

Sal, aire y humo

la esencia de embutidos y salazones

JOSÉ LUIS MURCIA



La necesidad del hombre por conservar la carne no utilizada durante el mayor tiempo posible para hacer frente al mal tiempo, a la escasez o simplemente para guardar lo sobrante obligaron a la aparición del embutido. De hecho, la palabra salchichón deriva del latín *salsus* (salado), palabra que ha dado lugar a *sausage*, en francés, palabra que también han adoptado los anglosajones. Y es que fue la sal, el tesoro de los romanos, la que hizo posible que la carne perdurara en el tiempo, ayudada, eso sí, por los aires secos, por el humo y, en ocasiones, por hierbas y especias. Todo un ritual que ha marcado a los distintos pueblos y que hoy da fama y tradición a numerosas comarcas de todo el mundo.

La idea de embutir carne en un intestino de animal no es nada nuevo. De hecho, el legendario Homero ya hablaba en la *Odisea*, su obra cumbre, de la morcilla (un embutido hecho con sangre del animal sacrificado); Epicharmus, coetáneo de Protágoras, escribió una comedia titulada *La Salchicha*, y Aristófanes, en su obra *Los Caballeros*, habla de un vendedor de salchichas que es elegido líder. Griegos, romanos y las diferentes civilizaciones que han pasado por Europa han dado un impulso a la elaboración de embutidos. El uso de la sal está ya documentado en el año 2670 a.C., que coincide en la época del emperador chino Hiangdi, con el hallazgo de la primera salina. Inmediatamente después comienzan a comercializarse carnes y pescados sazonados. Los antiguos egipcios, que obtenían la sal del desierto, ponían las carnes en salazón para almacenarlas y poder consumirlas más adelante.

En la época romana aparecieron los embutidos denominados *botulus* o botellos, llamados así por su forma de botella y que han dado lugar a los botelos o botillos actuales preparados en zonas de Galicia, Asturias y, sobre todo, León.

Ya en la Edad Media, la fabricación de embutidos tuvo un auge enorme en muchos sitios europeos. Esa es la razón por la que muchos embutidos portan el nombre del lugar que les vio nacer. En el siglo XV el ganado se criaba en las áreas rurales, siempre fuera de las ciudades, se sacrificaba a los animales en salas de despiece montadas al efecto y se vendían sus productos, incluidos los embutidos, en carnicerías. Sin embargo, esta máxima no servía para el cerdo, el más popular de nuestros animales domésticos, que se sacrificaba en las propias casas y servía de sustento del hogar durante todo el año. Francia, Italia, Portugal y España optaban por separar los jamones del cerdo y el resto de la

Alimentación en España

carne, en muchos casos, se utilizaba para la elaboración de embutidos, costumbre que aún perdura en algunos núcleos rurales de estos cuatro países.

Pero es la Revolución Industrial en los siglos XVIII y XIX la que trae consigo el auge de este tipo de alimentos gracias a la cocción y el humo, además de las maquinarias inventadas ad hoc, especialmente en Alemania, Suiza, Dinamarca, Holanda y países nórdicos. Humo y cocción se unen al uso de condimentos y se avanza en elaboraciones regionales típicas.

El Descubrimiento de América y la llegada al Nuevo Mundo de los españoles, en primer término, pero también de portugueses, franceses e ingleses, hace que exportemos allí las maneras de hacer embutidos, algo que rápidamente imponen las poblaciones criollas.

EMBUTIDOS DE EUROPA

Los distintos pueblos comenzaron a utilizar intestinos y estómagos de los animales sacrificados para embutir carne picada y/o sangre y conservarla durante más tiempo. Nacieron así los embutidos que contaban además con otros aditivos como sal, especias o humo que mejoraban y alargaban el proceso de conservación. La mayoría de los embutidos está compuesta por carnes magras, generalmente de cerdo, buey o ternera, pero también de cordero, pollo o pavo en algunos casos. Todos ellos limitan sus contenidos en grasas a una proporción que oscila entre el 30 y el 50% según la tradición o las legislaciones de cada sitio. Nos encontramos de esta forma con embutidos cocidos, ahumados, frescos y secados.

