

**LBRIS**

We know  
books

D. BRINDU

**MÂINE TĂIEM PORCUL !**  
150 DE REȚETE PENTRU PREPARAREA LUI

EDITURA VENUS  
BUCUREȘTI, 2001

## CE TREBUIE SĂ ȘTIM (sfaturi tradiționale)

### CUM SE ÎNGRAȘĂ ?

Pentru ca porcul să se poată îngrașa bine, trebuie castrat încă de mic, de la două luni; astfel el crește, se dezvoltă foarte mult și se îngrașă lesne. Ca să se poată îngrașa repede iarna, trebuie bine hrănit încă de la sfârșitul verii. I se dau, în timpul verii, tărâțe amestecate cu mălai și sare, opărite și răcite, de două ori pe zi, dimineața și seara, iar peste zi i se dau verdețuri, ca: lobodă, ștevie sau foi de varză, ori dovleac. Toamna, începând din septembrie, i se dau dimineața, fie cartofi fierți și răciți (când avem mulți), fie napi ori dovleci și un kilogram uruială de porumb, cu un praf de sare, opărită și răcită; uruiala este mălaiul măcinat ceva mai mare decât de obicei. În afară de acestea se mai dă porcului, peste zi, verdeață ca: lobodă, foi de varză, de gulii, foi de sfeclă. Fiind astfel hrănit, el este întotdeauna destul de gras, astfel încât poate lua foarte repede și foarte mult în greutate atunci când voim să avem untură. Un animal hrănit pe sponci nu se poate îngrașa dintr-o dată, într-o lună-două, oricât de multă mâncare i-am da în acest timp. De altfel este cunoscută zicătoarea: „nu se îngrașă porcul în ajun” !

Îngrășatul propriu-zis începe cu șase sau opt săptămâni înainte de tăiere, în care timp dăm numai uruială de porumb; unii îi dau numai boabe de porumb, însă uruiala este mai bună, căci porcul, neavând nevoie de nici un fel de efort cu mestecatul și mistuitul porumbului, se îngrașă mult mai mult. Un exemplar mănâncă 6-7 kg uruială de porumb pe zi; aceasta se dă în două rânduri: dimineața și seara, opărită cu apă clocotită sărată, apoi răcită. Nu i se dă niciodată mâncarea caldă, căci mâncând cu lăcomie își arde gura ușor. Avem grijă ca porcul să aibă întotdeauna apă curată în troacă (adăpatoare), schimbând-o de două-trei ori pe zi; acest lucru este foarte important,

căci porcii, bând apă stătută și infectată, se îmbolnăvesc cu ușurință de diferite boli grele. Tot din acest motiv li se pune în apa de băut o bucată mare și întregă de pucioasă, care va sta întotdeauna acolo.

Nu se lasă niciodată animalele să umble prin locuri murdare, unde s-au golit latrine, căci mâncând astfel de murdării fac „măzărice” (cisticerci) în carnea lor și cine consumă o astfel de carne se îmbolnăvește de „trichineloză”, boală foarte supărătoare și istovitoare.

Porcul de îngrășat nu trebuie să alege liber, ci este bine să fie închis într-o ogradă mică, podită cu scânduri, pietre sau ciment, ca să nu stea în mocirlă; murdăria se va curăța regulat, o dată pe zi. Cotejul în care doarme va fi de asemenea curat, plin cu paie multe, curate și uscate, ca să nu sufere de frig căci slăbește.

Când rămătorul s-a îngrășat atât de mult încât nu se mai poate ridica de jos, este gata de tăiat; din acel moment animalul trebuie observat mereu, zi și noapte, căci fiind prea gras, ar putea muri pe neașteptate, subit, iar noi am avea o mare pagubă. Carnea porcilor morți astfel se aruncă, numai untura se poate folosi pentru săpun.

## CUM SE CUMPĂRĂ ?

„Când pornim să cumpărăm porcul, trebuie să știm ce dorim - mai multă slănină și grăsime, mai puțină carne sau mai multe afumături, cârnați, șuncă și mai puțină grăsime și slănină ?

Dacă familia dorește multă slănină, dar și carne, să cumpărăm porc din rasa Bazna, îngrășat (dar nu bătrân). Să fim atenți ca dunga transversală să meargă peste spate de la copita piciorului din față până la copita celuilalt picior din față. Părul porcului să fie rar.

Calitatea slăninii o putem constata prin pipăirea regiunii de sub piciorul din față. Dacă prin palpate avem „prinsoare” groasă, atunci putem fi siguri că slăcina de pe spate atinge 6-8 cm. Dacă simțim pielea mai flexibilă, mai moale, atunci proporția de carne este mai mare și cea de grăsime mai mică.

Pentru cine dorește mai multă slănină (grăsime), cea mai potrivită rasă este Mangalița.

Dacă dorim mai multă carne, să alegem rasa Berkshire (Marele Negru) și York (Marele alb).

Cea mai potrivită greutate a porcului (greutate vie) este între 100-120 kg.

Avantajul porcilor mai mici constă în aceea că, fiind de vârstă mijlocie, carnea lor se conservă mai bine decât a animalelor bătrâne sau prea tinere.

Dacă se cumpără scroafă, indiferent de rasă, trebuie să fim atenți ca să nu aibă burta lăsată în jos și sfârcurile mai mari de o jumătate de centimetru, căci s-ar putea să fie gestantă.

La masculi, situația este inversă, burta lăsată înseamnă că are mai multă osânză.

Niciodată să nu cumpărăm animale care nu stau în picioare, căci s-ar putea să fie bolnave. În special, să fim atenți la animalele cu piciorul rupt, deoarece carnea provenită din piciorul fracturat nu se poate folosi pentru conservare de lungă durată, din cauza cheagurilor de sânge infiltrate în țesutul cărnii.

