

La raça de gallines del Penedès

Extracte de la conferència donada el dia 20 de juny a
la Societat «La Principal», de Vilafranca del Penedès

ECONOMIA I PSICOLOGIA

Per deslligades i indiferents que apareguin l'economia de la psicologia, hi ha entre ells una relació tan important, que quan s'estudia un fet econòmic i no es tenen en compte les determinants psicològiques, el fet econòmic queda talment isolat i després de tots els altres factors socials, que les causes que l'han engendrat i els efectes que l'han fet desaparèixer romanen completament obscurs.

Que havia existit una raça penedenc de gallines, la productora del cèlebre ou de Vilafranca, és indubtable.

Que aquesta raça s'ha extingit, és una constatació que tots fem dolorosament.

La producció natural d'un país és conservada o millorada quan el patriotisme és actiu. Pel contrari, quan el sentiment patriòtic baixa, arrossega totes les valors del país, tant les morals com les materials.

En la gran depressió de patriotisme que ha passat la nostra terra, ho perdérem gairebé tot, i en aquesta pèrdua es pot incloure la raça de gallines d'aquesta comarca.

Si la raça es perdé fou perquè altres races, pel sol fet d'ésser estrangeres, es consideraven de bell antuvi millors que la penedenc, i aquesta fou substituïda directament o d'una manera indirecta per creuaments i mestissatges.

I si ara tractem de la raça penedenc, de reconstruir aquesta raça, és perquè el sentiment patriòtic a tots ens corprèn, i amb ell totes les coses del nostre país reprenen un valor que no tenien, valor corresponent al grau de sentiment patriòtic.

L'OU DE VILAFRANCA

¿Quantes dotzenes d'anys fa que el mercat de Barcelona posa en primer lloc l'ou de Vilafranca?

Ignorem si la fama de l'ou de Vilafranca es pot comptar per dècades o per segles. En un treball publicat amb la meua signatura en els números de gener i febrer d'AGRICULTURA I RAMADERIA s'indicava que l'anomenada dels capons del Prat semblava que era cosa corrent en el segle XII. Res obsta, fins i tant que es posseeixin

dades concretes, que la tradicional fama dels ous de Vilafranca es compti per segles.

Per a què un producte munti en valor a tots els altres, precisa una constància de bondat de moltes anyades; en canvi, per a perdre el crèdit, de vegades n'hi ha prou amb pocs anys. I bé; la fama de l'ou de Vilafranca s'ha aguantat, però el fet de què els avicultors penedencs es preocupin de mantenir l'anomenada d'aquest producte, demostra també que la fama periclita i que cal remeiar la irregularitat de la producció, és a dir, que l'ou que ponguin les gallines del Penedès, sigui l'ou de gran tamany, de rovell gros, pujat de color i de closca també colorejada.

LA RAÇA PRODUCTORA DE L'OU DE VILAFRANCA

Si l'ou de Vilafranca o del Penedès era més estimat que el d'altres comarques, és evident que la gallina productora havia d'ésser una gallina diferent de les gallines que poblaven la resta de les comarques catalanes.

Una collectivitat de gallines que pels seus caràcters exteriors o per llur classe de productes es distingeixi d'altres collectivitats, constitueix una raça.

Doncs, al Penedès hi havia d'haver una raça de gallines diferent de les races que poblaven la resta de les comarques, una raça, en fi, que hagués produït amb secular constància una mena d'ous que agafaren merescuda fama, coneguts per ous de Vilafranca.

Quins caràcters tenia aquesta raça? És una pregunta aquesta que l'he formulada a diversos penedencs moltes vegades, i ningú no l'ha sabuda contestar. Ignorem del tot, doncs, els caràcters distintius de l'antiga raça penedenc.

A LA RECERCA DE LA RAÇA PERDUDA

Una cosa ens permet afirmar que la raça penedenc no és perduda del tot, puix que si així fos, l'ou de Vilafranca, malgrat ésser produït amb tanta irregularitat, hauria desaparegut completament. I no és així: les gallines del Penedès, amb un percentatge potser cada dia més reduït, continuen, emprò, donant els ous d'anomenada.

