

CHARCUTERÍA Y MATANZA

CHARCUTERÍA O CHACINERÍA

Definición: Es el arte y la ciencia de hacer mas agradables los productos cárnicos principalmente de cerdo y conservarlos por largo tiempo, para lo cual los sometemos a elaboraciones diversas y sazamientos distintos.

Los métodos habituales para la conservación de la charcutería son la salazón, el oreo, el ahumado, adobo, aceite, etc.

La charcutería se divide en dos grandes grupos; la INDUSTRIAL, y la CASERA RURAL, conocida esta con el nombre genérico de MATANZA.

MATANZA:

Definición: La serie de operaciones y transformaciones hechas en el cerdo que comprende desde el sacrificio hasta la terminación de los últimos productos.

En España se viene haciendo la matanza desde tiempo inmemorial y esto se fundamenta en varias circunstancias:

1. Abunda el ganado porcino.
2. Además es relativamente barato.
3. Su cría en engorde no necesita excesivas instalaciones y cuidados.
4. Permite disponer de carnes en el medio rural
5. Su alimentación y engorde se puede hacer con de géneros de bajo precio.

Puede decirse que los productos de matanza han sido en un gran porcentaje la base de la alimentación en los pueblos hasta el punto de que en la cocina regional española interviene en un gran número de platos. También el tocino y la manteca de cerdo han sido durante muchos siglos las grasas empleadas con preferencia.

Puntos clave de la matanza:

- Amarrado
- Sacrificio y sangrado.
- Chamuscado o escaldado.
- Eviscerado
- Despegado de intestinos y grasa, limpieza de estos.
- Colgado y oreo.
- Control sanitario.
- Descuartizado.
- Salazón y adobado de carnes.
- Embutido, y escaldado si es el caso.
- Cuelga de embutidos y adobos.
- Escurrido y prensado de salazones. Cuelga de estos.
- Puesta en grasa de algunos embutidos.

CHARCUTERÍA INDUSTRIAL:

Definición: Comprende las operaciones industriales que transforman carne de cerdo pura o mezclada con otras, para la conservación y transformación de su sabor. Chacinería es sinónimo de cecina que viene del latín <sicine> que quiere decir salada, enjuta.

División:

- Salchichería.
- Salazonería.
- Grasería.

Materias primas que intervienen: Carnes, especias, cebos y féculas.

En cuanto al valor alimenticio de la charcutería industrial son alimentos plásticos y termógenos (calóricos). Por ejemplo; 100 gr de chorizo, están compuestos por el 31 % de agua, el 29 % de proteínas, y el 40 % de grasas, todo esto sería igual a unas 450 calorías aprox.

SALCHICHERÍA: Comprende los diversos embutidos y utiliza como materias primas productos cárnicos, condimentos, tripas y féculas. En cuanto a los productos cárnicos comprende además de la carne, sangre, vísceras y grasas.

En la salchichería española se utiliza principalmente la carne de cerdo, y también a veces la carne de ternera, lanar y cabrío. En la extranjera también el ganado equino.

La carne que se utiliza para la salchichería, la podríamos definir como el conjunto de músculos de fibra compuesta de varios tejidos orgánicos a base de fibra muscular, también tejidos tendinosos, grasos, vasculares, etc.

Proporción en cada uno de estos componentes:

Carne: La carne determinará en cada caso la categoría o clase comercial y la composición en cuanto al agua contenida en ella, varía según la gordura de la res. En el caso de una vaca delgada tendríamos el 75 % de agua, el 21 % de proteínas y el 4 % de grasas. En el caso de una vaca cebada, el 56% de agua, el 19 % de proteínas y el 25 % de grasas. Los distintos estados de carne son :

- **Carne viva;** Muy apta para consumir, indica animal sano, sacrificio y conservación adecuados.
- **Carne acrimosa;** Carnes procedentes de animales muertos sin reposo en el matadero, tiene un color rojo brillante, consistencia dura y elástica, es ligeramente pegajosa y tiene un olor ligeramente agrio, no apta para consumir.
- **Carne viciada;** (húmeda o revenida) procede de materias defectuosas, evisceración u oreo tardío, almacenamiento en lugares húmedos, enfriamiento defectuoso de la canal. Tiene un olor sulfuroso y húmedo, y a la vista se distingue por una tonalidad verdosa en los huecos que tienen la grasa.

