



## CAPITULO IV

### SALCHICHONES Y EMBUCHADOS

En la salchichería española contamos con dos tipos de mucha estimación, como son el salchichón y el embuchado de lomo. Con referencia al embuchado, anticipo que este embutido es peculiar y característico de nuestro país.

#### I. EL SALCHICHON

De todos los embutidos que prepara la salchichería española, el salchichón constituye el tipo de mayor estimación comercial y de más alta cotización. Durante muchos años la fabricación del salchichón quedó circunscrita a muy limitadas comarcas de Cataluña, y el salchichón de Vich conquistó fama en el mercado internacional en franca competencia con los salchichones franceses y los "salami" italianos.

La fabricación del salchichón estaba revestida de un misterioso secreto, y sólo quienes lo conocían podían preparar este tipo de embutido. El secreto existe y tardará muchos años en ser descubierto porque no lo tiene nadie, no lo sabe nadie. El secreto lo oculta

el aire, como indicaré después, y por eso es difícil de arrancarlo.

Dentro de esta dificultad, es decir, sin conocer el secreto de la madurez o sazonado del salchichón, actualmente se fabrica un poco por todas partes y se logran con frecuencia excelentes tipos de grato comer y buena presentación. En esta Cartilla me limito a señalar la preparación de un salchichón en la matanza familiar.

### **Las carnes.**

El salchichón puede ser puro o de mezcla. En el primer caso, de carne de cerdo exclusivamente; en el segundo, mezcla de carne de cerdo y de vacuno. En ambos casos las carnes preferidas son las procedentes de reses magras, adultas; carnes hechas para que la pasta tenga firmeza homogénea que, después de sazonado el embutido, suministre cortes netos.

El escogido de la carne ha de ser muy meticuloso. Hay que quitar todo el tejido conjuntivo denso (tendones, aponeurosis, pitracas, etc.), de difícil masticación y que tanto embastece las pastas. Hay que quitar también los pegullones de grasa, principalmente del sebo de la carne vacuna, cuya tendencia al enranciamiento es manifiesta. Se ha de emplear magro puro para formar pasta fina de grato masticar y agradable sabor.

Las carnes se pican muy finamente, a través de la placa de cuatro milímetros o de seis milímetros.

### **El tocino.**

En los dos tipos de salchichón se emplea el tocino, que ha de ser de hoja, firme y duro. Según los gustos de los mercados, o de la familia, el tocino se pica en trocitos pequeños que no se destacan de la pasta; o, en parte, en cubitos de medio centímetro de lado para que formen un mosaico de contraste entre el tono blanco del tocino y el rojo de la carne. En este caso, parte del tocino se pica también en trocitos muy finos para confundirse con la pasta y dar aspecto jaspeado.

### **La pasta.**

Picadas las carnes y el tocino, se procede a formar la pasta, mezclando los diferentes picadillos con las especias y formando panes de 20-30 kilos con la pasta.

El empastado es operación que reclama atención. Hay verdaderos especialistas salchichoneros que hacen muy bien la mezcla. Cualquiera persona, con un poco de cuidado, puede hacer una buena pasta. Se ha de preferir personas que tengan las manos secas y frías, prohibiendo el amasado a las personas de manos calientes y sudorosas. La pasta se hace amasando en seco, o ligeramente humedecidos, los componentes y revolviendo muy bien las carnes, tocino y especias de forma que haya una distribución perfecta de los componentes en toda la pasta. El amasado se hace en una artesa de madera o en un lebrillo de barro. Se da por terminado el amasado cuando la pasta forme un poco de liga y se adhiera a las manos. No conviene trabajar mucho la pasta para que no se caliente.

Hecha la pasta, se pone sobre tablas o en artesas de madera, y se deja reposar en un paraje fresco durante tres-cuatro días, según la temperatura del ambiente. Cuanto más calor, menos días, y a la inversa. Este reposo da origen a una verdadera fermentación de la pasta, que debe vigilarse con sumo cuidado. La señal de poder emplear la masa es cuando está completamente enjuta y la superficie aparece con ligera floración de mohos; dando un pellizco a la pasta presenta extraordinaria elasticidad y ligazón.

