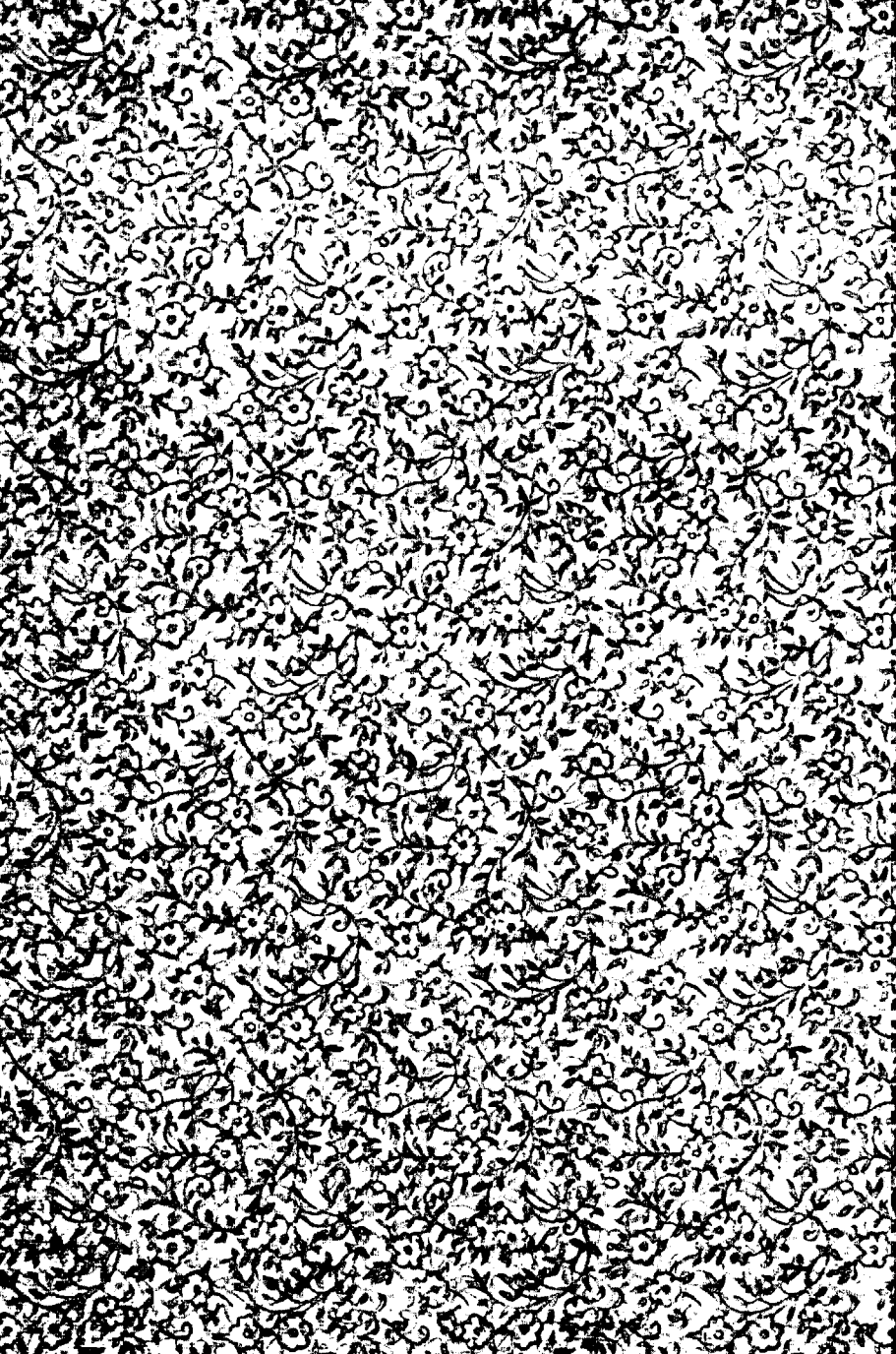


MA
AR

7/1





LA MATANZA FAMILIAR

**PUBLICACIONES DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO DE CAPACITACION Y PROPAGANDA**

CARTILLAS RURALES

NUM. 2



LA MATANZA FAMILIAR

POR
CESAREO SANZ EGAÑA

Veterinario
Director del Matadero de Madrid



MADRID

1949

R-18340



INDICE

Págs.

| | |
|---------------------------|---|
| LA MATANZA FAMILIAR | 7 |
|---------------------------|---|

CAPITULO PRIMERO

PRACTICA DE LA MATANZA EN EL MEDIO RURAL

| | |
|---------------------------------------|----|
| Preparativos de matanza | 9 |
| Degüello y sangría | 10 |
| Chamuscado y escaldadura | 12 |
| Evisceración o desentrañamiento | 15 |
| Oreo de la canal | 18 |
| Limpieza de asaduras y vientre | 18 |
| Despiezo de la canal | 19 |
| Inspección veterinaria | 22 |

CAPITULO II

LAS MORCILLAS

| | |
|--|----|
| Cantidad de sangre | 25 |
| Recogida de la sangre | 26 |
| Los componentes | 26 |
| El bodrio | 28 |
| El atado | 29 |
| Cocción | 29 |
| Recetario | 30 |
| Morcillas con vegetales (30).—Morcillas con despojos (35). | |
| Morcillas con cortezas (39). | |

CAPITULO III

LONGANIZAS Y CHORIZOS

| | |
|---------------------------------|----|
| Formación de la pasta | 45 |
| El embutido | 49 |
| El secado | 52 |
| Recetario | 54 |
| Longanizas (54).—Chorizos (58). | |

CAPITULO IV

SALCHICHONES Y EMBUCHADOS

| | |
|--|----|
| <i>El salchichón</i> | 65 |
| Las carnes | 66 |
| El tocino | 67 |
| La pasta | 67 |
| El embutido | 68 |
| El sazonado | 70 |
| Recetario | 72 |
| Salchichón puro (72).—Salchichón de mezcla (74). | |
| <i>El embuchado de lomo</i> | 75 |
| Lomo picado, en morcón | 77 |

CAPITULO V

JAMONES Y TOCINO

| | |
|-----------------------------------|----|
| <i>Los jamones</i> | 79 |
| El corte | 81 |
| La salazón | 83 |
| Fórmulas nuevas | 85 |
| El sazonado | 89 |
| La paletilla | 91 |
| Conservación de los jamones | 92 |
| <i>El tocino</i> | 92 |



LA MATANZA FAMILIAR

La matanza, sin otra indicación, corresponde a la matanza del cochino, costumbre multiseccular que actualmente se sigue en todos los hogares de la ruralería como medio de abastecer la despensa familiar con un alimento rico en proteínas y grasa.

En todos los tiempos la matanza ha dado motivo, en la vida rural, a una fiesta donde predomina la gula; fiesta que ha servido con frecuencia de tema a los literatos y escritores costumbristas.

El cerdo es animal que se cría exclusivamente para producir carnes y grasas, única finalidad económica de la especie. Por cierto, y valga el divagando, el cerdo es un animal calumniado de inmundo; todos sus nombres: cerdo, puerco, marrano, cochino, etc., indican suciedad, desprecio. En su alabanza sólo se dice que es un animal sin desperdicios. Todo esto en vida; pero después de la matanza, transformado en jamón, salchichón, chorizos, etc., es cuando conquista buena fama.

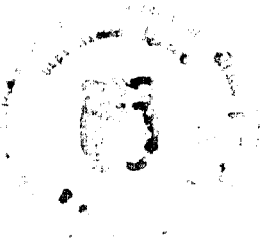
Aunque en alguna de mis publicaciones he tratado de la matanza, siempre queda algo nuevo que de-

cir. Procuraré en esta CARTILLA recoger, en resumen, muchas de las cuestiones que interviene para conseguir una buena matanza (1).

C. SANZ EGAÑA

(1) Para ampliar estos conocimientos, véase el libro del Sr. Sanz Egaña: *Chacinería moderna: Industrias de la carne (Salazones y conservas)*, 2.ª edición, 307 páginas, 85 figuras. Madrid, 1945 (Editorial Espasa-Calpe, 40 pesetas).—Como obra de consulta puede acudirse a la *Enciclopedia de la carne*, del mismo autor, publicada por la citada Editorial (666 págs., 930 figs. Madrid, 1948).—*Nota de la Sección de Publicaciones del Servicio de Capacitación y Propaganda. Ministerio de Agricultura.*





CAPITULO PRIMERO

PRACTICA DE LA MATANZA EN EL MEDIO RURAL

La matanza del cerdo es algo más que quitarle la vida: es transformar un animal en materia primera de una industria alimenticia como es la chacinería. Circunscribo el tema a la matanza en el medio rural y, por eso mismo que se hace una vez al año, conviene prestar atención a todas las reglas, tanto de la higiene como de la técnica.

No trato de describir las costumbres de la matanza en una región determinada, mis propósitos son otros: son señalar las reglas de higiene, indicar las normas prácticas que determinan una buena matanza, combatir alguna creencia errónea y aconsejar cuanto estimo de justificada eficacia.

Preparativos de matanza.

Es práctica corriente y conveniente que los cochinos, antes de la matanza, estén reposados, tranquilos, en ayunas durante veinticuatro horas; en cambio, no tiene ninguna explicación respetar las fases de la luna para hacer la matanza. Está justificado elegir una fe-

cha de mucho frío, porque la baja temperatura ayuda a prolongar la buena conservación de la carne.

Como la matanza exige fuerte sujeción del animal, se evitarán los malos tratos y los golpes, siendo también conveniente impedir que haga esfuerzos violentos: los músculos fatigados, cansados, sangran mal y presentan una rápida y defectuosa rigidez. La vida de reposo y tranquilidad de la pocilga debe acompañar al cochino hasta el degolladero, si queremos obtener una buena sangría y una carne de larga conservación.

Degüello y sangría.

Los cochinos se matan por el método llamado del degüello, que consiste en seccionar los grandes vasos sanguíneos (arterias y venas) situados en la entrada del pecho, en la base de la papada.

Para conseguir un buen degüello se requiere cierta habilidad operatoria que determine una copiosa y rápida sangría que da carne exangüe y blanca. Esta condición es consecuencia de la primera; la contraria también es verdad: una mala sangría determina carne hemorrágica, colorada, de mal aspecto y de peor conservación higiénica.

Si una buena matanza requiere un buen degüello, esta operación exige conocer la región anatómica donde se ha de dar el corte; si bien es cierto que hay buenos matarifes que, ignorando completamente la anatomía regional, por práctica empírica saben dónde están situados los órganos que se debe cortar y los que se debe respetar; también creo que una demos-

tración gráfica de la región y de las órganos que se cortan en el acto del degüello facilita mucho el éxito de una buena matanza; eso representa la figura 1.

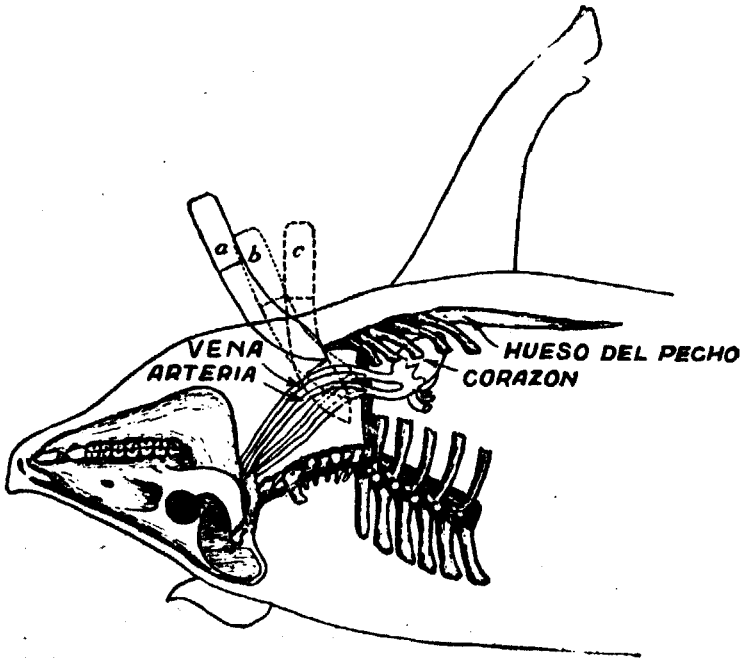


Fig. 1.—Silueta demostrativa del degüello en el cerdo. (Las líneas punteadas señalan la dirección del cuchillo.)

A la entrada del pecho, a mediado del cuello, debajo de la capa grasienta que forma la papada, hay unos músculos muy delgados, que semejan cintas muy tenues; en la cara interna de estos músculos se en-

cuentran las venas yugulares superficial y profunda y las arterias carótidas primitivas, vasos que corta el cuchillo del matarife para dar salida a la sangre.

La buena sangría se favorece dejando íntegra la actividad del corazón y no impidiendo el libre juego de los órganos respiratorios; no conviene cortar la tráquea ni herir el corazón. El animal ha de estar sujeto durante el degüello, pero dejando libertad a limitados movimientos musculares que favorecen, con sus contracciones, la salida de la sangre. Con la sangre que sale por la herida hecha por el matarife se va la vida del animal; como la sangre es un valioso producto en salchichería, interesa recoger la mayor cantidad posible y en las condiciones óptimas de limpieza, que explicaré en el capítulo siguiente.

Chamuscado y escaldadura.

