

Traditie is belangrijk in de Portugese keuken, vooral als het om *porco preto* gaat. In de Monchique regio in de Algarve leven de zwarte Iberische varkens op dezelfde manier als eeuwen geleden. Met veel bewegingsruimte en zonder toegevoegde medicijnen in hun voer. En de recepten gaan van vader op zoon.

# Het geheim van een goede worst

De productie van een lucht gedroogde rauwe ham, zoals die aan het plafond hangen in de *Loja de Porco Preto*, duurt ongeveer twee jaar. Eerst krijgt een varkentje de tijd om uit te groeien tot een beest van meer dan 100 kilo. Na de slacht leggen ze bij de Duartes het achterbeen ongeveer drie maanden in een bed van Portugees zeezout en daarna hangen de hammen nog eens acht maanden te drogen in een koele ruimte. De beste ham van Portugal is zeker geen *fast food*. Het eindresultaat is het wachten waard. Dorpsbewoners staan al in de rij als de winkel na de lunch om drie uur 's middags weer opengaat. En ze blijven

komen. Voor een paar plakken ham, wat worsten, of karbonades die de slager ter plekke op maat hakt. Op het bord in de winkel lees je dat *al deze producten zijn gemaakt met respect voor de tradities van ons land*.

De fabriek van Idália en António Duarte en hun kinderen is de enige zaak in Monchique die werkt met volledig gecertificeerde en raszuivere zwarte varkens. *Porco preto* komt alleen voor op het Iberische Schiereiland.

Wat is het geheim van een goede worst? Zoon Eduardo legt uit dat de eenvoudige manier van produceren de doorslag



geeft: 'neem een achterbeen van een varken, voeg zout toe en laat het drogen. Klaar.'

Dat geldt ook voor de andere vleesproducten. Ze doen er geen additieven bij. Ze zijn uniek in de wereld en toch kun je deze worsten en hammen alleen in de kleine winkel in Monchique kopen. Eduardo: 'Qua prijs kunnen we niet met supermarkten concurreren, we kunnen niet eens genoeg vlees produceren om te exporteren naar het buitenland. Als we dat zouden willen doen, zouden onze varkens in slechts vier maanden op slachtgewicht moet zijn. Dat zou een regelrechte ramp worden en ik zou de worst dan niet meer hoeven, hoor. Want dingen zoals antibiotica, genetische modificatie, chemische stoffen en conserveringsmiddelen zijn niet alleen slecht voor het vlees, maar ook voor de mensen. Realiseer je dat alles wat je eet, in je lichaam terecht komt.'

Het vlees van de Duarte's komt allemaal van één boerderij hoog in de heuvels, waar de familie al meer dan twintig jaar hun kostbare varkens houdt. Als je de landweg oprijdt, kun je ze ruiken en horen. In totaal zijn het er iets meer dan duizend, variërend van biggetjes die nog geen dag oud zijn, tot varkens van een jaar die bijna klaar zijn voor de slacht. De biggen blijven bij hun moeder tot ze twee maanden oud zijn en worden dan bij hun leeftijdsgenoten in de stal gezet. 'We proberen ze zo vrij mogelijk rond te laten lopen, maar als we de varkens in het veld laten baren, gaan te veel biggen dood,' legt Eduardo uit, terwijl hij kalmerende woorden fluistert tegen een zeug die grommend haar jong beschermt. Als ze vier maanden oud zijn, mogen



de varkentjes de wei in, nieuwsgierig en constant in beweging. Ze rollen in de modder, jagen elkaar op in het gras en spelen met hooi uit de stal. Hoewel ze veel ruimte hebben, blijven ze dicht bij elkaar als iets ze bang maakt of opwindt. Nieuwe bezoekers zijn eerst eng, dan interessant. Al snel verdringen

de biggen zich voor de hekken om ons beter te bekijken. Het lijkt wel een kinderboerderij. Hoewel deze varkens al snel na hun eerste verjaardag worden geslacht, hebben ze tot die tijd een mooi leven gehad met veel beweging, frisse lucht en zonneschijn.