- **Carne corrompida;** Este estado de la carne se produce por los microorganismos que la atacan y cuyas causas son el oreo retardado, el almacenamiento mal hecho, la sangría mal hecha, etc. Su olor se vuelve grisáceo sucio, con un olor amoniacal en el primer periodo y después se vuelve fétido, y esta carne es totalmente inaceptable para el consumo.
- **Otras causas que podrían inutilizar las carnes serían:**

Descomposición: producida por la moscarda

Mohosidad: producida por la humedad.

Olores extraños: por permanecer al lado de productos tóxicos.

Sangre: La mejor sangre es la de cerdo porque tiene mayor contenido en grasa y raramente se puede utilizar la de vacuno y lanar, estas dos últimas se pueden utilizar mezcladas con cerdo.

El color de la sangre descompuesta es de una tonalidad rojo negruzco.

Del cerdo se obtienen de 4 a 5 litros aprox., del ganado lanar 2 litros aprox., y del vacuno de 10 a 15 litros aprox.

La sangre se puede mantener refrigerada 5 o 6 días con algo de sal en su disolución.

Vísceras: En cuanto a las vísceras que se utilizan en la chacinería industrial, podríamos poner el pulmón (bofe), el hígado y el corazón principalmente. Dentro de estas, aquellas que tienen deformaciones deben ser desechadas. Para saber si están malos, se les hace un corte profundo y se observa. (Actualmente por supuesto después de haber pasado las pruebas veterinarias pertinentes.)

El mejor hígado para la salchichería sería el de cerdo por su mayor contenido en grasa y su color es de tonalidad oscura.

Para saber si está en malas condiciones, si se toca está pegajoso al tacto, el bueno tiene un aspecto brillante y al tocarlo produce una mancha roja de sangre (si no es fresco no mancha)

Condimentos: Pueden ser frescos o secos.

Frescos:

Cebolla roja; La cebolla se usa cocida o cruda. Si la cebolla es cocida, debe enfriarse y secarse y sirve para larga duración, hay que rechazar las cebollas blandas o babosas.

Las mejores son las <panal> que se crían en Castilla León, y la <cebolla de grano> que se cría en Valencia.

Ajo; Se puede usar crudo o tostado y siempre en pequeñas cantidades, si su empleo es abusivo puede dar un gusto extraño al embutido.

Secos:

En cuanto a las hierbas aromáticas deben usarse muy secas y muy molidas, las más usadas y más corrientes son el orégano, mejorana, tomillo, laurel, etc. Su conservación se hace en recipientes secos y cerrados. La más usada es el pimentón. En España hay dos tipos de pimentón que son el clásico de Murcia y el de Extremadura, que se conoce con el nombre de “lavera”. España es el país productor por excelencia de todo el mundo, según el fruto empleado puede ser dulce o picante. La paprika es otro de inferior calidad de origen húngaro. La cayena también se suele utilizar, es un pimentón obtenido de pequeñas guindillas originarias de la isla de Cayena (América del Sur).

Otros productos:

- **Farinceas;**

Calabaza; se emplea principalmente la pulpa: picada, cocida, escurrida, y escurrida para embutidos de larga duración. También picada en crudo para embutidos de corta duración. Se usa principalmente en Castilla la Mancha y Extremadura.

Patata; se utilizan cocidas con piel y posteriormente peladas. Tanto las patatas como la calabaza se emplean en una especie de chorizo que recibe el nombre de “chorizo patatero o calabacero”.

Harinas de maíz y almidones; se emplean como elementos de ligazion en productos cocidos (mortadela y salchichas Frankfurt).

- **Frutos;**

Pistachos; se utilizan crudos, fileteados, en productos escaldados y cocidos, (salchichas, cabeza de jabalí, etc.).

Nueces, almendras, piñones; se emplean en productos escaldados o cocidos, morcillas, salchichas, etc. Peladas y picadas las nueces y almendras, y enteros los piñones. La misión que cumplen estos frutos es suavizar la fuerza de la grasa del embutido, mejorar el sabor y homogeneizar la pasta.