Matado el cochino, hay que pelarlo: arrancarle los pelos y las escamas de la epidermis. Toda su piel es comestible, pero limpia de costras y de pelos. En la práctica, la peladura de un cerdo exige un intenso calentamiento de la piel, única forma de reblandecer la capa pilosa y facilitar la depilación. El calor se puede aplicar de dos maneras: húmedo, por agua caliente; o seco, por llama de fuego. Así, en la práctica, se conocen dos métodos para pelar cochinos: el *chamuscado* y la *escaldadura*.

El *chamuscado* tiene mucho aceptación en las matanzas de la ruralería. Desangrado el cerdo, se le tira al suelo y se le envuelve entre paja larga, viruta, aula-

gas u otro material que dé mucha llama, y se prende fuego; las llamas chamuscan las cerdas y reblandecen la epidermis, primero de una mitad y después de la otra mitad del cuerpo; para el buen chamuscado hay que voltear el cochino. Con todo este cuidado siempre quedan regiones mal chamuscadas, que hay que repasar con un puñado de paja, o retama, encendida, que se pasa por estas regiones para conseguir un pelado perfecto; este calentamiento local ha de ser más intenso en las pezuñas, para poder desprender los estuches córneos.

Apagado el fuego, se raspa la piel con un cuchillo, una raedera, etc., y, cuando está bien depilado, se lava con agua fría, para arrastrar las partes carbonizadas, dejando limpia la piel.

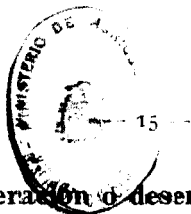
Un procedimiento muy práctico—que he recomendado con frecuencia y a veces lo utilizamos en el Mata-dero de Madrid—es el de chamuscar los cerdos con una lamparilla de soldar. Colgado el animal o tumbado, con unas pasadas de la llama es suficiente para achicharrar el pelo y reblandecer la piel, que, en éstas condiciones, se deja raspar con facilidad.

La *escaldadura* consiste en sumergir el cerdo degollado en un gamellón o artesa con agua caliente a 80-90 grados. El baño dura unos minutos, el tiempo preciso para reblandecer la epidermis hasta que suelta el pelo; la peladura puede hacerse dentro del agua o sobre una mesa; la piel se raspa con un cuchillo, o mejor con un cucharón de bordes cortantes que arrancan el pelo y las escamas epidérmicas, dejando la piel lisa y limpia.

Tanto en el chamuscado como en la escaldadura, la operación de pelar el cochino ha de hacerse rápidamente, mientras la piel está caliente, pues cuando se enfría es difícil de pelar y quedan marcadas las señales del raspado, que afean mucho la corteza del tocino.

Se ha discutido y se seguirá discutiendo cuál de los dos procedimientos de pelar es el más conveniente para la mejor conservación de la carne y preparación de chacinas; se aducen razones, se invocan costumbres en defensa de uno y otro método. Las razones, más que de orden científico y resultado de experiencias, son consecuencia de prácticas y costumbres. Mi opinión, ya expuesta varias veces, es muy clara: el método de pelar no influye para nada en la calidad de las carnes; hay que desecher la creencia de que el fuego derrite las grasas y destruye los malos humores, que el agua caliente encharca la piel, etc. Nada de esto tiene justificación práctica ni científica.

También es equivocada la interpretación de que el aroma, el sabor, la tonalidad de la carne, etc., de algunos tipos de embutidos, jamones, etc., sean debidos al modo de pelar seguido en la región. La verdad es que la carne, la grasa del cerdo, debe todas sus cualidades a las características de la raza, aunque también influye mucho la naturaleza de los alimentos y régimen de vida del cerdo; algo los métodos de preparación y conservación a que se someten los productos chacinados y nada, absolutamente nada, el sistema de peladura. El escoger uno u otro método es cuestión de costumbre, de comodidad y de capricho.



Evisceración o desentrañamiento.

Pelado el cochino, se procede inmediatamente a extraer las vísceras o entrañas, operación que se puede hacer apoyando el animal, sobre el espinazo, en una mesa o poyo; pero que es más fácil y cómodo hacerla colgando la res por los tendones de las patas (las *pihuelas*), en un palo o camal y suspendido todo de una escalera, o de una viga del techo.

Para eviscerar hay que abrir en canal el cochino mediante un corte a todo lo largo del cuerpo, operación sencilla que reclama, sin embargo, cuidados y alguna práctica. La precaución más importante consiste en abrir el cochino inmediatamente de pelado y lavado; esta rapidez se justifica para evitar que del contenido de los intestinos, de la vejiga de la orina, etcétera, pasen microbios, productos de mal olor y sabor a las carnes y grasas. Así, cuando se retarda la evisceración, los magros y las mantecas toman un olor estercoráceo u orinoso francamente desagradable. No se debe retrasar la evisceración para conseguir carnes y grasas comestibles.

El cochino se abre siguiendo una línea que se traza desde la *curcusa* o *punte* (huesos coxales) a lo largo del vientre y del pecho, hasta terminar en la degolladura. Conviene no ahondar mucho con el cuchillo en el vientre, para no correr el peligro de cortar o pinchar las tripas, pues además del daño directo, manchan la carne con el contenido estercoráceo. En algunas regiones de Cataluña se abre el cerdo por el lomo, haciendo una raya desde el nacimiento

de la cola hasta la nuca; así el riesgo de pinchar una tripa es muy remoto. Cualquiera que sea el método de abrir el cochino, el propósito es el mismo, quitar



Fig. 2.—Evisceración de un cochino colgado de una escalera.

todos los órganos del pecho y del vientre para formar la canal.

Las sujeciones o inserciones de las vísceras con las paredes del pecho y del vientre son muy laxas, y ceden a un ligero arrancamiento. En algunos casos exigen cortes, siendo el corte mayor el del esfínter del ano, para sacar entera la *tripa cular*. Si la evisceración se hace estando colgada la res, la operación del vaciado se empieza por el intestino recto, por el final del vientre; la masa intestinal (las *tripas*) y sus envolturas serosas (*redaños, entresijo*) y el estómago salen juntos; el esófago se corta por detrás del diafragma (la *entraña*) y, con ligeras tracciones y algunos cortes en el espinazo, se desprende todo el vientre; los riñones quedan pegados al lomo.

Para sacar las asaduras, hay necesidad de partir el pecho con un cuchillo fuerte. El cuerpo cartilaginoso del esternón se corta con facilidad; un corte en redondo al diafragma, en una de cuyas caras se insertan los ligamentos que sujetan el hígado, otro corte a lo largo de las vértebras dorsales y las vísceras torácicas, las *asaduras* quedan pendientes de la tráquea o *garganchón*, que se corta a la altura de la cabeza; con la tráquea va unido el esófago (*traga-pastos*).

Con un poco de habilidad, la operación de extraer las vísceras o entrañas dura menos tiempo que el invertido en describirla.

Terminada la evisceración, se lava y enjuaga muy bien la canal por dentro y por fuera para arrastrar los coágulos de sangre, la suciedad eventual, et-

cétera; el co hino queda convertido en tres grandes porciones: 1, la *canal*; 2, las *asaduras*, y 3, el *vientre*. Cada una de estas porciones reclama un tratamiento distinto para su buen aprovechamiento.

Oreo de la canal.

La canal conviene se oreo antes del despiezo; es decir, que pierda un poco de humedad y adquiera dureza, para lo cual se lleva a una habitación muy fresca y ventilada, durante veinticuatro horas por lo menos. Durante el oreo, la canal ha de estar colgada de la curcusa, o de la quijada, y mejor de las pihuelas, de forma que el aire frío la rodee por todas partes. Hay que despreciar la superstición vulgar de que no debe darle la luz de la luna a la canal (“que no se *alunare*”), por el supuesto peligro de que la carne se corrompa. La canal se oreo y endurece en un ambiente frío y seco, lo demás carece de importancia.

Limpieza de *asaduras* y *vientre*.

Dejando orear la canal, hay necesidad de atender a las *asaduras* y al *vientre*.

La *asadura* se integra del pulmón (*bofe*, *liviano*), corazón e hígado; ninguna de estas tres vísceras exige más que un cuidado: lavarlas con agua pura y fría que arrastre los coágulos de sangre; al hígado se le arrancará, con cuidado, la vejiga de la hiel. Como estos órganos son de muy escasa duración (el que más pronto se descompone es el hígado), son los elegidos para la comida en el día de la matanza; excepcional-



mente se preparan *chorizos dofeños* con el pulmón y *morteruclos* con el hígado. Conviene indicar que todas las asaduras son material apropiado para elaborar embutidos.

El vientre reclama una rápida limpieza. El primer tiempo es dividirlo en dos partes: estómago y tripas. El estómago se parte, se saca el resto de comida y se enjuaga con agua fría. El intestino se estira o desenreda del entresijo hasta quedar convertido en un tubo; entonces se corta en tres trozos: intestino delgado (*cordilla*), intestino ciego (*morcón*) e intestino colon (*rizo* y *cular*). Y, una vez tronzado, se vacía su contenido y se enjuaga con mucha agua, para que arrastre toda la inmundicia y queden únicamente las paredes del intestino. La limpieza se hace por fuera y por dentro; para ello hay necesidad de *volver la tripa*, operación sencilla invaginando una punta y echando un poco de agua; el peso del agua da la vuelta a la tripa.

Las operaciones de limpieza de las asaduras y del vientre se han de hacer en el mismo día de la matanza, para evitar adquieran malos olores y mala presentación.

Despiezo de la canal.

En cambio, el despiezo de la canal se hace al día siguiente, cuando presenta los músculos rígidos y duros. Para partir la canal se apoya el cerdo sobre una mesa o tarima, y se empieza cortando la cabeza al nivel de su articulación con el cuello, siguiendo los bordes de la quijada; después, con una cuchilla o hachue-

la, se parte el tronco por la mitad, sacando entero el espinazo. El corte se inicia en el solomillo, rayando los músculos en su inserción con los cuerpos de las vértebras; a golpes de cuchilla, siguiendo las rayas, se van cortando las inserciones de las costillas sobre las vértebras; rotas las ligaduras óseas, con un cuchillo se cortan los *lomos*, partes musculares que se apoyan en las apófisis de las vértebras; por último, un corte a todo lo largo del espinazo parte la capa de *tocino*, y queda la canal dividida en dos mitades.

En la generalidad de los casos, se cortan los *pernils* para preparar jamones, y sigue el lardeo de los pechos y brazuelos para separar del tocino toda la parte magra. Las *mantecas* se han recogido, en parte al desenredar las tripas y otra parte al partir la canal.

El *tocino* forma dos hojas, cuyo tamaño y grosor varía con la raza del cerdo y estado de cebamiento del animal. El tocino está formado por la piel o corteza y la correspondiente capa lardosa.

Con las partes magras y magrosas, mezcla de músculo y grasa, se preparan los *embutidos*.

A medida que se va despieizando el cerdo, se apiñan los trozos de carne y de grasas en la mesa, o en recipientes limpios. En la práctica se hacen varios apartados, según el destino de las carnes. Los grupos más corrientes son:

1. Trozos para consumo en fresco, o inmediato.
2. Carnes magras: lomos, lardeo, etc., que se destinan al embutido.
3. Los pernils, para la salazón.

4. Las hojas de tocino, para la salazón.
5. Las pellas de manteca.
6. Los huesos: espinazo, cabeza, patas, para la salazón.
7. Los recortes, sesos, lengua, etc.

Todas las faenas de despiezo y troceo se han de hacer con limpieza, la recogida de trozos en recipientes

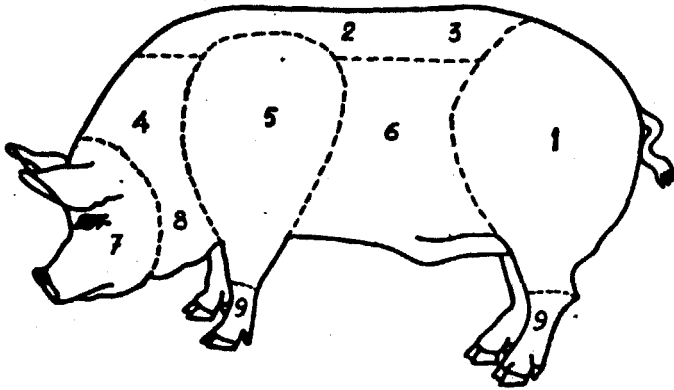


Fig. 3.—Silueta demostrativa de los cortes más corrientes en el despiezo del cerdo: 1, pernil; 2 y 3, lomos; 4, pestorejo; 5, brazuelo o paletilla; 6, hoja de tocino; 7, cabeza; 8, papada; 9, patas.

tes muy limpios, paños igualmente limpios, etc. Todas las carnes frescas y grasas de cerdo captan fácilmente los olores que hay a su alrededor.

Se escogerán para estas operaciones locales ventilados y limpios, alejados de cuadras, cochiqueras, etc.

Las carnes que inician su descomposición o corrupción no se corrigen con la salazón ni con el adobo; para conseguir buenos jamones, buenos chori-

zos..., emplear siempre carnes sanas y limpias; es una exigencia elemental, pero necesaria.

La matanza en su primera fase: quitar la vida al cochino y despiezar su cuerpo, ha de llevarse con cierto orden con celeridad, pero sin atropellar. Llevando orden, todas las operaciones se hacen mejor y más descansadamente.

Es corriente en la práctica reunir mucha gente para la matanza, pero todos han de obedecer las órdenes e indicaciones de la matancera que dirige las operaciones, única manera de sacar buenos productos.

Inspección veterinaria.