De beesten zo goed behandelen, doen Portugese boeren niet alleen uit diervriendelijkheid, maar ook vanuit zakelijk oogpunt. 'De levensstijl van de varkens is terug te zien in de kwaliteit van het vlees,' zegt Eduardo. 'Op onze manier kost het een jaar om een varken van honderd kilo te produceren. Dat

zou eventueel ook in de helft van de tijd kunnen, simpelweg door het varken in de stal te houden en vol te proppen met voer. Maar het vlees is dan niet van dezelfde kwaliteit. En dat proef je onmiddellijk. Zeker mensen hier uit de omgeving weten hoe een goed zwart varken moet smaken.'

## Het grootste verschil met vroeger ligt hem in de manier van slachten.

De eikels van de kurkeiken die op het land groeien, zorgen voor de nootachtige smaak, maar de bomen produceren niet genoeg eikels voor de ruim duizend dieren, dus krijgen ze er graan en maïs bij. 'Als we ze voer zouden geven, met middelen erin waardoor ze meer vocht vasthouden, zoals ze in andere landen doen, dan zouden de varkens heel snel groeien. Maar als je dan het vlees op de grill legt, krimpt het tot de helft. Wij blijven trouw aan onze tradities, zo behouden we de kwaliteit. Zelf eet ik alleen varkensvlees dat van deze boerderij komt, nooit van de supermarkt. Ik eet porco preto als worst, of met rijst, kool of bonen. Dat zijn de smaken van mijn jeugd.'

Porco preto heeft een lange traditie. In landelijk Portugal houden families al sinds de Middeleeuwen varkens voor consumptie. Vroeger leefden die op een stukje land naast het huis van de boer en werden gevoerd met restjes. Ieder

jaar slachtten ze er één of twee. Dat was een sociale gebeurtenis, waarbij burens, familie en vrienden te hulp schoten. Ze legden de ham in zout en bewaarden de worsten in boter. Nu gebruiken de Duartes gigantische koelcellen, maar het conserveren gebeurt nog steeds met zeezout.

Het grootste verschil met vroeger ligt hem in de manier van slachten. In plaats van het varken in de tuin de keel door te snijden, worden de dieren nu door een gespecialiseerd bedrijf, na verdoving, geslacht. Wanneer het vlees van de slachter in Odemira (in de noordelijker gelegen Beja provincie) komt, gaat het op de boerderij direct de koelcel in. Daar hangen de halve varkens aan haken, naast drieduizend gedroogde rauwe hammen. Een paradijs voor vleesliefhebbers. Als vegetariër heb je niks te zoeken in de werkruimtes waar werknemers de gerookte ham voorbereiden, bloedworsten vullen of vet in stukjes snijden voor de traditionele *bolo de torresmos*. De bloedspetters aan de wand en stukken varkensdarm op de tafels shockeren als je een zwakke maag hebt.

Eén soort worst maken ze met een geheime kruiden- en specerijenmix. Ze koken de gevulde varkensdarmen in water met daarin knoflook en uien uit de buurt. Voor een ander type *enchidos* mengen ze vlees met witte wijn, azijn, knoflook en tomatensaus. Deze gevulde worsten gaan acht tot tien dagen in de rook. In de nabijgelegen rokerij hangen er duizenden, netjes in rijen achter en onder elkaar. In de hoek brandt een houtvuur. Omdat ook het hout de smaak van het vlees beïnvloedt, worden alleen takken van de *arbutus unedo*, de wilde

aardbeibomen gebruikt. Zo komen werkelijk alle ingrediënten uit een omtrek van een paar kilometer.

'Voor ons is dit meer dan alleen een bedrijf,' zegt Idália Duarte, terwijl ze *pão com chouriço* bereidt door plakjes pittige worst in brooddeeg te wrappen. 'Soms vervagen herinneringen en raken gewoontes en gebruiken in de vergetelheid. Wij vinden het belangrijk de smaken van de vorige generaties te behouden en doen dit door de

natuurlijke wijze waarop de mensen hier vroeger leefden, in ere te houden. Toen kochten ze ook geen vlees van dieren die volgespoten werden met vreemde stoffen en in kleine hokken ergens aan de andere kant van de wereld leven. Traditie is niet altijd goed, maar wel als het om landbouw en veeteelt gaat. Op deze manier leven de dieren natuurlijker en blijven ze gezonder. En alleen gezonde varkens zorgen voor gezonde worst.'

Eindelijk in Nederland. Voor wie er de tijd en smaak voor heeft. [www.desmaakimporteur.nl](http://www.desmaakimporteur.nl)