Să nu cumpărăm nici vieri recent castrați. Există rase de vieri a căror carne, la șase luni după castrare, își pierde gustul și mirosul neplăcut, dar pentru siguranță să cumpărăm masculi care au fost castrați cu mai mult de opt luni înainte de tăiere.

Pe aceștia îi putem recunoaște prin pipăirea pielii de pe spate. Slăcina de pe spate este mai maleabilă decât la vierii nu de mult castrați. Dacă animalul a fost castrat la maturitate, are colții dezvoltati. Dacă acești colți au fost ruți, se poate observa cu ușurință. Iată de ce este bine să aruncăm o privire și în gura porcului înainte de cumpărare.

Să fim atenți și la excrementele (baliga) pe care le elimină porcul. Dacă acestea sunt de culoare galbenă, înseamnă că a fost îngrășat cu porumb, și atât carnea cât și grăsimea sunt de calitate superioară. Să nu cumpărăm porci crecuți cu lături. Adesea chiar producătorul se laudă că acesta a fost îngrășat cu lături grase. Carnea acestora este bogată în apă, deci și foarte alterabilă.”

Timpul cel mai potrivit pentru tăiat este decembrie și ianuarie, deoarece, fiind ger, carnea se poate conserva cu ușurință, pentru a o avea tot timpul anului.

Cu o zi înaintea tăierii nu dăm porcului nimic de mâncare, ci numai apă multă, puțin sărată, ca să se spele toate resturile din stomac și intestine; prin aceasta se ușurează mult curățarea mațelor. Tot în ajunul tăierii ne pregătim toate cele ce avem trebuință pentru conservatul cărnii și prepararea mezelurilor: 3-4 kg sare grunjoasă, 300 g silitră, 250 g semințe de coriandru, sare, piper pisat, enibahar pisat, cimbru uscat și cernut, usturoi curățat.

Când se înjunghie porcul, sângele se strânge într-un lighean, în care s-a pus un pumn de sare mărunță, bătându-l mereu cu lingura, ca să nu se închege și să poată fi turnat cu ușurință în tobă și în caltaboși.

După tăiere urmează să fie pârlit la foc de paie sau de surcele; apoi se curăță de scrum, i se scot unghiile, se spală bine cu apă fierbinte și se rade bine cu cuțitul, până este curat. Apoi se lasă să se zvânte, așezat pe scânduri curate, după care urmează să fie tranșat.

„Trebuie să mai vorbim de încă o metodă de înlăturare completă a părului din șoricicul porcului: opărirea. În regiunile noastre (total nemotivat), se folosește pârlirea, care are o tradiție mai veche în timp. Cu toate acestea, opărirea este de preferat pârlirii, deoarece se pot prepara mai multe produse cu șorici, fără ca ele să aibă iz de fum. Cei cărora le place un asemenea gust, pot efectua ulterior pârlirea părților respective.

Pentru opărire se folosește apă încălzită până la fierbere. După transportarea apei la locul opăririi, se adaugă un litru de apă rece (ceea ce „călește” apa și o aduce la temperatura necesară). Opărirea se execută de la cap spre coadă, pe porțiuni ce acoperă cam de un sfert din animal. Raderea părului se face cu clopotul (răzuitoare), iar în lipsa acestuia cu o lingură, trăgând părul în răspar.

Se obișnuiește, înainte de opărire, frecarea pielii cu rășină pisată, ceea ce împiedică alunecarea răzuitoarei de pe suprafața pielii, dându-i părului o mai mare aderență. După opărire se freacă porcul cu

o perie și, dacă se dorește să i se dea gust de pârlit, se poate face această operație, după ce a fost opărit, la un foc foarte slab.”

### Despicarea

„Porcul, curățat foarte bine, se desface după obiceiul locului sau după necesitățile noastre. Despicarea se execută pe o planșetă de lemn de mărime corespunzătoare, sau pe un pat de paie curat având o grosime de 5 cm.

În cazul când obișnuim sau dorim să obținem spinarea întreagă, despiciăm porcul pe spate. La început se taie picioarele, apoi se scot șuncile. După aceea animalul este întors pe burtă. Facem două tăieturi laterale la o distanță de cca 5-7 cm de mijlocul spatelui și scoatem spinarea. Aceasta trebuie să facă un întreg cu capul și coada, lucru realizat prin tăierea fălcilor cu barda.

Tot cu barda tăiem și coastele din cele două jumătăți. Astfel, după scoaterea spinării, putem ajunge la părțile interioare și putem începe scoaterea măruntaielor.

În primul rând se scoate, cu mare atenție, vezica urinară, apoi vezicula biliară. Se știe ce urmări are revărsarea fierei, când nu procedăm cu suficientă atenție: dacă s-a întâmplat așa ceva, ficatul poate fi aruncat, deoarece cu nimic nu se mai poate scoate amăreala din el.

Apoi se scot intestinele și stomacul, desprinzându-se de peritoneu. Dacă, din neatenție, găurim intestinele, conținutul lor revărsându-se, se reduce durabilitatea conservării cărnii. Vom tăia de jur împrejur rectul, scoțând cu grijă intestinele în vasul pregătit.

După curățirea cavității abdominale de intestine, se desprinde ficatul de bojoci (plămâni). Ficatul se pune imediat în apă rece. Tot așa și bojocii, limba și inima. Acestea se crestează pentru ca sângele și aerul din ele să se elimine. În caz că nu vom proceda astfel, bojocii se vor ridica la suprafața apei în cursul fierberii, rămânând cruzi.

După scoaterea tuturor măruntaielor, vom despica porcul dinspre interior, în două părți, iar acestea le ducem în încăperea în care vom trece la prelucrarea cărnii.