### **El embutido.**

La pasta del salchichón se embute en tripa cular de cerdo. Es la presentación más conveniente para su buena y larga conservación. También se puede embutir en trozos del pequeño colon del cerdo, llamados semiculares. Modernamente, se hacen salchichones con pasta embutida en tripa delgada de vacuno, llamando en este caso al embutido "longaniza imperial" o, más corrientemente, con el nombre francés de *fouet*.

Se han de escoger los últimos trozos de las tripas del cerdo porque la pared de estos intestinos es muy gruesa y contiene abundante cantidad de grasa intersticial que impide una rápida desecación. El salchichón se sazona despacio; en ocasiones reclama tres meses de oreo, y conviene permanezca jugoso durante mucho tiempo.

Los salchichones forman piezas largas de 30-40 centímetros, o más, de longitud. Los cabos han de estar bien atados, con doble nudo y el clásico moño. En

uno de los extremos se dejará una larga lazada para colgar el salchichón durante el período del sazonado en el secadero.

Terminada la operación de embutir, se deja col-



Fig. 14.—Embutiendo salchichones.

gado el salchichón para que escurra y orear la superficie de la tripa; después se pasa unas horas a la estufa; cuando falta, es suficiente colgarlo en una habitación templada para que reaccione la pasta, y, por último, se lleva al secadero.

### **El sazonado.**

El sazonado y secado del salchichón reclama mucha vigilancia para conseguir un buen producto. Como el secado dura tanto tiempo, de no tomar precauciones se corre el riesgo de una pérdida segura. No olvidar que el salchichón se hace en el secadero. Hasta que llega este momento es sólo un embutido como los demás, es una pasta que ha de fermentar.

De secadero no se puede improvisar cualquier habitación, como ocurre con los chorizos; es necesario buscar un local fresco, no frío, de poca aireación, que la atmósfera esté tranquila y haya pocas oscilaciones de la temperatura y muy relativa humedad.

El sazonado del salchichón es un proceso muy complicado y en muchas fases desconocido, proceso en que intervienen factores físicos y biológicos, actuando sobre un medio químico muy complicado. Durante el reposo del empastado se produce una fuerte acidificación de la pasta debido, en gran parte, a la salmuera que se forma de la unión de la sal con el plasma de la carne. Esta fuerte acidez contribuye a la coagulación de la albúmina y a la formación de una ácido-albúmina que impide la corrupción de la carne.

En cuanto se lleva el salchichón al secadero empieza la deshidratación, es decir, la pérdida de agua. El embutido pierde el 30-35 por 100 de su peso por evaporación del agua. Este fenómeno se comprueba porque la tripa se arruga, el volumen de la pasta merma considerablemente.

Estos fenómenos físicos se acompañan de cambios

químicos, en su mayoría desconocidos, producidos por microbios y mohos. Hay un mundo de seres microscópicos que con su actividad producen sabores nuevos, fijeza de caracteres en las pastas del salchichón. De todo ello resulta que el salchichón es algo más que una carne desecada; es, en efecto, una carne fermentada por la intervención de microbios y hongos que flotan en el ambiente del secadero.

El buen salchichón reclama condiciones especiales de clima para su buen sazonado. En España tenemos famosos salchichones, de muy justa nombradía. Son también muchas las regiones que producen salchichones buenos, y, en general, exceptuando los parajes húmedos y fríos, se puede, siguiendo con cuidado las reglas de limpieza y con escrupulosidad en las técnicas indicadas, se puede, repito, conseguir hacer salchichón para abastecer la despensa familiar.

Dos son los factores que guardan el secreto del salchichón: la calidad de los cerdos y el clima. En cuanto a la primera, son preferidos los cerdos magros, de carnes hechas; y en cuanto al segundo, decía con razón mi amigo Miguel Vilarrasa: “el clima es el gran factor de esta industria, y sin él sería un negocio ruinoso”. En los climas secos, de más de cien metros de altitud, hay muchas probabilidades de hacer buen salchichón.