Antes de empezar el despiezo del cochino se ha de reclamar la presencia del Inspector Veterinario, que ha de reconocer las vísceras y las masas musculares.

El cochino, por su gran voracidad y sus hábitos omnívoros—come todo y con todo engorda—, es un animal muy propenso a padecer enfermedades, algunas muy graves, que causan trastornos a las personas que consumen sus carnes.

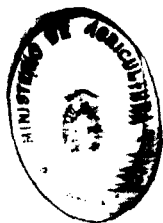
El reconocimiento por parte del Veterinario evita los posibles trastornos consecutivos al consumo de carnes de cochino infestadas.

Por otra parte, una de las enfermedades frecuente en los cerdos criados alrededor del hogar es la *triquinosis*; enfermedad benigna para el cerdo, que no acusa síntomas ninguno durante la vida y no presenta lesión aparente después de la matanza; únicamente el examen micrográfico, a cargo del Inspector Vete-

rinario, puede descubrir el mortífero parásito de la “triquina”—llamada modernamente *Trichinella spiralis*—, cuya ingestión por el hombre es causa de grave enfermedad, seguida en muchas ocasiones por la muerte.

La historia de las epidemias de “triquina” ha comprobado que todos los casos de esta parasitosis tienen su origen en el consumo de carne de cerdo matado de ocultos, sin dar conocimiento a la Inspección Veterinaria para reconocer las carnes.

Un consejo que puede evitar desgracias y víctimas: no consumir carne de cerdo sin que preceda el examen del Inspector Veterinario y haya autorizado su consumo.



CAPITULO II

LAS MORCILLAS

Las morcillas son embutidos que se caracterizan por contener sangre; son embutidos de pasta blanda, cocidos o crudos. La composición de las morcillas españolas es de lo más variado que hay en salchichería; las recetas son poco fijas, los componentes se dosifican a capricho, según los gustos; en cada región hay una fórmula típica; cada familia tiene su receta particular y secreta.

Salvando todas estas modalidades y secretos, hay un conjunto de preceptos de carácter general que conviene conocer para aplicar después con acierto la receta; no trato de descubrir ningún secreto ni de aconsejar determinada receta; únicamente indicar varias fórmulas y señalar el tratamiento más conveniente.

Cantidad de sangre.

La cantidad de sangre recogida en la matanza varía mucho, según la habilidad del matarife; pero mucho más depende del grado de cebamiento y del peso del cochino. Los fisiólogos señalan que los cochinos

tienen una cantidad de sangre equivalente, del 1,50 al 5,74 por 100 del peso vivo. La relación con el peso en canal varía menos, y oscila entre el 2,60 al 3,10 por 100. Para los cerdos españoles la cifra del 3 por 100 de sangre se ajusta a una realidad; en los cochinos muy gordos, muy cebados, el tanto por ciento de sangre es menor porque la manteca y el tocino contienen poca sangre.

Recogida de la sangre.

La sangre para hacer morcillas se puede recoger de las reses porcinas; también sirve la sangre del ganado vacuno, lanar y cabrío. A causa de su poder aglutinante diferente, no se mezclará nunca la sangre de vacuno con la de cerdo en la preparación de las morcillas. La de cabra va mejor.

Cualquiera que sea la especie animal que suministre la sangre, se ha de recoger con limpieza, evitando su coagulación espontánea. Para ello se agita la masa sanguínea, según sale del animal, con la mano; o, mejor, con un cucharón de madera. La sangre, por su composición y estado líquido, se altera con mucha facilidad; por eso conviene hacer las morcillas el mismo día de la matanza.

Los componentes.

Siendo muy variada la composición del bodrio, las morcillas se pueden agrupar en tres grandes clases:

1. *Morcillas con verduras y féculas:* cebollas, calabazas, arroz, pan, etc.

2. *Morcillas de despojos*: vísceras, encallado, etcétera.

3. *Morcillas con cortezas*: alemanas, francesas, etcétera.

Los componentes vegetales más usados son las cebollas y la calabaza. Conviene señalar las principales características de estos condimentos. Las cebollas son bulbos jugosos, de fuerte sabor y aromáticos; de las diferentes variedades de cebollas la mejor para las morcillas es la llamada “blanca” o “borox”, porque merma poco durante la cocción y resulta muy jugosa. Las llamadas “de grano”, o “valencianas”, son duras de cocer y de comer. Por último, las peores son las llamadas “babosas”, porque merman mucho en la cocción y son desabridas por la gran riqueza de agua. La calabaza de mayor estimación en la preparación de las morcillas es la conocida con el nombre de “calabaza totanera”, de carne fina, amarillenta. Es variedad de gran tamaño.

La cebolla se puede emplear cruda o previamente cocida. La calabaza siempre se emplea cocida. La cocción se puede hacer la víspera de la matanza o en el mismo día. Tanto la calabaza como la cebolla deben escurrir toda el agua antes de añadirles el bodrio.

Entre los componentes de las morcillas figuran el arroz, el pan, etc., cuya preparación será indicada en las respectivas recetas.

Los despojos: asaduras, encallado, etc., se utilizan después de cocidos, bien cocidos, para que se ablanden y suelten gelatina, producto importante para la consistencia y buen sabor de la morcilla.

Las cortezas se entienden del tocino; se han de cocer muy bien y picar en forma de papilla para ser añadidas a la sangre.

El bodrio.

Se llama bodrio a la pasta de las morcillas. Se prepara echando en una artesilla o lebrillo los componen-

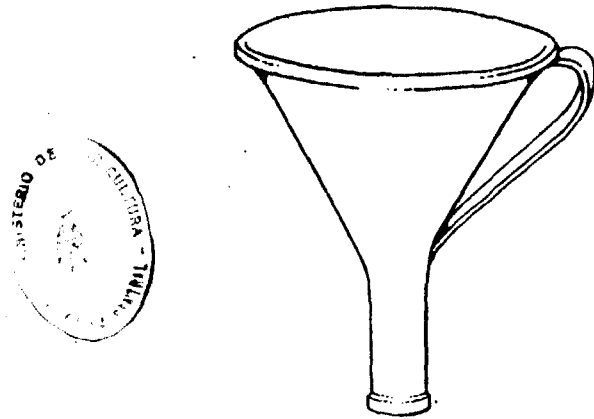


Fig. 4.—Embudo para embutir el bodrio.

tes sólidos, y poco a poco se añade la sangre, ligeramente templada, y se amasa según se van espolvoreando los aliños. En general, el bodrio ha de quedar suelto, escurridizo. Para rellenar las tripas se utilizan unos embudos o trompetas apropiadas; metido el embudo en la tripa, con un cacillo se va vertiendo bodrio. A veces es necesario empujar con un palito a la pasta hasta rellenar la tripa. Generalmente son tripas

anchas de cerdo o de vacuno, dejándolas un poco flojas para que no revienten en la cocción. Las morcillas se atan de trecho en trecho de diferente tamaño, generalmente de 25-30 centímetros. También el bodrio se puede embutir utilizando la máquina embutidora de tipo vertical, y se gana mucho tiempo.

El atado.

La mayoría de las morcillas son atadas en trozos para un mejor reparto y sujeción del bodrio; el atado es operación sencilla, pero entretenida, y reclama atención porque el bodrio de las morcillas, por ser líquido, se sale fácilmente cuando no se aprieta bien la atadura. Se puede atar a cabillo suelto, o a hilo tirado. Lo primero ahorra hilo; lo segundo gana tiempo. En ambos casos la tripa se ha de sujetar con una doble lazada, cogiendo el segundo nudo un pliegue (vulgo *moño*) de la tripa, de forma que haga un botón en cada ligadura. Por último, hay que pinchar el embutido durante el llenado y el atado para dar salida al aire del bodrio.

Cocción.

Muchos tipos de morcillas se cuecen en agua caliente. Una buena práctica para esta cocción es la de poner unas cañas o palos atravesados en la boca de la caldera, y las morcillas sumergirlas en el agua caliente, colgadas de las ataduras a las cañas. Se dejan cocer un rato hasta que se coagule la sangre y, cuando al pinchazo no rezumen sangre, se da por terminada la cocción.

Colgadas de las mismas cañas que han servido para cocer, se sacan las morcillas de la caldera y se cuelgan en una habitación fresca para que se endurezcan y oreen.

Hay tipos de morcillas, como explicaré después, que no se cuecen. Se sazonan al aire libre o al humo, como los chorizos.

Recetario.

He de advertir que las siguientes recetas no corresponden a ningún tipo regional. Son fórmulas de tipos promedios, dentro de las calidades que se indican. Las cantidades que señalo en el recetario pueden modificarse a gusto de la matancera. Las cifras corresponden a la cantidad que debe llevar cada morcilla, según las normas de la Escuela de Industrias Cárnicas, de Madrid.

I GRUPO. MORCILLAS CON VEGETALES

Voy a dar un ejemplo de cada uno de los tres tipos más corrientes: de cebolla, de calabaza y de pan.

I. MORCILLA DE CEBOLLA

Componentes:

| | |
|---|---------------|
| Sangre de cerdo | 1 litro. |
| Manteca (gordura) | 1.500 gramos. |
| Cebolla cocida (se necesitan 34.500 kilos de cebollas crudas) | 6.500 " |

Aliños para un kilo de bodrio:

| | |
|----------------------|------------|
| Sal común | 20 gramos. |
| Pimentón dulce | 7 " |
| Idem ocal | 8 " |

| | | |
|---------------------------|-----|---------|
| Pimienta | 2 | gramos. |
| Clavillo | 0.5 | " |
| Cilantro o culantro | 1 | " |
| Alcaravea | 1 | " |
| Orégano | 1 | " |
| Ajo majado | 2 | " |

Tiempos de fabricación:

1. Picar y cocer la cebolla, agregándola una parte de la sal. Se deja escurrir el agua y se emplea en frío.

2. La manteca, en rama, cortada en cubitos.

3. Amasar la cebolla y la manteca con la sangre y añadir poco a poco el aliño.

4. Embutir el bodrio en tripa salada o fresca de cerdo, de vaca, o en tripa roscal ancha, de cerdo.

5. Cocción durante una hora a 75-80 grados; empezando a 95-100 grados durante cinco minutos.

6. Orear, colgadas, las morcillas.

Alimento de escasa duración; la cebolla ágriase fácilmente y corrompe la morcilla.

2. MORCILLA DE CALABAZA

Componentes:

| | | |
|-----------------------|-------|---------|
| Sangre | 1 | litro. |
| Gordura | 8.000 | gramos. |
| Calabaza cocida | 4.000 | " |

Aliño para un kilo de bodrio:

| | | |
|------------------------------|----------|---------|
| Sal | 25.000 | gramos. |
| Orégano | 0.500 | " |
| Pimienta negra cascada | 3.000 | " |
| Pimentón | 40.000 | " |
| Ajo majado | Un poco. | |



Fig. 5.—Embutido de morcillas, a mano, mediante un embudo. •

Tiempos de la fabricación:

1. Con la gordura van adheridos trocitos de músculo; picar en cuadraditos pequeños.
2. Para los cuatro kilos de calabaza cocida se necesitan 25 kilos de calabaza cruda.
3. El bodrio se forma amasando con la sangre los componentes y el aliño.
4. Se embute en tripa delgada de vacuno.
5. Terminados los embutidos se echan en agua caliente y se escaldan, no se cuecen. Sacados de la caldera, se dejan orear en el humero de la cocina, si hace tiempo húmedo, o al aire libre, cuando el tiempo es bonacible.

Estas morcillas se llaman de año porque duran mucho tiempo.

3. MORCILLA DE ARROZ

Componentes:

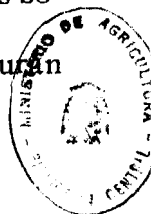
| | |
|------------------------|-------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Arroz cocido | 200 gramos. |
| Cebolla | 600 " |
| Manteca en pella | 500 " |

Aliño para un kilo de bodrio:

| | |
|----------------|------------|
| Sal | 28 gramos. |
| Pimentón | 20 " |
| Canela | 1 " |
| Anís | 1 " |

Tiempos de la fabricación:

1. El arroz, semicocido, se mezcla con la cebolla picada y se rehoga con grasa de cerdo.



2. Añadiendo el aliño, se amasa todo con la sangre.

3. Se embute en el rizo o tripa gorda de cerdo, procurando que la morcilla quede floja, sin llenar mucho la tripa.

4. Terminado el embutido, se cuece en agua caliente hasta que empieza a hervir. Después de cocidas se enfrían sobre una mesa y, por último, se cuelgan para su oreo.

Es embutido de corta duración.

4. MORCILLA DE PAN

Componentes:

| | |
|------------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Manteca de pella | 1.500 gramos. |
| Pan de miga | 1.500 " |
| Cebolla cruda | 1.000 " |

Aliño para un kilo:

| | |
|----------------|----------------|
| Sal | 25,000 gramos. |
| Pimentón | 11,000 " |
| Cominos | 1,500 " |
| Clavillo | 0,500 " |

Tiempos de la fabricación:

1. El pan, hecho sopa calada, se incorpora con la grasa derretida y las especias.

2. Se amasa todo con la sangre. El bodrio ha de reposar durante veinticuatro horas en un local fresco antes de ser embutido.

3. Se embute en tripa gorda de cerdo. Se cuece, según costumbre, y se oreo al aire libre.

Son embutidos de corta duración. El pan fermenta con mucha facilidad y se descompone.

II GRUPO. MORCILLAS CON DESPOJOS

Voy a dar varios ejemplos de morcillas con despojos (encallado); con carne, etc., y una receta de botagueña.

I. MORCILLA DE DESPOJOS

Componentes:

| | |
|------------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Encallado | 3,000 gramos. |
| Tocino de papada | 2,000 " |
| Cebollas crudas | 2,000 " |

Aliño para un kilo:

| | |
|----------------------|----------------|
| Sal | 25,000 gramos. |
| Pimentón dulce | 15,000 " |
| Idem ocal | 12,500 " |
| Clavillo | 1,000 " |
| Orégano | 0,500 " |
| Perejil | 1,000 " |
| Hierbabuena | 0,500 " |
| Ajos | Al gusto. |

Tiempos de la fabricación:

1. El encallado está formado por trozos de vísceras de cerdo (pulmón, estómago, corazón, etc.). Se cuece muy bien y se pica muy finamente para que esté tierno.

2. La cebolla se emplea picada y cruda, escurrida el agua y prensada.

3. La pella de manteca se pica en cubitos muy pequeños, lo mismo que la papada.

4. Todo el picado se mezcla con la sangre hasta formar una pasta densa.

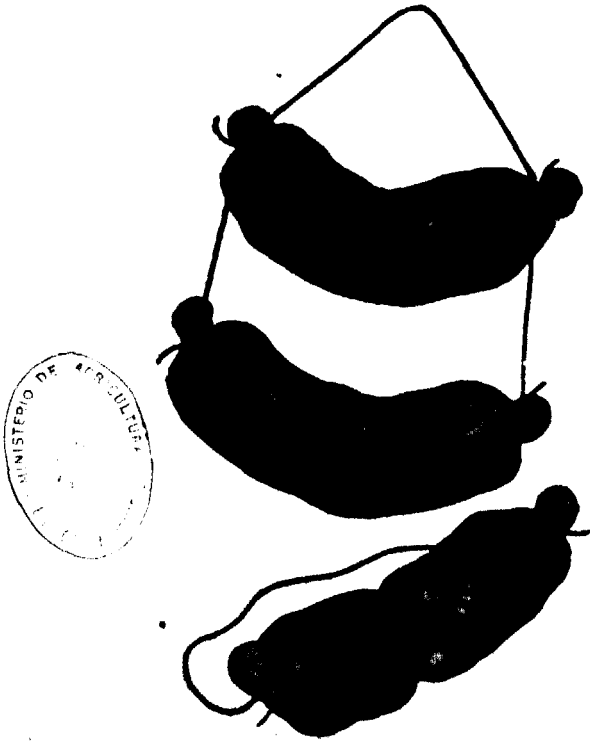


Fig. 6.—Tipo de morcilla con encallado.

5. El bodrio se embute en tripa cordilla de vacuno. Puede utilizarse la tripa seca.

6. Estas morcillas no se cuecen, se ahuman du-

rante mucho tiempo, primero con humo caliente y después con humo frío, hasta que se pongan negras.

2. MORCILLA ACHORIZADA

Componentes:

| | | |
|----------------------|--------|---------|
| Sangre | litro. | |
| Tocino | 3.000 | gramas. |
| Lardo de magro | 3.000 | " |
| Encallado | 3.000 | " |

Aliño para un kilo:

| | | |
|------------------|----|---------|
| Sal | 28 | gramos. |
| Pimentón | 15 | " |
| Ajo majado | 1 | diente. |

Tiempos de la operación:

1. El encallado se escalda muy bien y se pica finamente.
2. El tocino y el lardeo también se pican en trozos pequeños.
3. Todo se deposita en una artesilla o lebrillo y se añade la sangre líquida hasta formar una pasta seca.
4. Se embute en tripas delgadas de cerdo o de vacuno y no se cuecen. Se sazonan lo mismo que los chorizos, desecados al aire libre en un local bien ventilado, evitando aires húmedos.

3. MORCILLAS BOTAGUEÑAS

Esta clase de morcillas se llaman también *tarán-ganas*, en Castilla la Vieja; *güeñas*, en la Nueva, vi-

ricas, en Navarra; *botelos*, en Lugo. Se componen de:

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Gordura (manteca, sangroso) | 2.000 gramos. |
| Encallado | 4.000 " |

Aliño por kilo:

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Sal | 30.000 gramos. |
| Orégano | 1.000 " |
| Pimentón | 30.000 " |
| Pimiento seco o guindilla | 1.000 " |
| Hierbabuena o cilantro | 0,500 " |
| Anís o canela | 0,500 " |

Tiempos de la fabricación:

1. El encallado, cocido y picado muy finamente.
2. La grasa son trozos resultantes del recorte durante el despiece; las partes sangrosas (degolladuras, etc.) se han de picar finamente.
3. La pasta se forma mezclando todo con la sangre en un barreño, y se deja reposar durante doce-veinticuatro horas para que tome mejor el sabor.

El bodrio se embute en tripas delgadas de cerdo o de vacuno. Las morcillas no se cuecen. El sazonado se consigue con el ahumado durante ocho-diez días en la campana de la cocina.

Después de secas las morcillas, se guardan en los locales frescos. Este tipo de morcilla dura cinco-seis meses, sin enranciarse ni corromperse.

4. BUTIFARRA NEGRA

Componentes:

| | |
|-----------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Tocino | 1.250 gramos. |
| Carne de vacuno | 1.000 " |
| Lardo magro | 1.750 " |

Aliño por kilo:

| | | |
|----------------------|--------|---------|
| Sal | 26.000 | gramos. |
| Pimienta negra | 1,000 | " |
| Clavillo | 1,000 | " |
| Cilantro | 0,500 | " |
| Orégano | 0,500 | " |
| Anís | 0,250 | " |

Tiempos de la fabricación:

1. Se pica en cubitos el tocino y más finamente el lardeo.
2. La carne de vacuno será de segunda, picada por la placa de seis milímetros.
3. Se empasta todo junto con la sangre y se embute en tripas delgadas de vacuno.
4. Se cuecen según costumbre ya explicada.

III GRUPO. MORCILLAS CON CORTEZAS

Estos tipos de morcillas son todos exóticos, y tienen muy buena aceptación en nuestro mercado. Explicaré tres recetas; las que mejor se adaptan al gusto español.

I. MORCILLA FRANCESA

Componentes:

| | | |
|--------------------------|-----|--------------|
| Sangre | 1 | litro. |
| Tocino | 230 | gramos. |
| Manteca | 50 | " |
| Cortezas, en crudo | 500 | " |
| Leche | 30 | centilitros. |
| Cebolla en crudo | 230 | gramos. |

Aliño por kilo:

| | | |
|-------------------------------|--------|---------|
| Sal | 30,000 | gramos. |
| Pimienta | 1,000 | " |
| Clavillo o nuez moscada | 0,500 | " |
| Mejorana | 0,500 | " |

Tiempos de la fabricación:

1. La cebolla se pica finamente y se rehoga en la manteca.
2. El tocino se corta en cubitos y se escalda en agua caliente, en un colador.
3. La corteza se pica y se cuece hasta formar una gelatina espesa.
4. Mezclada la cebolla con el tocino, se le añade la gelatina y la sangre, la leche y los condimentos; trabajando todo en caliente, para lo cual el recipiente donde se hace el bodrio se sumerge en agua templada.
5. Antes que se enfríe se embute en tripa cordilla de ternero o de cerdo, procurando repartir bien los trozos de tocino.
6. Cocción durante cuarenta y cinco a cincuenta minutos a 70 grados, moviendo las morcillas durante los quince primeros minutos. Se sacan del agua caliente y se dejan orear sobre una mesa.

2. MORCILLAS DE TOCINO

Componentes:

| | |
|--------------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Tocino en cubitos | 2.000 gramos. |
| Cortezas, en crudo | 1.000 " |

Aliño por kilo:

| | |
|----------------|-----------------|
| Sal | 26,000 gramos. |
| Pimienta | 2,000 " |
| Clavillo | 0,250 " |
| Canela | 0,500 " |
| Mejorana | 0,500 " |
| Orégano | 0,250 " |
| Nitro | 25 centigramos. |

Tiempos de la fabricación:

1. La sangre se emplea casi coagulada al baño de María.
2. El tocino, cortado en cubitos, escaldado en agua a 90 grados durante unos minutos.
3. Las cortezas, muy cocidas y picadas finamente, formando gelatina espesa.

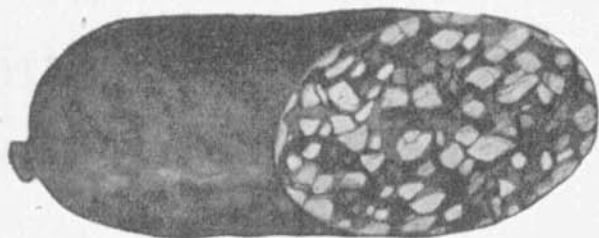


Fig. 7.—Tipo de morcilla con cubitos de tocino.

4. Se amasa todo el bodrio con los condimentos y se embute en tripa rosca de vacuno.

5. La cocción, durante quince minutos a 90 grados, y cuarenta minutos a 75 grados. Sacadas las morcillas de la caldera se pasan al agua fría, muy fría; después se cuelgan en un local frío. Al día siguiente se le da un poco de humo, también frío, para secar la tripa.

3. MORCILLAS DE LENGUA

Componentes:

| | |
|-------------------------|---------------|
| Sangre | 1 litro. |
| Tocino | 2.000 gramos. |
| Cortezas | 1.000 " |
| Lenguas de vacuno | 1 pieza. |

Aliño por kilo:

| | | |
|----------------|--------|---------|
| Sal | 20,000 | gramos. |
| Pimienta | 1,500 | " |
| Clavillo | 0,500 | " |
| Canela | 0,250 | " |
| Mejorana | 0,250 | " |
| Nitro | 1,250 | " |

Tiempos de la fabricación:

1. Los cinco primeros tiempos son idénticos al tipo anterior.
2. El bodrio así formado se embute en tripa cie-



Fig. 8.—Tipo de morcilla con lengua.

ga de vacuno. Durante el embutido se meten los trozos de lengua procurando queden bien distribuídos.

3. Las lenguas han de estar saladas, con una mezcla de sal común, un kilo; nitrato potásico, 10 gra-

mos; azúcar, 2-5 gramos; la mayor cantidad en invierno. La salazón dura cinco-ocho días, según la temperatura. La lengua se parte a lo largo en varios trozos o filetes.

4. Las morcillas se cuecen durante quince minutos a 90-95 grados, y una hora u hora y media a 75-80 grados. Se sacan de la caldera y se echan al agua fría. Enfriadas, se prensan, colocadas entre dos tablas con grandes pesos encima. El prensado dura veinticuatro horas. Por último, se ahuman con humo frío.

Todos los tipos de morcillas con cortezas son embutidos de muy corta duración. Se han de consumir lo más rápidamente posible, antes de que fermenten y se descompongan.





CAPITULO III

LONGANIZAS Y CHORIZOS

La salchichería española tiene la exclusiva en la preparación de estos dos tipos de embutidos, que en la práctica constituyen un recurso muy generalizado para conservar la carne de cerdo y obtener alimentos nutritivos y sabrosos.

Todas las regiones cuentan con recetas típicas de longanizas y de chorizos. Esto indica que en toda España se preparan tales embutidos, y entre la población rural son considerados como alimentos de extraordinaria aceptación y calificados entre los de mejor calidad. No hay inconveniente en afirmar que son un manjar popular muy estimado.

Varios detalles caracterizan estos embutidos netamente españoles: el empleo del pimentón, la desecación al aire libre o ligeramente ahumados, el embutirse en tripa delgada de vacuno formando piezas más o menos largas, según la costumbre local.

Formación de la pasta.

Para la preparación de los chorizos y las longanizas se aprovechan generalmente las carnes de segun-

da categoría; excepcionalmente se preparan con carnes de lomo para las clases muy selectas. Del cerdo se aprovechan las carnes del lardeo del pecho, las carnes de las paletillas, cabeza, etc.; los perniles y lomos tienen otras aplicaciones. Es frecuente preparar chorizos de mezcla con carne de vacuno y de cochino. En algunas regiones emplean también la carne de cabra. En este último caso el producto resulta más basto y duro de comer.

La pasta de los chorizos y de las longanizas se compone únicamente de carnes y de tocino. Es costumbre en algunos tipos añadir féculas: patata, calabaza, etc. En este caso desnaturalizan totalmente su calidad. Cuando esta clase de embutidos contiene vísceras en su composición, se han de llamar sabadeñas, sabadiegos, etc., u otro nombre diferente del chorizo y de la longaniza.

Se aconseja que la carne, tanto de cochino como de vacuno, se ha de despiezar y escoger después de oreada, durante veinticuatro horas, en un local fresco y ventilado.

El escogido de la carne se ha de hacer más o menos apurado, según la calidad del embutido. El escogido se refiere a retirar o no los trozos de tendones, tejido conjuntivo, etc., y dejar la carne magra pura. El picado de la carne, tanto para la longaniza como para el chorizo, ha de ser grueso, de forma que al comer estos embutidos han de dar la sensación de que se mastica carne. Por lo tanto, el picado con la cuchilla o picadera cunde bastante. Si se hace a máquina se pone

la placa de 12 milímetros para que el picadillo contenga tajaditas de carne.

Los trozos de tocino se pican en cubitos grandes, por la misma razón de que al masticar se perciba la sensación de grasitud.

En cambio, los condimentos se muelen y preparan

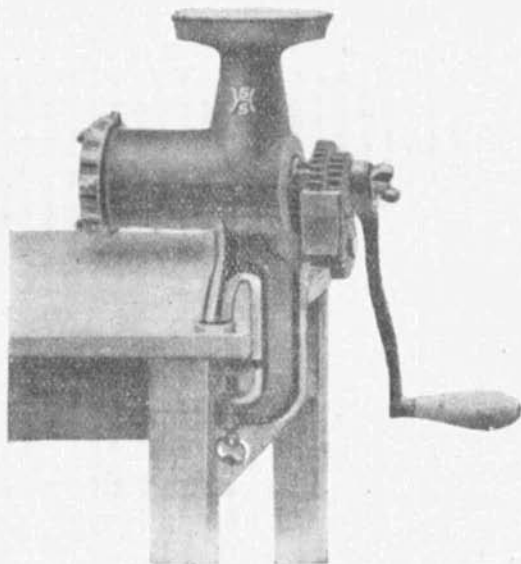


Fig. 9.—Máquina de picar carne para la pequeña industria casera.

en estado pulverulento, de forma que no se descubran ni perciban durante la masticación.

En el ambiente rural, en las matanzas caseras, el picado de las carnes se hace con una máquina sencilla, de mano. Exige por parte del operador cierta habilidad y observar las siguientes reglas:

1. Trocear la carne con el cuchillo en trozos pequeños, con el fin de que no la magulle el husillo en sus constantes rotaciones.

2. No cargar demasiado, de una vez, la máquina; echar los trozos poco a poco, procurando mezclar bien el magro con el tocino para que se piquen juntos.

3. El operador que “da a la máquina” ha de mover la manivela con energía y ritmo continuo e igual.

Antes de empezar a picar la carne se reconoce el corte de las cuchillas; de no estar bien afiladas no sirven, y han de estar bien colocadas en el eje.

La máquina debe picar y no magullar, detalle que se conoce en el grado de soltura del grano al salir de la máquina. La carne magullada es causa de que se “embarre” la pasta.

El operador ha de tener cuidado, cuando trabaje con la máquina picadora, de no meter la mano en la tolva o embudo, no empujar la carne con el dedo, utilizar para esto una espátula de madera adecuada, en evitación de accidentes.

Picadas la carne, o las carnes y el tocino, se amasan convenientemente, añadiendo los condimentos y, en ocasiones, un poco de agua o de vino para facilitar la perfecta mezcla de todos los componentes. Todo bien mezclado, formando una pasta o torta, muy apretada, se deposita en un dornillo o lebrillo, y así se deja reposar durante veinticuatro-cuarenta y ocho horas para que las carnes tomen bien el aliño y la pasta forme liga. La sal añadida a la carne, con el jugo muscular y el agua forma una salmuera espesa que contribuye a reblandecer la fibra muscular, y esta mayor

cantidad de plasma facilita la unión o adherencia de todos los componentes de la pasta hasta formar una masa compacta ligada, que se conoce porque los trozos carnosos se pegan a la mano.

El embutido.

Ligada la pasta se procede al embutido o hinchado en la tripa delgada de vacuno. En el comercio de

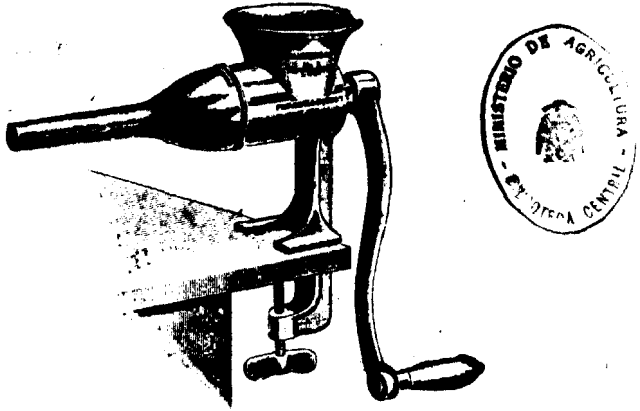


Fig. 10.—Máquina de picar, transformada en embutidora para fabricación casera.

los embutidos, la diferencia entre chorizo y longaniza—ya que la pasta es idéntica—hay que buscarla en el calibre de la tripa y en la longitud del embutido. Así, el chorizo está embutido en tripa de 40-55 milímetros, formando piezas de 8-10 centímetros de longitud; la longaniza se embute en tripa más delgada, 25-35 milímetros, y forma piezas más largas. Gene-

ralmente tienen de 40-50 centímetros, con dos o tres atados. Hay longaniza de tipo recto, sin atados, llamadas "velas".

Para embutir se carga el cilindro de la embutidora con la pasta, procurando no quede aire. En las casas donde se matan los cochinos para el consumo familiar, los chorizos y las longanizas se embuten con la misma máquina picadora, cambiando las placas y

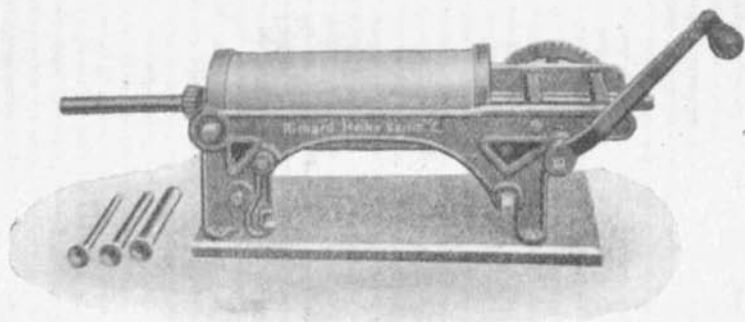


Fig. 11.—Ebutidora horizontal movida a mano, muy apropiada para chorizos, longanizas, etc.

la cuchilla por un embudo generalmente del calibre 28-30 milímetros. La máquina ha sido un adelanto en relación con el método antiguo de la corneta o embudo. Para obtener todas las ventajas, el operador tendrá presente varias reglas, y son:

1. Para empujar la pasta dentro de la máquina no usar nunca la mano.
2. Una vez llena la máquina, se coloca la tripa en el ambudo.

3. Se ha de empujar la pasta con energía para que entre a presión en la tripa.

4. El operador que maneja el manubrio debe dirigir la operación del embutido; con una mano acciona la máquina, y con la otra sujeta la tripa.

Las tripas destinadas al embutido se han de preparar con antelación. Si las tripas son secas se ponen a remojar en agua templada, a 25-30 grados, durante treinta y seis-cuarenta y ocho horas, cambiando varias veces de agua, siempre templada. Si las tripas son saladas o frescas del cerdo, se remojan durante seis horas en agua templada. En ningún caso conviene agua fría ni agua caliente; el calor encalla las tripas. En el momento de embutir las tripas estarán en agua también templada. Evitar que el agua entre dentro de la tripa, porque perjudica la calidad del embutido.

Sigue el atado y arreglo del embutido. Los chorizos y las longanizas se atan muy prieta la masa, siguiendo la forma corriente en salchichería. Primero, un nudo sencillo; después, otro nudo que recoge un pliegue de la tripa formando moño. Este segundo nudo conviene sea reforzado. En los chorizos se acostumbra a juntar los dos cabos, y adquiere el embutido la forma de herradura. En la longaniza, las piezas son más largas; generalmente, de dobles ramas muy juntas.

Antes de dar por terminada la operación, conviene repasar la buena distribución de la pasta dentro de la tripa, pinchar la tripa para dar salida al aire y, por último, se dejan en reposo, sin colgarlos, durante veinticuatro horas, antes de llevarlos al secadero.

El secado.

Para el buen secado o *sequío*, operación final, el embutido se cuelga siempre del varal en una habitación fresca, de aire tranquilo. No conviene una temperatura muy baja. Los prácticos dicen que en el frío “se constipan”. Quieren con esto indicar que no evaporan y la pasta no reacciona porque el frío se lo impide. En un local muy ventilado, de fuerte aireación, el embutido se *empapela*. Quieren indicar que la pasta se encoge, por pérdida de agua, y se despega de la tripa, creando oquedades.

Las condiciones para un buen secado, que equivale a un buen sazonado, son:

1. Aire fresco, + 12° es la mejor temperatura. Si la temperatura es muy baja hay que dar humo caliente.
2. Aire calmado, para que no arrebate el oreo y permita que los mohos puedan cultivarse sobre la tripa formando colonias blancas, las llamadas “flores”.
3. Aire seco para evitar el repego, en que la tripa aparece húmeda y adhesiva a la mano.

En la matanza casera es difícil encontrar estas condiciones. En la práctica se resuelven como se puede. Si el tiempo está lluvioso y húmedo, los embutidos se cuelgan en la cocina. Se secarán más pronto y tomarán un tono muy encarnado. Si se abusa del calor se empapelan, como dije antes. El ahumado en la chimenea reseca mucho el embutido, coge pocos mohos útiles; en cambio se llena de pavesas de ceniza. Si el tiempo es frío y seco se cuelgan los embutidos en una

habitación ventilada, procurando no haya corriente. Si la baja temperatura detiene *el sequío* se ayuda encendiendo un brasero con ascuas de leña dura; nunca es recomendable la paja ni las tamaras de pino. Es práctica muy recomendable colgar los embutidos un par de días en la cocina y después terminar el sazonado en un local fresco, libre de humo.

Siempre hay que dar tiempo para conseguir un secado u oreo, tiempo para que se evapore parte del agua de constitución (de la pasta, tiempo para que se desarrollen muchos microbios y mohos que ayudan a dar sabor y aroma al embutido.

Los embutidos oreados y secos se han de preservar de dos enemigos: la desecación excesiva, que endurece la pasta, y del enranciamiento de las grasas, que modifica el sabor y el color del embutido. Locales frescos y oscuros son buenos para evitar en parte estos dos defectos. Es muy práctica la costumbre de meter los embutidos en aceite o entre manteca y depositar todo dentro de una orza o tinajilla. De esta forma se conservan jugosos durante mucho tiempo.

Un consejo, por último, de carácter general: en todas las operaciones de la elaboración de los embutidos ha de existir una muy escrupulosa limpieza de las personas, de las herramientas, de los cacharros, etcétera. Se han de emplear carnes sanas. Conviene combatir el error de que con pimentón y ajo “todo se mata”. La verdad es que lo enmascaran sin mejorarlo. Con malas carnes salen malos embutidos, sean para comerlos la familia, sean para entregarlos al comercio de la alimentación.

Recetario.

Las recetas que recogen la composición de las longanizas y de los chorizos son sencillísimas. Se pueden clasificar dos grandes grupos: tipos puros, que sólo contienen carne de cerdo, y tipos mezcla, en que entra la carne de vacuno mezclada con la de cerdo.

La composición de los aliños varía un poco según las regiones, y también varía el diámetro y longitud de la tripa; la mayor variación que caracteriza esta clase de embutidos regionales hay que buscarla en la calidad de las carnes, principalmente en los piensos que han servido para cebar los cochinos, y después en los aires de la región, que con su microflora impone gusto y aroma a los embutidos. Muchas personas que saben hacer chorizos en su pueblo, cuando cambian de aires no aciertan a sacar la misma calidad en la localidad nueva; conviene fijar bien esta idea: que el sabor, el aroma de todos los embutidos secados depende de tres factores:

1. De la composición de la pasta (sabores de las carnes y de las grasas).
2. De los aliños; y
3. Del ambiente. Este último factor influye mucho. La técnica seguida en la preparación de los embutidos influye muy poco o nada en calidad.

LONGANIZAS

Ya he dicho que la característica más destacada de este embutido es la forma. La pasta se embute en

tripa delgada, dándole una longitud de 30-40 centímetros de largo.

I. LONGANIZA DE TIPO PURO

En esta clase de embutidos se emplean todos los trozos de magro y lardeo del cerdo; naturalmente, las



Fig. 12.—Embutido de la longaniza, con máquina.

carnes de los lomos dan calidades selectas, y el resto, calidades corrientes. Sin embargo, aunque las carnes del brazuelo, del lardeo, etc., abundan en tejido conjuntivo, son muy apropiadas para este tipo de embutidos, y la magrura es cualidad que valora la longani-

za. Por su composición y picado resalta mucho la calidad de la carne. Cuando la canal del cochino produce poca carne magra, se ha de contar con los trozos del lardeo para hacer suficiente empastado.

La fórmula de la longaniza, tipo puro corriente, puede ajustarse a las siguientes cantidades:

Componentes:

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Carne entreverada de cerdo | 800 gramos. |
| Tocino | 200 " |
| Sal fina | 25-30 " |
| Pimentón | 20 " |
| Pimienta molida | 2-3 " |
| Orégano | 1 " |
| Adobo de vino y ajo | Al gusto. |
| Agua | 100-200 gramos. |

Tiempos de la fabricación:

1. Picar la carne y el tocino en tajaditas pequeñas con placa de 12 milímetros.
2. El pimentón puede ser dulce o picante; también se puede utilizar una mezcla de ambos.
3. Las demás especias varían mucho; es constante la pimienta. Las demás se aumentan o sustituyen por la canela, anís (matalahuga), moscada, etcétera, según la región y, mucho más, según el gusto.
4. La carne picada se amasa en una artesa con todos los condimentos, añadiendo un poco de agua hasta formar una pasta dura.
5. Hecha la pasta, se deja en reposo durante dos o tres días, para que tome los sabores y el aroma.
6. Se embute en tripa delgada de vacuno o de cerdo; se forman embutidos de 40-60 centímetros de largo. Se arreglan y se pinchan.

7. Es conveniente, antes de pasar al secadero o en el mismo secadero, dar a los embutidos frescos un poco de humo para que vuelva el color. El sazonado termina colgando las longanizas en un local fresco y ventilado.