En virtut d'aquest fet i d'altres similars, es podria formular una llei general que digués: A tot arreu on ha existit una raça i els animals o els seus productes conserven un o més caràcters racials, és factible, mitjançant la utilització o provocació de fenòmens hereditaris, de reconstituir la raça perduda.

I com que en la producció d'ous del Penedès hi ha encara ous dotats dels caràcters de l'ou de Vilafranca, la reconstitució de la raça és cosa factible.

EL METODE

La llei general que acabem d'esmentar, i que nosaltres formulàrem farà aproximadament deu anys, és la que ens ha guiat en la recerca de les races autòctones de Catalunya, no sols d'aviram, sinó de tota mena d'animals ramaders, excepte conills, ànecs i galls dindi, que encara no ens ha vagat d'estudiar.

Veus ací com es procedí per a determinar l'existència en les comarques d'una raça autòctona. A manera de pràctiques d'investigació, encarregava per les vacances a dos o tres alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura la visita als galliners d'una comarca, seguint el programa que els donava, i que era, poc més poc menys, el següent:

a) Visitar pel cap baix un centenar de galliners de pobles força distants uns d'altres.

b) Les gallines que presentin caràcters indubtables de races conegudes, seran immediatament eliminades de l'examen.

c) L'atenció es fixarà en les gallines mestisses, principalment les que portin caràcters no atribuïbles a races conegudes.

d) Aquests últims caràcters han d'ésser els que mereixin tota la vostra atenció. I observeu detingudament si en els galliners que visitareu aquests caràcters es presenten amb insistència. Si és així, la raça autòctona virtualment està trobada.

Aquest mètode, pedagògicament, m'havia donat bons resultats. Alguns dels meus alumnes tingueren la inexpressable joia de descobrir alguna de les races de gallines de Catalunya.

Recordo, però, que els que vaig enviar al Pla de Bagès i al Penedès no foren gens afortunats. Llurs recerques havien estat infructuoses.

Jo tenia, val a dir-ho, un marcat interès per la

raça penedença. I vaig ésser jo mateix qui va emprendre la recerca.

En efecte, crec que vaig trobar la raça penedença.

LES GALLINES DE RAÇA PENEDENÇA

En mig de la grandiosa barreja de caràcters que presenten les gallines en un mercat de Vilafranca, és possible destriar-ne unes poques, els caràcters de les quals són:

Cresta molt grossa, caiguda i molt dentada, orelletes blanques vorejades de vermell; plomatge de fons ros amb diverses tonalitats, però sempre esquixat de negre o amb franges del mateix color; potes sense plomes, blanques o rosses.

Per al gall els caràcters són:

Cresta senzilla, grossa, un poc tombada i molt dentada; orelletes blanques i roges; plomatge del ros fort al vermell viu, amb franges transversals negres, donant al plomatge un aspecte favat o de perdiu. Potes nues anant del blanc al rosat.

Aquests caràcters foren els utilitzats per al concurs que celebrà la Mancomunitat en aquesta ciutat el dia 21 de desembre de 1921.

Es comprendrà que els caràcters descrits tenen solament un valor provisional i que estan subjectes a rectificació.

La gallina que presenta aquests caràcters no significa que sigui igual a la gallina que era de pura raça penedença. Vol dir només que aquesta gallina pot ésser el punt de partida per a recobrar la raça perduda.

DEPURACIO I FIXACIO DE LA RAÇA

La unió del gall i de la gallina suposada autòctona, donarà un tant per cent molt petit de pollets que s'assemblin a llurs pares.

Si aquests pollets al seu degut temps es fan reproduir, produiran un tant per cent més crescut de polls amb més semblança encara. És a dir, a cada generació els caràcters s'aniran fixant, al mateix temps que disminuirà la proporció de pollets dissemblants.

A la tercera o quarta generació, si les gallines que s'han assenyalat com autòctones veritablement ho són, la raça, és a dir, un conjunt de caràcters responent als descrits s'haurà fixat.

FEU QUE LA RACIÓ SIGUI COMPLETA I NUTRITIVA AFEGINT-HI UNS GRAMS DE
"NITROGINA" i obtindreu un engreix ràpid dels porcs i una gran producció d'ous en les gallines.