Una vez secos los salchichones, se conservan en almacenes frescos, donde la tripa se recubra de mohos, que actualmente se le concede mucha importancia porque contribuye a su buena conservación, de-

mostrada la acción abiótica de los hongos microscópicos.

### Recetario.

#### I. SALCHICHON PURO

##### *Componentes:*

Carne magra de cerdo .....	800	gramos.
Tocino .....	200	"
Sal .....	25	"
Nitro .....	1	"
Azúcar .....	2	"
Pimienta molida .....	3	"
Idem en grano .....	1	"
Nuez moscada .....	0,750	"
Vino seco .....	Un vasito.	

##### Tiempos de la fabricación:

1. La carne magra se escoge muy bien, es decir, se limpia de tendones, pegullones de grasas, etc., y se pica por la placa de seis milímetros.

2. El tocino, de hoja, las dos terceras partes se pica también por la misma placa de seis milímetros; el resto se corta en pequeños cubitos.

3. Se amasan las carnes, el tocino y las especias con insistencia, hasta que ligue la pasta.

4. Se forman grandes panes de pasta y se dejan reposar dos-cuatro días en un local fresco.

5. Embutir la pasta en tripa cular o semicircular de cerdo. La pasta, embutida en tripa cordilla de vacuno, se hace antes, pero dura menos tiempo.

6. Hechos los salchichones y colgados verticalmente de la lazada, dejarlos orear en un local templado para que la pasta reaccione.



Fig. 15.—Salchichones en el secadero.

7. Sazonado en el secadero, siempre colgados, por lo menos durante tres meses, a temperatura baja y con aire en calma.

8. Secos y sazonados los salchichones, se conservan en un local fresco. La práctica de envolverlos en una hoja de papel de estaño es una buena costumbre porque evita una desecación intensa de la pasta y el enranciamiento de la grasa.

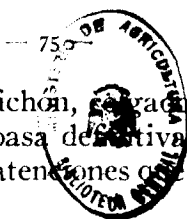
## 2. SALCHICHON DE MEZCLA

### Componentes:

Carne magra de cerdo .....	400	gramos.
Idem de vacuno de primera .....	400	"
Tocino .....	200	"
.....	25	"
.....	1	"
Prájerita molida .....	1,5	"
Idem en grano .....	0,5	"
Nuez moscada .....	0,750	"
Azúcar .....	1	"
Vino de Jerez .....		Un vasito.

### Tiempos de la fabricación:

1. La carne de vacuno, de calidad magra, se pica por la placa de seis milímetros.
2. La carne magra de cerdo y el tocino trozado en tajaditas, se mezcla con el picadillo de la carne y, todo junto, se pasa de nuevo por la máquina picadora con la placa de cuatro milímetros.
3. Se amasan todas las carnes, añadiendo los condimentos hasta formar una pasta homogénea, que se deja reposar, según se ha indicado anteriormente.
4. Después de un oreo de dos-cuatro días, se embute la pasta en la tripa cular o semicircular; se pincha



y se deja orear el salchichón, sacado de la lazada, en un local templado. Se pasa definitivamente al secadero, prestándole iguales atenciones que al tipo puro.

## II. EMBUCHADO DE LOMO

En la chacinería española contamos con un tipo de embutido muy original: el embuchado de lomo y su variante el lomo picado en morcón. Para ambas clases de embutido se emplean únicamente los lomos del cerdo, a los que se ha quitado toda partícula de grasa y las binzas aponeuróticas, de forma que quede el músculo limpio de adherencias extrañas a la carne.

### **El embuchado de lomo.**

En este tipo de embutido la carne se emplea sin picar; los lomos se adoban y embuten enteros. Los condimentos de este embutido son también originales y varían mucho, según la persona que los prepara. Por lo tanto, hay muchas recetas. Una, de más corriente práctica, es salar y adobar en líquido el lomo entero o los trozos de lomo.