2. LONGANIZA TIPO MEZCLA

En la mayoría de los casos, la pasta se compone de una mezcla de carne de vacuno y carne de cerdo. Con esta mezcla se consiguen dos cosas: aumentar la cantidad de pasta y preparar, cuando la mezcla está bien hecha, un alimento nutritivo y sabroso. El ganado vacuno tiene grandes piezas de carne magra, que se prestan muy bien para esta clase de embutidos; la grasitud, el gusto, se consigue con la carne de cerdo. En estos tipos la carne del lardeo con infiltraciones de grasa son las convenientes, y hace una buena pasta y da por resultado un alimento económico en relación al precio, y de gran valor nutritivo.

Una receta corriente se compone de:

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Carne magra de vacuno | 600 gramos. |
| Idem gorda de cerdo | 350 " |
| Tocino de hoja | 100 " |
| Sal | 28 " |
| Pimentón dulce y picante | 25 " |
| Orégano | 1 " |
| Pimienta molida | 3 " |
| Ajo majado en vino | Al gusto. |
| Agua | 100-200 gramos. |

Este tipo de longaniza se prepara como el anterior y se embute en tripa de ternera de 25-35 milímetros. El tratamiento final es también el mismo.

Los tipos baratos, formados con mezcla de carne

de vacuno y tocino, dan por resultado embutidos bastos, duros y poco sabrosos. Sustituir parte de la grasa del tocino por el sebo del ganado vacuno empeora el embutido y facilita mucho su rápido enranciamiento.

CHORIZOS

Los chorizos se preparan y trabajan con la misma pasta que se preparan las longanizas. En general, se destinan las mejores carnes a la preparación de los chorizos. Tiene el chorizo la ventaja de ser embutido más corto y aguanta más tiempo. Hay también dos variedades perfectamente destacadas: tipo puro y tipo mezcla.

I. CHORIZO TIPO PURO

Para preparar esta clase de embutidos se utiliza toda la carne de cerdo. Hay regiones, como en Cantimpalos, que pican hasta la carne de los perniles para hacer chorizos. También los lomos son las carnes de mayor estimación, y el chorizo de lomo es el mejor. El lardeo se valoriza por la cantidad de magro puro que contiene. Una receta de tipo general es la siguiente:

| | |
|----------------------------|---------------|
| Carne magra de cerdo | 1.000 gramos. |
| Sal fina | 28 " |
| Pimentón dulce | 20 " |
| Idem picante | 2 " |
| Pimienta molida | 1 " |
| Ajo majado en vino | 1 " |
| Agua | Un poco. |

Tiempos de la fabricación:

I. La carne de las cabezas, de los lomos, del bra-

zuelo, etc., se limpia de biznas y se pica con placa de seis milímetros.

2. Las especias pueden variar en cantidad y calidad, según gustos. El pimentón será más o menos picante. Se añade o no orégano, ajo, etc., según los gustos.

3. Se amasa todo, añadiendo un poco de agua hasta que la masa tenga consistencia. Terminado el amasado, se deja en lebrillos de barro o artesas de madera, nunca en metálicos, durante veinticuatro-cuarenta y ocho horas, en una habitación fresca para que tome la carne el gusto del adobo.

4. La pasta se embute en tripa delgada choricera de 40-55 milímetros y se atan las piezas de 8-10 centímetros de largas. Después de atadas, se pinchan y se dejan escurrir antes de ponerlas en el secadero.

5. Se sazonan colgados en el secadero, según quedó explicado para la longaniza.

CHORIZOS TIPO DE CANDELARIO

Los chorizos llamados “magros del cagalar” se preparan, como dije antes, con carnes selectas, incluso la de los perniles.

La composición de la pasta es muy parecida a la anterior. Siempre lleva ajo majado y orégano. Esta pasta se embute en tripa semicircular o cular del cerdo, que por su grasitud conserva muy bien la jugosidad de la pasta y da nombre al embutido.

En la misma comarca de Candelario se prepara un chorizo blanco, de idéntica composición en cuanto a

las carnes y especias, pero sin pimentón. El empastado y embutido siguen también los mismos tiempos.

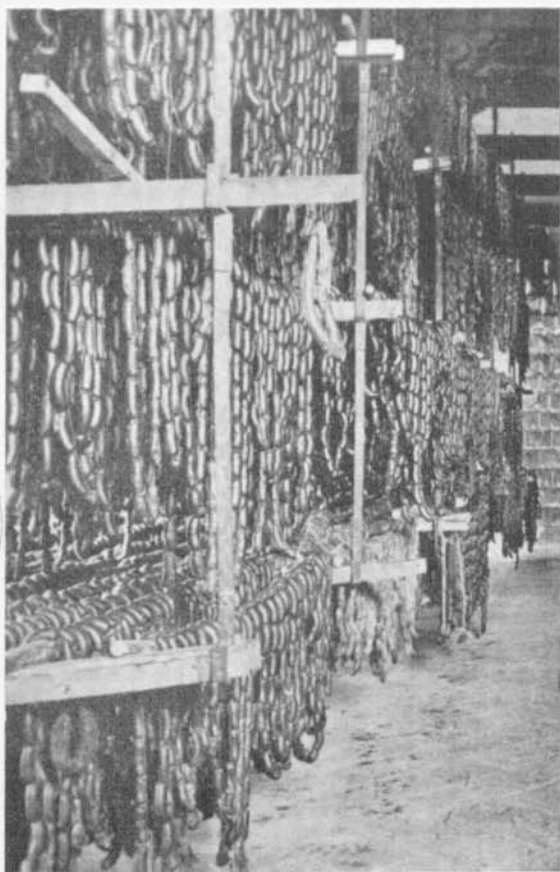


Fig. 13.—Un secadero natural de chorizos. Cuando la matanza es grande hay que instalar colgaderos apropiados para el buen sazonado de los embutidos.

CHORIZO EXTREMEÑO

Componentes:

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Carne magra de cerdo | 750 gramos. |
| Tocino o gordura picado | 250 " |
| Sal | 20 " |
| Pimentón dulce | 20 " |
| Idem picante | 3 " |
| Orégano | 2 " |
| Ajo majado | 2 dientes. |
| Agua | 200 gramos. |



Tiempos de la fabricación:

1. La carne se pica en trocitos pequeños. El tocino y la gordura, en picado más grueso que la carne, porque todas las gorduras del cerdo extremeño son blandas.

2. La pasta se forma amasando la mezcla de todos los componentes y dejando reposar durante cuarenta y ocho horas la masa. Conviene en este tiempo dar vueltas a la pasta.

3. La pasta se embute en tripa delgada de vacuno, de 36-40 milímetros, o delgada de cerdo, de 25-30 milímetros.

4. Después de un poco de oreo al humo, estos chorizos se sazonan al aire libre en un local fresco.

CHORIZO DE NAVARRA, O DE PAMPLONA

Componentes:

| | |
|----------------------------|-------------|
| Carne magra de cerdo | 750 gramos. |
| Tocino | 250 " |
| Sal | 25 " |
| Nitro | 1 " |
| Pimentón dulce | 30 " |
| Pimienta | 2 " |
| Orégano | 1 " |
| Ajo majado en vino | 1 " |

Tiempos de la fabricación:

1. La carne magra y el tocino se pica muy finamente con la placa de 4,5 milímetros, que apenas se aperciban los trozos de carne al comer el chorizo.

2. La pasta, fuertemente impregnada de pimentón, se amasa según costumbre y se deja reposar durante veinticuatro horas.

3. La pasta se embute en tripa semicircular o cular de cerdo. Se pincha antes de orear.

4. El sazonado se obtiene colgando los chorizos en un local seco y ventilado.

CHORIZOS DE MEZCLA

En la preparación de este tipo de embutido se aprovechan las carnes de vacuno en proporción variable mezcladas con las de cerdo. Todas las carnes han de ser de segunda calidad. La mejor proporción de la mezcla es la siguiente:

| | | |
|----------------------------------|------------|---------|
| Carne de vacuno de segunda | 800 | gramos. |
| Magroso de cerdo | 100 | " |
| Tocino | 100 | " |
| Sal | 28 | " |
| Pimentón dulce | 27 | " |
| Idem ocal o picante | 5 | " |
| Orégano | 1 | " |
| Ajos majados | 1,250 | " |
| Vino | Un vasito. | |

Tiempos de la fabricación:

1. La carne de vacuno se ha de picar por la placa de 12 milímetros.

2. El magroso y el tocino se pican por la placa de 14 milímetros. En esta clase de embutidos se pue-

de echar sebo y carne de flor, en sustitución de parte de tocino y de magroso. Resultará un producto más barato, pero de inferior calidad.

3. Se amasan todos los componentes para formar una pasta homogénea. Reposo de veinticuatro-cuarenta y ocho horas, dando vueltas a la masa.

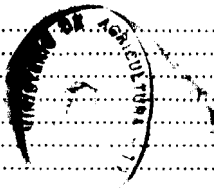
4. Se embute en tripa cordilla del vacuno; atado y pinchado el chorizo, pasa al secadero para su sazonado.

CHORIZO DE BOFE O SABADEÑO

La *sabadeña* se llama también *sabadiego*, en León; *chorizos bofeños*, en Extremadura. Se caracterizan por contener trozos de vísceras encalladas en la forma que se ha descrito en el capítulo sobre las morcillas. La proporción mejor entre los diferentes componentes es la siguiente: Carne de vacuno, 1/2; tocino, 1/2; encallado, 3 partes. En el encallado entra—como dije antes—el pulmón, el corazón, el estómago, páncreas (pajarilla), etc. También se pueden aprovechar los tendones, tejido conjuntivo, tanto del cerdo como del vacuno, perfectamente cocidos.

Componentes:

| | | |
|-----------------------|-----|------------|
| Carne de vacuno | 125 | gramos. |
| Tocino sangroso | 225 | " |
| Encallado | 650 | " |
| Sal | 30 | " |
| Pimentón dulce | 25 | " |
| Idem picante | 5 | " |
| Moscada | 1 | " |
| Orégano | 1 | " |
| Ajo majado | 1 | diente. |
| Vino | | Un vasito. |



Tiempos de la fabricación:

1. La carne de vacuno será de segunda calidad. También sirve la carne gorda; se pica con la placa de ocho milímetros.

2. El tocino sangroso se pica con la placa de 10 milímetros. Para esta clase de embutidos sirve todo el tocino y magroso ensangrentado.

3. El encallado se ha de picar muy finamente para la placa de 4,5 milímetros, formando miga.

4. Se amasa todo, añadiendo las especias y el vino, y la pasta se deja reposar según costumbre y se embute en tripa estrecha de vacuno.

5. El chorizo sabadeño se orea al aire libre y tiene, después de sazonado, la misma duración que el chorizo corriente.





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 periodo 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.

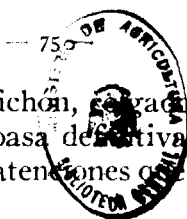
2. SALCHICHON DE MEZCLA

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, colgado 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^o 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 sazonomiento. 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 sazonado, 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.



CAPITULO V

JAMONES Y TOCINO

LOS JAMONES

La pieza de máximo valor en el cochino es el pernil, que sirve para preparar el jamón, alimento muy estimado y de alta cotización.

En la chacinería internacional, España aporta un tipo curioso de jamón, de carne cruda, sazonado al aire libre, y que se conoce con el nombre de *Jamón serrano*.

La preparación del jamón en España resulta muy igual en todas partes. Varían los detalles, y muy principalmente en el corte y forma del pernil, que da la presentación comercial diferente. En el fondo, el jamón español consiste en salazar perfectamente la carne del pernil y dejarla a rear al aire libre.

Corrientemente, en casi todas las matanzas familiares, se preparan los perniles para conseguir jamones. Merece, por tanto, describir esta preparación y señalar destacadamente los detalles que influyen directamente en su buen sazonado.

La primera condición para conseguir buenos jamones, que no se pudran, bofen, etc., etc., es un buen

degüello del cochino hasta conseguir una sangría completa. En un cochino mal sangrado, los perniles aparecen sanguinolentos y no pueden dar buenos jamones. Los coágulos de sangre que se retienen en las



Fig. 17.—Jamón serrano.

arterias, las venas de las extremidades posteriores, como consecuencia de un degüello imperfecto, son el origen de varias clases de fermentaciones y, por último, de descomposición. Como los vasos sanguíneos atraviesan todas las mallas musculares, y los más gruesos circulan por el centro del pernil, recubiertos de grandes masas musculares, panículos de grasas, etcé-

tera, etc., no se pueden conservar durante muchas horas el calor animal tan favorable para la pululación de los microbios.

Matado el cochino y sacado el vientre, quedan al descubierto un gran número de arterias, venas, etcétera, cortadas, que son puertas de entrada a los microbios del aire, que invaden la canal por estas vías. Si, además de tan fácil entrada, encuentran alimento, los coágulos de sangre, y calor adecuado, estos microbios colonizan, se reproducen y dan origen a cambios en la composición de las carnes. Muchos jamones se pierden porque fueron infectadas las carnes después del degüello y no se enfriaron bien y pronto.

Pensando en hacer jamones, el cochino se ha de matar, como se indica en el capítulo primero, en estado de reposo y procurando una sangría perfecta y rápida. Eviscerado el animal, se partirá la canal en dos mitades para un mejor enfriamiento de las carnes y grasas. El frío impide el desarrollo de los microbios, conviene insistir; las masas musculares del pernil, por ser voluminosas, se enfrían mal. De ahí la necesidad de poner la máxima superficie de carne al descubierto.

Buena sangría y rápido enfriamiento de la canal son dos condiciones previas para conseguir jamones succulentos y aromáticos.

El corte.

Enfriada la canal, se procede a cortar el pernil. En cada región hay una costumbre distinta en cuanto a

la dirección de los cortes. En cuanto a la figura del jamón, realmente este detalle influye poco en la matanza casera cuando el jamón se destina al consumo familiar.

En el adjunto esquema se indican los huesos que

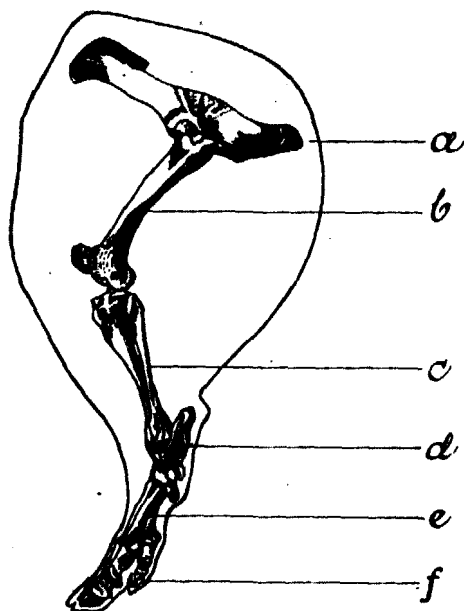


Fig. 18.—Esquema del esqueleto del jamón serrano: *a*, huesos coxales; *b*, hueso fémur; *c*, hueso tibia; *d*, huesos del tarso, destacando la punta del calcáneo; *e*, huesos metacarpianos; *f*, huesos de las falanges.

integran una extremidad completa, que constituye el tipo del jamón serrano. Hay regiones en que se corta el pernil por el garrón o codillo, es decir, por la articulación del tarso (d). Es frecuente en los jamones

gallegos dejar trozos de hueso sacro en el pernil. Este tipo de jamones y los asturianos se cortan por el tarso. Igual corte llevan los jamones granadinos, etcétera. Todos estos tipos resultan jamones cortos y menos cargados de hueso que los jamones de pata larga, corte del verdadero jamón serrano. El jamón llamado andorrano se caracteriza porque al pernil se le han quitado los huesos coxales (a), y en medio de la masa carnosa destaca la cabeza del fémur (b), llamada vulgarmente bolillo. A este tipo corresponden también los jamones de las serranías de Ronda, de Córdoba, etcétera.

En todos los tipos, los perniles se presentan más o menos cargados de tocino, detalle importante para el comercio y mucho menos para el consumo de la familia. El tocino debe recubrir los límites de las capas musculares de la cadera.

La salazón.

La práctica corriente de preparar los jamones españoles es la siguiente: recortado el pernil en la forma que más agrade, se estruja muy bien por la cara carnosa para dar salida a toda la sangre retenida en las arterias, venas, etc., por las razones expuestas anteriormente. También se acostumbra a quitar la aponeurosis, vulgo las telillas, de los músculos que aparecen al exterior, con el fin de facilitar la mejor penetración de la sal.

Es costumbre general en España salar los perniles con salazón seca, es decir, restregando la sal de

cocina en granos sobre la carne y algo sobre la corteza. En la salazón sólo se acostumbra a emplear la sal sin otra mezcla.

Recortado el pernil y estrujado hasta que escurra bien la sangre, se apoya la cara de la corteza sobre una



Fig. 19.—Recortando un jamón serrano.

mesa, y un obrero coge puñados de sal pura y frota con fuerza sobre la cara carnosa, después, sobre los bordes grasos y, por último, sobre la corteza. El res-tregamiento se hace apretando mucho para que la sal penetre en la masa carnosa del pernil. Se aconseja emplear la menor cantidad posible de sal para que el

jamón resulte relativamente dulce. Para tener una idea de la cantidad de sal a emplear conviene pesar el pernil y la sal, único modo de tener seguridad en la operación. Sin poder dar fórmulas exactas, la relación entre la sal y el pernil no debe rebasar el 10 por 100.

La sal empleada es de la llamada de cocina, gorda; no se aconseja la sal molida o fina. La sal fina tiene el inconveniente de que se disuelve con mucha facilidad y pronto satura el jugo muscular. Como consecuencia, endurece gran parte de los tejidos conjuntivos, creando una barrera a la penetración de más cantidad de sal. En cambio, empleando sal gorda, la salmuera se hace poco a poco y tarda más tiempo en disolverse la sal, pero la salmuera no tropieza con ningún obstáculo para su difusión; la carne tarda más en salarse, pero la salazón es más perfecta y general.

Fórmulas nuevas.

He descrito cómo se acostumbra a salar los pernils siguiendo la práctica tradicional. Los resultados con el empleo de sólo la sal son satisfactorios aunque, en muchas ocasiones, dejan que desear en cuanto a la calidad del jamón. Actualmente conocemos algo del mecanismo de la salazón y este conocimiento justifica el salar la carne con una mezcla de sal común, nitrato (nitrato potásico) y azúcar, para conseguir mejores sabores y aromas en el jamón.

La sal tiene una doble finalidad: primera, impedir el desarrollo de los microbios que normalmente

contiene la carne o ha recibido del exterior; esta acción antiséptica es débil, suficiente en la mayoría de los casos; segunda, la sal impone su sabor a la carne,

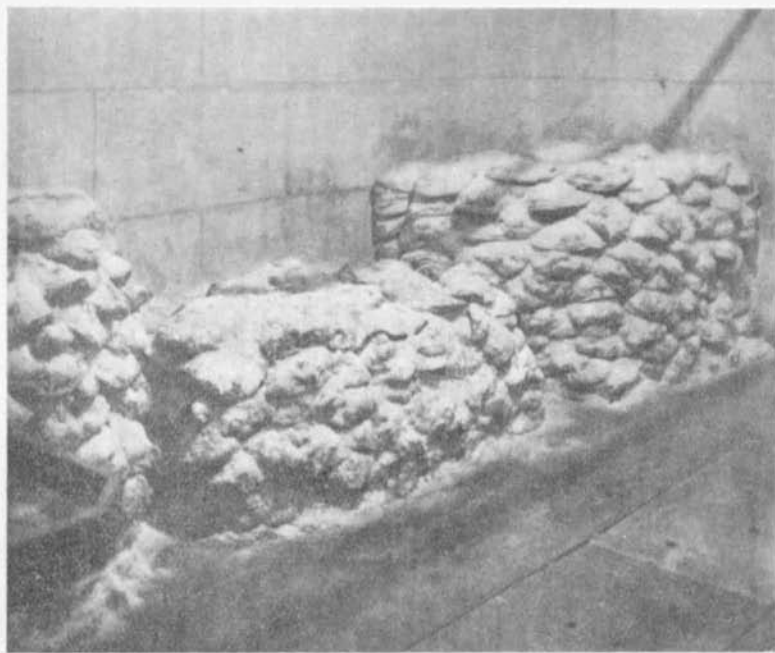


Fig. 20.—Salazón de pernils.

y, cuando se añade en exceso, el jamón resulta muy salado, defecto frecuentísimo en los jamones españoles.

Los modernos métodos de salazón añaden un poco de nitro (nitrato potásico, o nitrato sódico) porque

contribuye a fijar el brillante color rojizo de la carne. Las sales de nitrato se combinan con la hemoglobina (pigmento rojo de la fibra muscular) y forman un color que no cambia por la acción del aire atmosférico ni por la acción de los fermentos solubles (enzimas). Este color rojo de la mezcla de nitro-hemoglobina se acrecienta cuando se cuece o se fríe el jamón; el calor activa su coloración. También la sal nitro ejerce una acción favorable contra los microbios, reforzando la actividad de la sal.

El azúcar, que tanto extraña a las personas prácticas en preparar matanzas, tiene una acción muy complicada en la salazón del pernil. Primeramente, da un grato sabor al jamón, mitiga la aspereza de la sal y del nitro, que tanto molesta al paladar; después, el azúcar contribuye favorablemente al desarrollo de los fenómenos fermentativos de la carne, oponiéndose a la oxidación de la hemoglobina, y, por último, es el azúcar un buen alimento para las bacterias productoras de nuevos sabores. Se puede emplear indistintamente el azúcar de caña o el azúcar de remolacha. Los ingleses y americanos dan la preferencia al azúcar de caña.

Es cierto que muchos de nuestros prácticos, con el solo empleo de la sal y el oreo al aire libre, consiguen sazonar excelentes jamones. Es también cierto que muchos, muchísimos jamones así sazonados, son incomibles por el exceso de sal, y muchos también se estropean antes de sazonar. El consejo, de aceptar nuevas prácticas, tiende a conseguir con más seguridad jamones siempre bien sazonados, y para

ello hay que ayudar a la naturaleza con productos admitidos como buenos alimentos, y el azúcar está considerado como tal en todos los países.

La práctica que actualmente tenemos en el empleo del azúcar nos explica con exactitud toda su actividad. Hay que aceptar las nuevas normas con un poco de empirismo hasta conseguir el dominio práctico, al igual que ocurre con la sal. Una buena norma es la de emplear siempre la misma sal y la misma clase de azúcar para conseguir salazones satisfactorias.

Entre las varias recetas que puedo aconsejar para lograr una salazón dulce, figura la siguiente:

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| Sal común | 1.000 | gramos. |
| Azúcar de caña | 25 | " |
| Nitrato potásico | 8 | " |

De esta mezcla salino-azucarada se ha de emplear un kilo por cada 10 kilos de pernil. Para conseguir una buena salazón se aplicará en tres tiempos:

1. Frotar la carne con la mitad de la sal mezcla salina, y apilar el pernil durante tres días.

2. Frotar la carne con la cuarta parte de la citada mezcla, y se vuelven a apilar los jamones, esta vez al revés: arriba los de abajo, durante doce días.

3. Frotar la carne con la última cuarta parte de la mezcla salina, y se dejan los pernils en salazón seca durante varios días; se admite dos días por cada medio kilo que pesa el pernil.

En la matanza familiar, que sólo se disponen de dos o de cuatro pernils, se apilan unos contra otros, carne con carne, y encima se pone una tabla y sobre

ella unas piedras que hagan peso y mantengan juntos los perniles; las vueltas o cambios de posiciones se dan como se indica, cambiando el sitio de las piezas de arriba a abajo, y a la inversa.

Pasado el plazo de salazón en seco, se deshace la pila, y, después de un lavado con agua fría—que arrastra el sobrante de sal—, los perniles así preparados se cuelgan en el secadero o en una habitación ventilada para que sazonen. En muchas regiones de clima húmedo se acostumbra a ahumar los jamones, como los embutidos, para que reaccionen y empiecen la fermentación de la carne.

El sazonado.

Terminada la salazón, se llevan los perniles a un local fresco y allí se apilan unos encima de otros. La temperatura ideal del saladero es la de 3-5 grados. A esta temperatura tan baja la mezcla salino-azucarada penetra en la trama muscular antes de que tengan tiempo de desarrollarse las bacterias de la corrupción, y a esta temperatura no se impide el desarrollo de las bacterias que producen sabores. Una temperatura muy baja detiene la penetración de la salazón y el desarrollo de las citadas bacterias aromáticas; por el contrario, las temperaturas altas son causa de la fermentación pútrida en varias modalidades: acre, fétida, etcétera, según la naturaleza de las bacterias productoras.

Así apilados los perniles, la sal y el nitro, con el jugo de la carne, forman una salmuera que poco a poco se infiltra entre la trama muscular; la salmuera

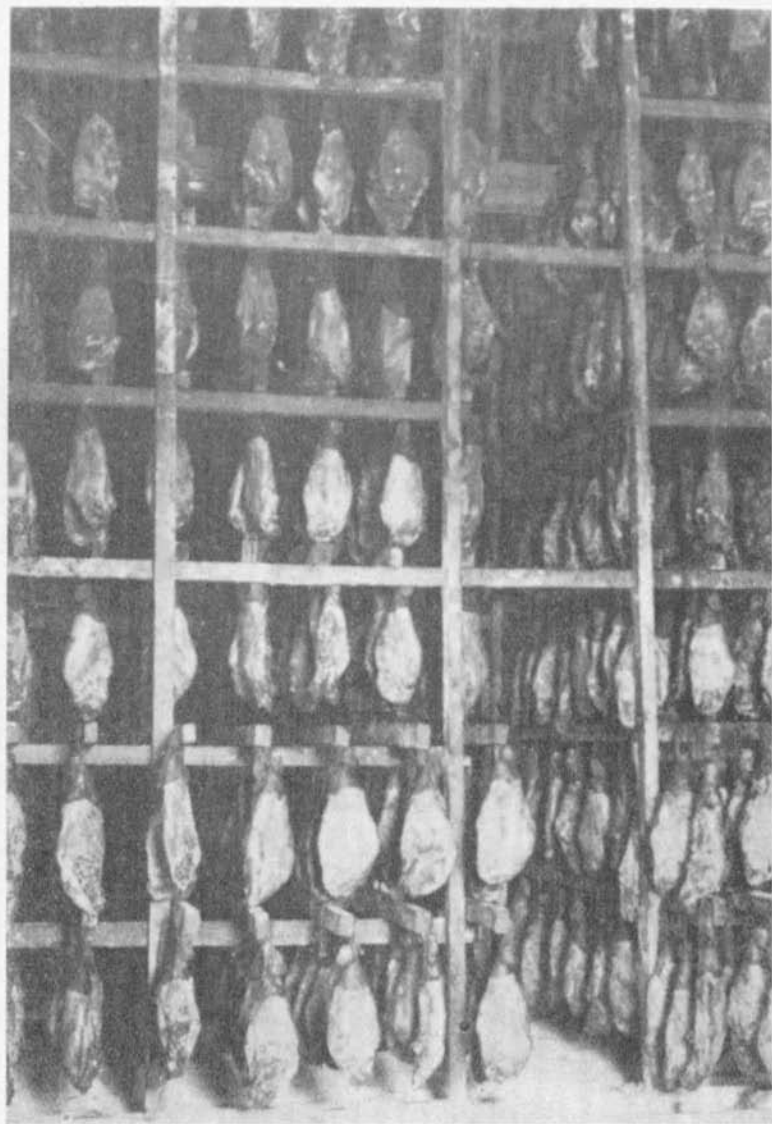


Fig. 21.—Secadero para la curación de jamones.

contribuye a desecar la carne, y por su ligero poder bactericida, a matar las bacterias causantes de la corrupción. La carne salada no se pudre, y, añadiendo azúcar, puede favorecer el crecimiento de varias bacterias creadoras de nuevos sabores y olores que hacen del jamón un alimento muy apetitoso.

Los cambios más perceptibles durante el sazonado del pernil corresponden a la pérdida del peso por evaporación del agua y la formación de los nuevos productos aromáticos y gustativos ya señalados, en cuya aparición influyen mucho las cualidades del aire que rodean durante el sazonado al pernil. Los prácticos afirman que el pernil se sala por la mano del hombre, pero se sazonan por obra del aire, y el hecho es cierto. El pernil llega a la sazón de jamón colgado en el secadero, que en la matanza familiar es un desván, un granero o una cilla.

La paletilla.

Del pernil se hace el *jamón*, del brazuelo se prepara la *paletilla*. Generalmente, en la matanza familiar, la carne de la paletilla se pica para hacer chorizos; excepcionalmente, se sala.

La paletilla es la pieza que comprende, como base ósea, la escápula, el húmero, el radio y el cúbito con todos sus músculos, tocino y la piel correspondientes; el corte superior lo señala el borde libre del cartílago escapular, vulgo ternilla, y el inferior, la sección transversal de la articulación carpiana, vulgo muñeca o rodilla.

Cortada la paletilla, se ha de salar siguiendo la misma técnica señalada para el pernil, de forma que al final el sazonado resulte idéntico que el jamón.

Conservación de los jamones.

El jamón curado o sazonado puede ser alterado por varias causas que obligan a una cuidadosa conservación.

El enranciamiento es alteración propia de las grasas; se previene evitando la acción de la luz y del aire, envolviendo los jamones en fundas y colgados en locales oscuros.

Las larvas de moscas y otros insectos, así como los ácaros, son frecuentes en los jamones. El más corriente es el “saltón”; sigue en frecuencia la “polilla” de las despensas; la costumbre de espolvorear el jamón con pimentón no impide siempre el desarrollo del “saltón”; resulta más práctico envolver las piezas en fundas, aunque sean de papel blanco—nunca impreso—para evitar el acceso a la carne de los insectos que depositan sus larvas en esta clase de carnes.

El enmohecimiento, debido a la presencia de *mo-**hos* llamados “flores”, es un accidente frecuente, favorecido por falsos gusanos (larvas de moscas) o por la humedad y falta de aireación en los locales secos y algo ventilados, el jamón no florece.

EL TOCINO

El tocino es alimento de fácil preparación; representa la piel y la capa lardácea del cerdo. Generalmen-

te, en la matanza domiciliaria, el cochino no se desuel-
la, se lardea para sacar el tocino. El lardeo consiste
en separar la piel y el tocino de las capas musculares,
procurando no quitar nada de magro y no dejar toci-
no en el músculo, de forma que las hojas de tocino de-
ben salir limpias de fibras carnosas. El lardeo se acos-
tumbra a hacerlo después de partir la canal a lo largo
del espinazo y con veinticuatro horas de oreo. La piel
de cada media canal forma una hoja de tocino que re-
presenta una unidad comercial.

En la práctica de la matanza, la hoja de tocino es
un trozo de piel llamado vulgarmente corteza, de una
forma rectangular más o menos perfecta. Uno de los
cortes se da a lo largo del espinazo y otro en la cara
inferior del pecho y del vientre. Estos cortes forman
los dos lados más largos de la hoja y tienen una direc-
ción paralela. El corte anterior, en la mayoría de los
casos, es una línea curva, de curvatura posterior, que
se inicia en la región occipital, nuca o pestorejo, y si-
gue el borde anterior de la escápula, y termina en la
punta del pecho, vulgo papada. Cuando se corta la es-
paldilla para preparar el brazuelo, la hoja es más cor-
ta y el borde anterior más curvo. El borde posterior
de la hoja de tocino es también una línea ligeramente
convexa, de curvatura anterior, que arranca desde el
sacro o palomilla y sigue el borde anterior del pernil
hasta alcanzar la babilla para terminar en la región
del pubis, vulgo curcusilla. Esta porción de piel y lar-
do representa la hoja o témpano de tocino.

En nuestras prácticas matanceras la salazón del
tocino se hace en seco, utilizando únicamente la sal

gorda. La operación reclama los siguientes tiempos:

1. Restregar con sal las dos caras de la hoja, apretando con presión en la cara grasa para que la sal, recogiendo la escasa humedad, penetre en la trama celular. En las hojas muy gordas, de mucho cantero, se acostumbra hacer varias sajas con el fin de conseguir una mejor salazón.

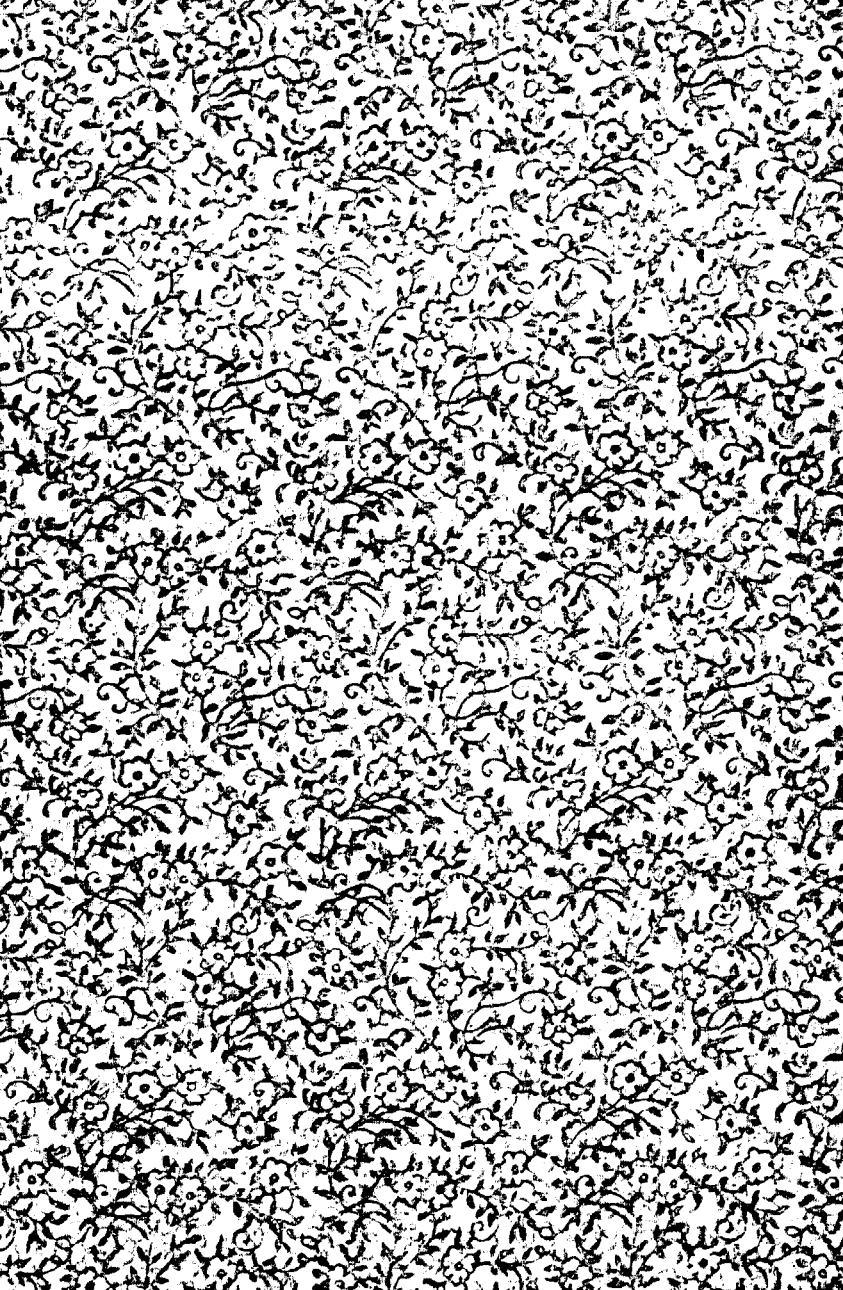
2. Apilar las hojas en el saladero, bien recubiertas de sal y apretadas con pesos puestos en la última capa.

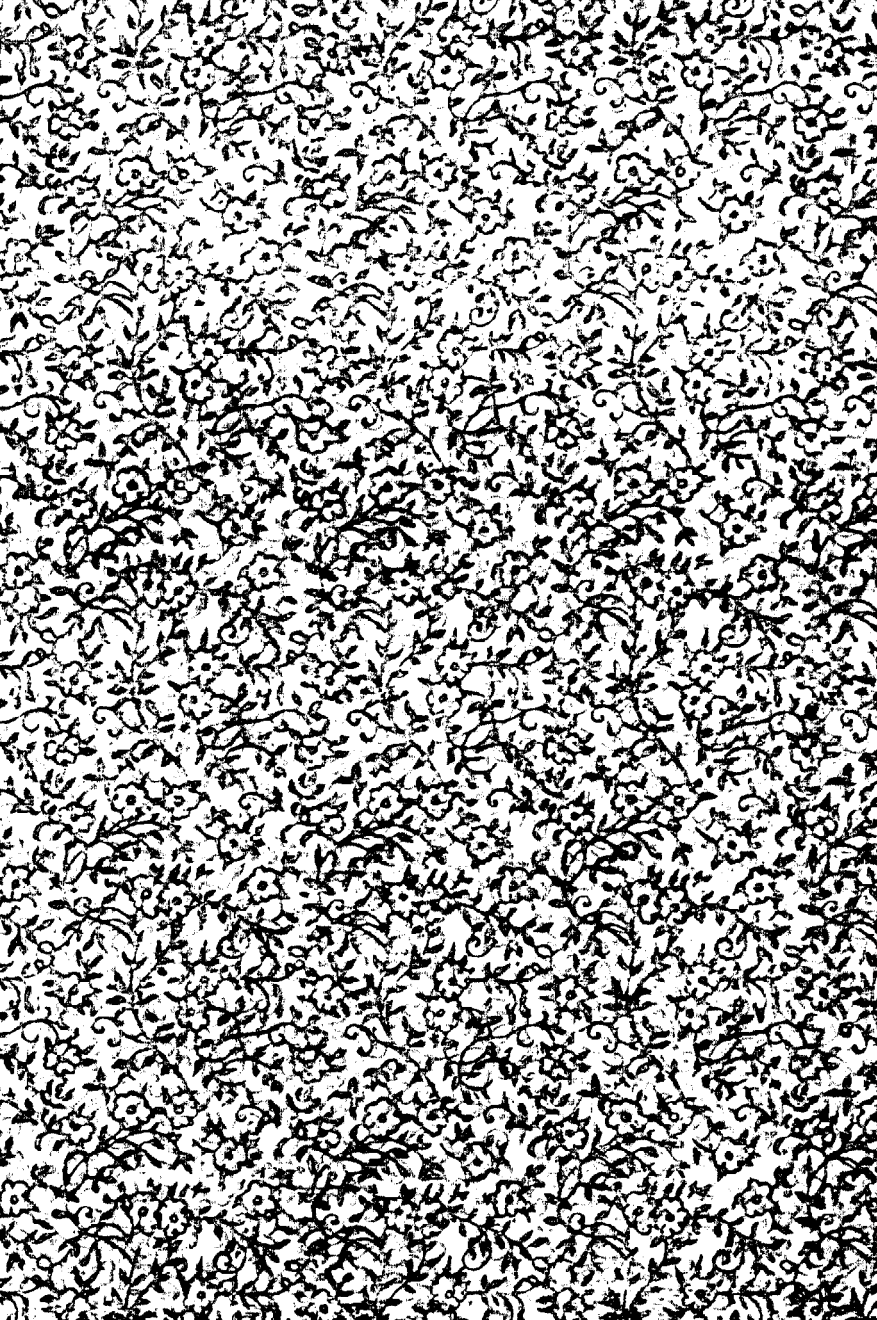
3. Según el espesor de la hoja de tocino, la salazón se termina en ocho-diez días. La conservación puede prolongarse mucho tiempo. El tocino se satura con muy poca sal, aunque esté envuelto en gran cantidad.

4. Los enemigos de la buena conservación del tocino son: la luz y los insectos. El saladero debe ser un local oscuro, limpio y fresco.

5. En algunas regiones, el tocino, después de sacado de la salazón, se ahuma un poco con humo frío durante dos-tres días. Es cuestión de gustos.









1056053
EA-157/1

EA-1