Gran Bretaña e Irlanda son dos países donde los embutidos tienen una popular aceptación y forman parte de la mayoría de las costumbres gastronómicas. Cocidos, fritos o a la parrilla, además de asados al horno, multitud de embutidos son consumidos en ambos países, generalmente acompañados de patatas fritas y ensaladas. En muchos casos suelen ser casi el plato nacional, especialmente desde la II Guerra Mundial en que alcanzaron su apogeo. Entre los dos países cuentan con más de 470 tipos diferentes de

embutidos, que van desde Cumberland a Lincolnshire, con añadidos más modernos en su composición como manzanas o albaricoques e incluso con influencias extranjeras como el chorizo copiado de España o de la ciudad francesa de Toulouse.

Los embutidos gozan también de predicamento cuando se introducen dentro de panes, al modo del bollo preñado asturiano o gallego, o se les añade mantequilla antes de

ración Yugoslava. La carne es ligera y el sabor muy especiado, ya que porta ajo y pimientón, aunque algunas imitaciones lo hacen con pimienta negra. No muy lejos de allí, los macedonios cuentan con especialidades como las **kolbas** o el **lukanec** que están elaborados a partir de carne de cerdo frita con cebolla, hierbas y especias.

Aunque Malta es un país pequeño, los embutidos son un producto muy popular, espe-



freír y se venden como los *fish and chip*. Otra variedad conocida como **chipolata** es envuelta en bacón y servida en Navidad junto al pavo asado.

En Escocia son famosos los desayunos con salchichas o con embutidos presentados en bloques o tranchas de carne embutida donde predominan especias como la pimienta. También en Escocia son famosos los *puddings*, que incluyen embutidos y especialmente el fabricado con morcillas (**black pudding**) que goza de gran predicamento y de protección geográfica. En el noroeste del país es famoso un embutido rojo parecido al chorizo que se fríe en mantequilla y se sirve con patatas *chips*.

Croacia y Serbia se disputan la paternidad del **kulen**, un embutido elaborado con tranchas magras de cerdo muy pequeñas que cuenta con denominación de origen en ambos países, otrora pertenecientes a la Fede-

cialmente el conocido por **zalizet tal malti**, que está hecho de cerdo, sal marina, pimienta negra en grano, coriandro y perejil. Se consume tanto a la parrilla como frito, estofado, al horno o incluso fresco.

Los embutidos húngaros más famosos son los **kolbasz**, unas salchichas ahumadas y curadas que son diferentes en cada región y portan el nombre geográfico como las **gyulai** o las **csabai**, pero también son muy apreciados el salami de invierno y embutidos cocidos que se denominan **hurka**, aunque el más famoso quizás sea el **majas hurka**, elaborado con hígado y arroz, y el **véres hurka**, una especie de morcilla mezclada con arroz y trozos de pan, además de pimienta, sal y mejorana.

A la cocina neerlandesa no la ha llamado Dios por los caminos de la gastronomía, en líneas generales. Sin embargo, los embutidos son abundantes e incluso buenos. En el país

son más populares las tiendas dedicadas a vender diversos tipos de embutidos que las carnicerías propiamente dichas. Una de las piezas más populares y originales es la **runderworst**, hecha de buey y consumida seca, pero las **braadworst**, al modo y manera de la salchicha alemana, gozan de gran predicamento entre la población.

Los embutidos en los países nórdicos (**polse** en Dinamarca; **polsa**, **pylsa**, **korv** o **kurv** en Noruega; **korv** también en Suecia y **bjuga** o **grjupan** en Islandia) son elaborados mayoritariamente, entre un 60% y un 80%, con carne de cerdo especiada con pimienta y perejil y especias dulces como la mostaza con semillas, la cebolla y azúcar de remolacha. Otros ingredientes que completan ésta son los torreznos, el agua, las patatas, la soja y las proteínas de leche. En el sur de Noruega emplean en ocasiones láminas de patata para envolver las salchichas antes de asarlas. Pero en todos estos países, los famosos perritos calientes (**hot dogs**) se han popularizado y han invadido todos los mercados. Estonia, con embutidos ahumados, se salva de la quema y algunas partes de estos países donde conservar tradiciones como las salchichas de hígado de cerdo. En Finlandia, las **makkara** son similares en apariencia a las **bratwurst** polacas, pero tienen una textura bastante diferente. Las salchichas finlandesas han entrado también en la era de la globalización y se sirven cocidas o asadas en parrilla acompañadas de ketchup. Sin embargo, aún se conserva la costumbre de elaborar la **siskonmakkara**, una especie de sopa de salchichas, genuina de este país. Mientras, la **mustamakkara** es preparada con sangre como las morcillas y es típica de Tampere. En la ciudad de Pori se presenta con ensalada de pepino y otras verduras. Pero las peculiaridades van más allá, ya que en Finlandia se preparan embutidos de ciervo, reno, gamo e incluso de salmón (**lohimakkara**).