Demaneu referències i preus a: FRANCESC ESPINAS - J. A. Clavé, 17 - Teléfon A. 701 - Barcelona

Això és precisament el que ha succeït en els casos parells de la raça garrotxina i selvatana.

Pel contrari, si la gallina assenyalada per indígena no ho és, a cada generació els caràcters, en lloc de sumar-se i fixar-se, es dispersaran.

COMPROVACIO I FINALITAT

Obtenir gallines de caràcters morfològics o exteriors iguals i completament fixats, ja seria alguna cosa. Però si aquestes gallines no responguessin a l'objecte desitjat s'hauria fet un treball en va.

Els pagesos i avicultors del Penedès no demanen pas que la gallina sigui blanca o negra; el que volen és una gallina que produeixi el cèlebre ou de Vilafranca.

Algunes de les gallines els caràcters exteriors de les quals hem indicat produïen l'ou desitjat.

Altres, menys nombroses, donaven ous que no s'assemblaven amb els de Vilafranca.

Això és degut al mestissatge perllongat en el qual la dissociació de caràcters és tan gran, que els productes no s'avenen amb els caràcters morfològics i aquests i aquells de vegades són tan entremesclats que sols una llarga i acurada selecció els pot destriar.

Per consegüent, sols es tindrà la completa seguretat de què s'ha reconstruït la raça penedenc quan les gallines amb identitat de caràcters exteriors produeixin amb tota regularitat l'ou de Vilafranca.

Per acabar: si algun dels oients que amb tanta atenció han seguit el meu discurs, posa mans a l'obra per a restaurar la raça pròpia d'aquesta comarca, realitzarà una obra altament patriòtica.

M. ROSSELL I VILA

LA BONA MEL

LES flors segreguen un líquid dolç, anomenat nèctar. Aquest líquid, recollit per les abelles, concentrat i dipositat en les cèl·lules de la bresca, constitueix la mel. Les abelles no fabriquen pas la mel, sinó que la cullen de les flors. És per això que existeixen tantes diversitats de mel, sigui pel color, sigui pel gust.

Els apicultors sovint es troben amb mels de color blanca, groga, vermella i fins verda. Per consegüent, no es pot judicar de la bondat de la mel pel color que tingui. Una altra variació sol presentar la mel, que té la seva importància, i és la finura de la mateixa. Hi ha mels completament fines, sense cap mena de granet, i en canvi, hi ha d'altres amb granets, que fa pensar a molta gent que hi ha sucre barrejat. El sucre no serveix per a fer mel, com tampoc l'aixarop simple o aixarop de sucre. Si s'obliga a les abelles a consumir aixarop de sucre, la mel és neutra i li manca en absolut el gust propi de la mel.

En les explotacions apícoles modernes, la mel s'extreu de les bresques per la força centrífuga, per medi d'un extractor. Aquesta mel porta el nom de mel centrifugada, la qual és molt pura. La mel centrifugada té l'aspecte d'un aixarop espès i bri-

llant. A una temperatura baixa, la mel s'espesseeix més. Si es vol tornar a l'estat líquid s'ha d'escalfar al bany maria, però llavors perd algunes de les seves propietats saboroses, i més val consumir-la en estat granulós, que és com queda quan s'ha solidificat amb més o menys grau.

La mel es conserva molt temps, si es té en pots tancats hermèticament. Si els pots estan mal tapats, la mel absorbeix l'aigua de l'atmosfera, i damunt de la capa de mel s'hi fa una capa d'aigua. Aquesta absorció d'aigua determina una fermentació i la mel es fa dolenta.

Així, doncs, la mel s'ha de conservar en pots tancats hermèticament i en locals secs i frescos.

La diferència que hi ha entre la mel centrifugada i la mel premsada és que la primera és clara i l'altra tèrbola.

Fóra ociosos parlar del valor nutritiu de la mel, més gran que no pas el del sucre, com tampoc no s'ha de dir res de les virtuts curatives, per ésser prou conegudes. La mel és, per consegüent un dels dolços o postres més fi, i una substància que entre en la composició de molts remeis.

URALITA

**LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO**