



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

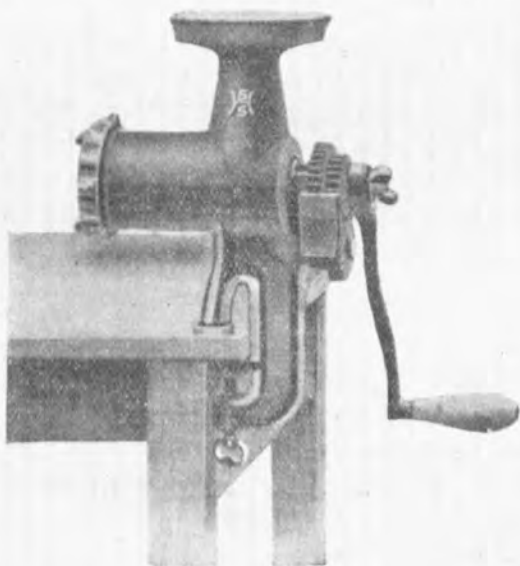


Fig. 9.—Máquina de picar carne para la pequeña industria casera.

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

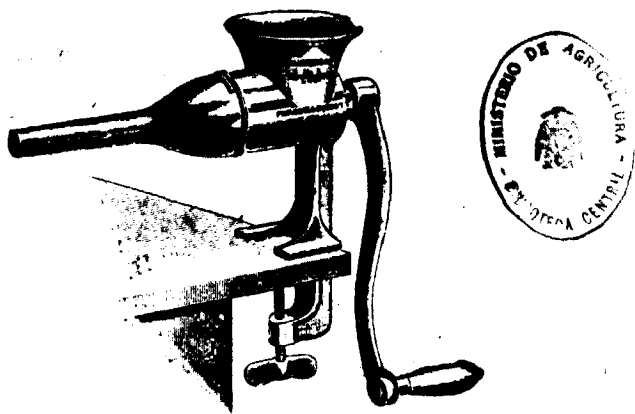


Fig. 10.—Máquina de picar, transformada en embutidora para fabricación casera.

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

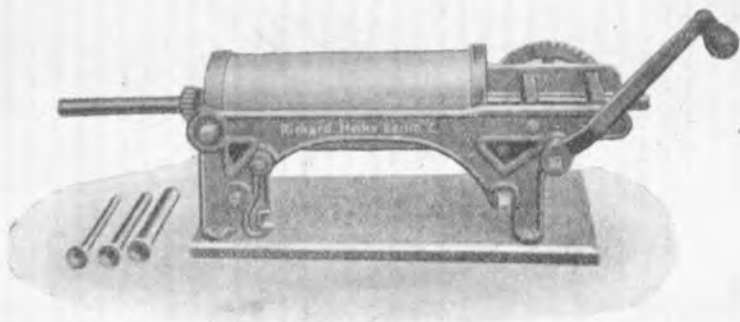


Fig. 11.—Embutidora horizontal movida a mano, muy apropiada para chorizos, longanizas, etc.

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, $+ 12^{\circ}$ 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 támaras 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.

1. 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 lardo 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.

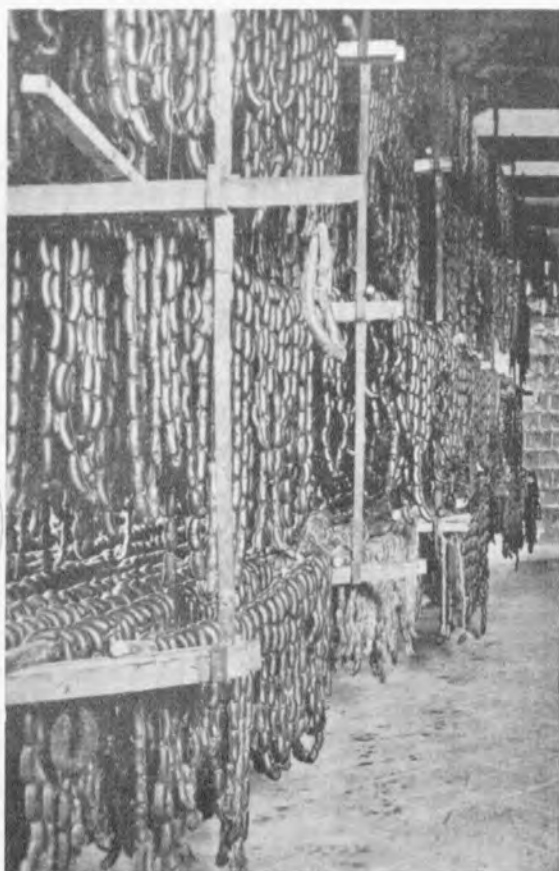


Fig. 13.—Un secadero natural de chorizos. Cuando la matanza es grande hay que instalar colgaderos apropiados para el buen sazonado de los embutidos.

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.