En Suecia, el embutido más tradicional es el **falukorv**, elaborado con una mezcla de carnes de cerdo, vaca y ternera con copos de patata y especias dulces. Esta variante fue introducida por emigrantes alemanes llega-



dos al área de Falun. Y en la ciudad de Isterband, los embutidos son elaborados con cerdo, granos de cebada y patata con un tono ligeramente ahumado.

LOS PAÍSES ÁRABES

Los embutidos están marcados también, como no podía ser de otra forma, por la influencia religiosa, que se nota especialmente en los países de tradición musulmana donde la carne de cerdo es rechazada. Así, en Turquía, el embutido principal, conocido como **sosis**, está elaborado con carne de vacuno mayor (buey o vaca). Pero quizás el más popular sea el conocido como **sucuk**, basado en la tradición balcánica de sus vecinos, que también está hecho de carne de vacuno con ajo y pimienta y que se deja fermentar para consumirlo en crudo y quitándole la piel, como nuestro salchichón.

Argelia, Libia, Marruecos y Túnez cuentan con el **merguez**, un embutido rojo y muy especiado, en ocasiones picante, que con la emigración se ha hecho popular en buena parte de Europa y forma ya parte de la gastronomía diaria en Francia, Bélgica, Holanda, Israel e, incluso, Alemania. Es un embutido elaborado con carne de cordero o de vacuno y en ocasiones con una mezcla de ambas.

Porta especias como guindillas de Cayena molidas, pimentón dulce o picante, pasta de chile rojo o la local **harissa**. Se consume habitualmente en fresco, aunque en ocasiones se lleva a la parrilla o se acompaña con **cous-cous**.

También en África, pero fuera de la zona árabe, los embutidos son bastante apreciados en Sudáfrica, especialmente por la población de raza blanca y origen boer. La mezcla de gamo y buey es popular entre los granjeros sudafricanos, que a veces utilizan también el cerdo o el cordero, en sus **boerewors** (salchichas de los boers). Esta población es muy aficionada a las barbacoas, aunque también las consumen curadas al aire. En su cultura, con reminiscencias en Holanda, Alemania y Reino Unido, existe también una especie de perritos calientes denominados **wors roll**,

que se sirven con una salsa de tomate y cebolla que puede incluir chiles picantes o **curry**.

EL MUNDO AMERICANO

Los países latinoamericanos arrastran mucha tradición española como consecuencia de la conquista y del asentamiento de población de nuestro país, al que luego se unieron otras remesas importantes de emigrantes como italianos, alemanes o suizos, además de libaneses y judíos. Curiosamente, por disponibilidad, predominan los embutidos de vacuno sobre el cerdo, más popular en la madre patria. Así, tienen también **chorizo**, **longaniza**, **morcilla** y **salchichas**, en este caso más parecidas a las alemanas de **Frankfurt** o a las **vienesas** que a las españolas.

El **chorizo** es muy popular en México, tierra donde el empleo de los chiles picantes es habitual. Tiene color rojo como en España, a diferencia del chorizo criollo de otros países del área que son incoloros o más parecidos a las salchichas nuestras en aspecto.

Argentina y Uruguay son los reyes de los embutidos y en sus populares asados (barbacoas con la familia y/o los amigos) abundan el **chorizo**, la **morcilla**, el **chorizo crio-**

Alimentación en España

llo y la **salchicha parrillera**. La influencia italiana es también importante con el popular salami, mientras los perritos calientes se llaman aquí **panchos**. En Colombia, el **chorizo rojo** es servido con *arepas* (pan de maíz). Los colombianos dan rienda suelta al cerdo con **embutidos secos**, **cávanos**, **butifarras** (originarias de Cataluña) y **salchichón**.

Y Estados Unidos es un mundo aparte por su origen. Aquí, la influencia británica es total, especialmente en los desayunos donde abundan las **salchichas** de cerdo con caseína. En Luisiana, la herencia francesa les ha dejado una variante de la **andouille**, una salchicha que no se toma embutida en tripa y que se acompaña con mostaza. Las cocinas cajún y creol han incorporado también este embutido a sus costumbres, así como la **morcilla**, muy popular en la cocina cajún. Pero la mayor popularidad se la llevan los perritos calientes (**hot dogs**) típicos en Estados Unidos y Canadá, que cuentan con una variante que se fríe en margarina de maíz.

LA ORIENTACIÓN ASIÁTICA Y OCEÁNICA

Asia es un continente tan grande que cuenta con países tan poblados como China, India o Japón. En el primero y el tercero, los embutidos son comidas muy populares y en ambos casos están basados en el cerdo. Es el caso del **lap cheong**, una especie de longaniza con pimiento curado al aire y de sabor suave. En el suroeste del país, las salchichas se elaboran con pimienta roja, pimienta verde y sal. Son secadas y ahumadas por parte de la población.

En el caso de Japón, los embutidos más originales son los que se elaboran con atún o pez espada, una variedad más entre las habituales de cerdo, más tipo europeas o americanas.

Los filipinos cuentan con varios tipos de longaniza que remiten a su lugar de origen como la de **Vigan**, **Lucban** o **Cebú**, así como el **chorizo de Mindanao** o de **Macao**. Pero la mayor curiosidad nos lleva a un embutido



que se llama **chorizo de Bilbao**, que nada tiene que ver con el chorizo español, salvo el uso del pimentón rojo. Es curiosamente un producto que se exporta a los Estados Unidos.

En Australia, los embutidos, como buen pueblo ecléctico, son elaborados con carnes tan diversas como cerdo, buey, pollo, gamo o canguro. Hay salchichas tipo británico que se consumen en el desayuno y se llaman **snags**, otras de inspiración italiana, y más concretamente boloñesa, llamadas **devon**, que se consumen en bocadillos, y las **mettwurst**, de origen alemán muy populares en el sur del país. En el caso de Nueva Zelanda,



la influencia británica es todavía mayor, pero aquí los embutidos se consumen a cualquier hora y se consumen en sandwiches con carne de buey y oveja acompañados de mantequilla y pepinillos.

NUESTROS VECINOS

Pero en la cultura española, probablemente por razones de vecindad, pero también por la enorme variedad regional con que cuentan, los embutidos franceses e italianos tienen bastante importancia, aceptación y, sobre todo, incitan a la curiosidad de muchos consumidores y amantes de estos productos.

tos.

La **andouille**, de la que hablamos anteriormente por su influencia en Luisiana, es uno de los embutidos franceses más universales. Ya en 1393, el desconocido autor del recetario *Ménager de Paris* revela su receta de andouille, una especialidad adorada por el escritor François Rabelais, que la eleva a la categoría de arte en la batalla de Pantagruel. En el siglo XVIII no hay libro francés de gastronomía que no hable de las **andouilles** de cerdo, vaca o buey que son servidas en los mejores restaurantes parisinos e incluidos en los tratados de gastronomía bretones. Se hacen famosas las **andouilles de Troyes**, de **Saint-Malo**, de **Cambrai** y de **Auray**. En la actualidad, la **andouille de Guéméné** aparece como la heredera de la tradición gastronómica bretona.

La **andouille** está elaborada, sobre todo, con el aparato digestivo del cerdo y con ciertas piezas como la panceta, las mollejas o la papada, además de sal, plantas aromáticas, especias, vinos, alcoholes, licores y condimentos.

Los **rillettes** son otra de las especialidades francesas, un nombre que se aplica a un trozo de carne de cerdo, oca, pato, otras aves, conejo o jabalí de forma alargada y cocida en su grasa, que se ofrece a los amigos y vecinos. Son preparaciones domésticas de la matanza, de gran raigambre rural, que se hacen para conservar la carne.

Los **rillettes** se comercializan cocidos en re-



Bolonia.

recipientes de cristal o en latas y los más famosos son los de **Mans, Sarthe** o **Tours**, aunque también los hay en **Burdeos** y en **Charentes**, además de en el **País Vasco-francés**.

Pero si hay un producto embutido cárnico que coloque en su sitio a la gastronomía francesa ese es el **salchichón**, cuyo nombre deriva como la salchicha del latín *salsus* (salado), y que se encuentra en los recetarios desde tiempos del Imperio romano, aunque no está claro si es un producto impulsado por éstos o por los primitivos galos, tal y como preconizan algunos de los estudiosos franceses con espíritu más chauvinista. Sea como fuere, la realidad es que tanto el salchichón como el jamón eran productos consumidos tanto por galos como por romanos en esa época en la que el cerdo era el rey de los hogares más pudientes. El nombre de salchichón como tal aparece también por vez primera en 1546, en un libro de introducción a la cocina transalpina escrito por Rabelais. El salchichón es una tripa rellena de carne troceada, generalmente de cerdo, pero también de vaca, cordero, burro, mulo, cabra, buey, caballo, jabalí o ave, a la que se condimenta con frutas, verduras o alcohol. Generalmente se compone de un 75% de carne magra y un 25% de grasa. Se consume crudo, una vez curado. Hay salchichones por todo el mundo y especialmente Francia, Ita-

lia, España y Suiza. Los franceses lo tienen en tan alta estima que consumen anualmente más de 125.000 toneladas de este producto. Entre los salchichones más famosos de Francia está el de **Lyon**, cuyas recetas aparecen a partir de 1839, que era preparado con carne de vacuno mayor y que ha derivado en nuestros días hacia la carne de cerdo procedente del jamón y las costillas, con una picada muy fina y con incrustaciones de torreznos; en la zona de Pirineos se hace el salchichón secado en varas y cuya producción se extiende de Tarn, en el norte de Aveyron, hasta Laguiole. La carne magra proviene de la espalda y el pecho del cerdo y se colgaban para secar en estacas de castaño.

El **salchichón de Arles**, en el área de Provenza-Costa Azul, es otro de los más famosos embutidos del país vecino. Se elabora con grasa de cerdo y carne de vacuno, pero en ocasiones se utiliza también burro, mulo o caballo. Se aromatiza con hierbas provenzales y se seca durante seis semanas. Otrora elaborado con carne de toro en la ciudad de Camargues, el salchichón de esta área es apreciado desde la época de René I El Bueno (1409-1480).

No podemos olvidarnos, por su originalidad, del **salchichón o salami de Córcega**, un

embutido muy magro, con carne muy picada, grasa escasa, sal y pimienta. Se cura en cuevas y se embute en el apéndice del cerdo. También son famosos los de **Alsacia, Auvergne** y **Saboya**.

Y Francia guarda tradición de un embutido de origen español como el **chorizo**, preparado con carnes magras y grasa de cerdo, pero también con buey, caballo, asno, mulo, carnero o cabra. Se distingue por su color rojo procedente del pimentón, que puede ser dulce o picante.

En Italia, como en España, el cerdo es el rey de los embutidos. Pero hay algunos de ellos que, con el tiempo, han traspasado fronteras y se han elevado a la categoría de arte. Así, la **mortadela** es una de las elaboraciones más antiguas y típicas que se remonta hasta 1376. Esta carne cocida, que en tiempos fue de varias especies y ahora se circunscribe exclusivamente al cerdo, tiene como las más prestigiosas a **Bolonia, Campotosto** y **Umbria**.

El **capocollo** es un embutido original que se obtiene de los músculos de la parte superior del cuello del gorrino perfectamente separados de los huesos. Se somete a un proceso de salazón y posteriormente se embute en ciego de vacuno. Los más famosos son el de **Calabria, Campania** (que lleva hinojo), **Puglia** (ahumado) y el de **Piacenzia**.

El **salami**, mezcla de carne magra y grasa de cochino, tiene tantas composiciones como indicaciones geográficas. Famosos son el de **Abruzzo, L' Aquila, Milán, Nápoles, Freuli, Perugia, Sorrento** o **Toscana**. Algunos llevan hígado o lengua y aditamentos como el ajo, la trufa o los pistachos.

El **zampone** dice la historia que nació en 1511 en la ciudad de Mirandola y se ha convertido en un plato de fin de año que acompaña a las populares lentejas. Es un embutido tradicional que se elabora con una mezcla de carne, tejido conjuntivo y manteca, a partes iguales, y que se introduce en la piel de las patas delanteras. Se somete a cocción en seco para alargar su conservación y se envasa al vacío. ■



Capocollo.