En este caso, la cinta del lomo se sumerge en una salmuera fuerte de 20<sup>o</sup> B (compuesta de agua, 100 c. c.; sal, 20 gramos), donde permanece en remojo durante tres-cuatro días para que tome la sal. La salazón en seco es menos perfecta, pero también se emplea en muchas regiones. Se frota la carne con un poco de sal y se deja reposar, como en el caso anterior. Se comprende que es más seguro dosificar la sal en salmuera que en seco. Sacada la carne de la sal-

muera o de la sal, se pone a desalar en agua corriente durante veinticuatro horas; se deja orear hasta que se seque y, en este estado, se reboza la carne con un adobo compuesto de pimentón dulce, aceite de oliva, hasta formar un barrillo espeso; se aromatiza con un poco de comino, orégano y ajos majados. Con este adobillo se unta muy bien todo el lomo, frotando para que penetre entre las fibras musculares, y se deja en reposo dos días en una habitación fresca.

También es muy corriente esta otra receta, de tipo popular, para adobar el lomo embuchado:

Pimentón dulce: .....	50 gramos.
Idem picante .....	50 "
Ajo majado .....	2 dientes.
Vino de Jerez .....	1 vasito.
Laurel .....	Al gusto.

El ajo y el laurel se ponen en infusión con el vino.

En este caso, como en el anterior, se mezcla con aceite de oliva, y con la pasta se frota muy bien la carne, y se deja reposar en un local fresco.

Cualquiera que sea la receta para adobar el lomo, la operación de embutir es muy típica. El lomo entero se ha de forrar con un trozo de tripa cular de cerdo. Esta operación se hace siempre a mano, y su práctica reclama cierta habilidad. Mediante un trozo de cuerda, bramante fuerte, atado a uno de los extremos de la carne, sirve para sujetarla a una escarpia, en tanto que se mete, tira de la tripa recubriendo el lomo en toda su extensión. Es conveniente impregnar la carne de aceite para facilitar el deslizamiento de la tripa.

Tiene mucho mérito no romper la tira de lomo ni la tripa.

Terminada la operación se atan los cabos de la tripa, y el embutido se lleva al secadero para su curación,



Fig. 16.—El lomo entero se ha de forrar con un trozo de tripa.

operación que reclama los mismos cuidados que los salchichones.

### **Lomo picado, en morcón.**

Para esta clase de embutidos se utiliza también la carne de los lomos, con exclusión de otra clase. En este caso, la carne se corta en trozos cuadrados de uno

a tres centímetros y se sumergen en el adobo, cuya fórmula he dado anteriormente. En muchos casos se añade pimientos secos, que han permanecido en remojo durante veinticuatro horas, y, después, se majan en un poco de agua o de vino.

Las carnes han de permanecer sumergidas en el adobo cuatro o cinco días para que tomen bien el sabor del aliño. El embutido también se hace a mano. Para esta clase de embutidos se emplea con preferencia la tripa ciego (*morcón*) de cerdo; también se puede emplear el intestino colon o rizo del mismo animal. La operación de embutir es sencilla. Todo consiste en rellenar la tripa con los pedazos de carne de forma que no queden huecos donde se pueda alojar el aire, que después perjudica el buen sazónamiento. Una buena costumbre es la de secar muy bien la tripa morcón por la cara interna que contacta con la carne.

Terminado el embuchado, se cuelga en el secadero para su sazónado, operación que reclama los mismos cuidados que los chorizos. En general, su curación completa es más lenta por el mayor volumen del embutido. Si el tiempo está húmedo, conviene darles un poco de humo para que seque la atmósfera, y se continúa colgado en un local fresco.

Estos embutidos, el lomo en tira o el lomo embuchado, duran mucho tiempo, bien protegidos por la calidad de la tripa. Conviene almacenarlos en locales frescos para evitar el enranciamiento de la grasa, que comunica un sabor desagradable.