'any 1908.

com a condiments bàsics. L'ús de condiments com el pebre vermell, la canyella, el coriandre, el clau d'olor, l'orenga, l'all, el julivert, etc., alhora que les formes de conservació nòrdiques, com els fumats, són habituals en els embotits de la resta de la península. La sobrassada és l'únic producte del porc de l'àrea cultural catalana que porta pebre vermell.

Hi ha, però, algunes excepcions que corresponen a comarques en contacte amb altres cultures (França, l'Aragó, el Llevant). Es fan embotits amb all i julivert al Pallars, a l'Aran, a la Cerdanya, a l'Alta Garrotxa, i d'espècies, de canyella, de clau, de coriandre, etc., a les comarques properes al Baix Aragó i a Castelló.