- **Líquidos;**

1. **VINAGRE:** Debe ser vinagre de vino, tener como mínimo 6 de alcohol, y se emplea principalmente en aquellos embutidos curados por oreo y también en adobos.
2. **VINOS Y LICORES:** En España se utilizan principalmente los vinos y en Francia e Italia se usan más los licores, en cuanto a estos últimos el más empleado es el coñac. Tanto vino como licores se pueden utilizar en cualquier tipo de embutido y deben ser siempre de la mejor calidad y alta graduación alcohólica
3. **AGUA:** Sirve para facilitar la unión de los productos embutidos y debe ser agua pura.
4. **ACEITE DE OLIVA:** Se utiliza en gran cantidad de adobos y debe ser de bajo grado de acidez y que no esté rancio.

- **Colorantes;**

El más usado en charcutería es el rojo, y el más importante de todos es de origen animal, se llama “cochinilla”, es un insecto que ya usaban los aztecas y se hace secándolos, machacándolos, etc.

Actualmente se utiliza una preparación que se hace mezclando anilina y sal.

Los tonos de rojo utilizados son principalmente el rojo salchicha y el rojo pimiento en chorizos, y el cochinilla en salchichones.

Las cantidades de colorante permitidas son de 3 a 5 grs. Aprox. Disueltos en dos litros de agua hirviendo para 20 kgs. De carne, y los países que más emplean y abusan del colorante son los centroeuropeos.

La única misión del colorante es mejorar el aspecto del embutido.

- **Tripas;**

Se emplean naturales y artificiales. Las naturales son de animal de abasto (matadero), incluido el caballo, y se clasifican por su diámetro. El diámetro de la tripa depende de la edad de la res, y la preparación es totalmente una industria separada de la chacinería. Para su utilización hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

1. Rapidez en vaciar las tripas para evitar la transmisión de olor y sabor.
2. La tripa debe resultar entera.
3. Estas operaciones han de hacerse en caliente.
4. Su conservación se puede hacer por varios años en salazón seca o de secado.

Lo más importante de la tripa desecada es que guarde elasticidad y antes de embutido debe comprobarse este punto a la vez que el grueso y su integridad. Hay que desecharlas cuando tienen alguna alteración, (nudosidades, tonicidad amarillenta de color rancio, manchas de color rojo, pueden producir mal olor o sabor, en algunos casos les puede afectar la polilla).

Las artificiales; las primeras que se hicieron se llamaban de seda y estaban hechas en Alemania con seda natural y celulosa. Después se usaban las tripas llamadas naturín que se hacían con cuero de vacuno y gelatina, son después de las naturales las más aconsejables. Actualmente se usan tripas sintéticas.

ELABORACIONES BÁSICAS

CHORIZOS EXTREMEÑOS: Su composición es:

- 750 grs. De carne magra sin grasa
- 250 grs. De tocino
- 1 l. de agua o vino blanco
- 5 grs. De ajos crudos (o 10grs, tostados)
- 2 grs. De orégano
- 15 a 20 grs. De pimentón
- pimienta en grano y mólida
- 25 grs. De sal
- Se mantiene en oreo durante unos 15 días. Para conservar durante largo tiempo los ponemos en manteca o aceite. A estos chorizos se les puede mezclar patata o calabaza.

CHORIZO DE CANTINPALO:

- 1 Kg. De carne magra de cerdo
- 18 a 20 gr. pimentón murciano
- 1 gr. de orégano
- 25 gr. sal
- ajos

CHORIZO GALLEGO: (Sanía)

- 1 Kg. Magro de cerdo sin grasa
- sal
- 25 grs. Pimentón dulce o mezclado con picante
- Orear durante 24 horas antes de embutir.
- Hacer porciones de unos 7 u 8 cm. y se curan en la campana de la chimenea.

SALCHICHA BLANCA :(longaniza)

- 500 grs. Magro
- 500 grs. Tocino
- agua o vino blanco
- sal
- pimienta blanca molida.
- Canela molida
- Nuez moscada
- Ajo machacado
- Embutir en tripas muy delgadas. Porcionar de 10 a 12 cm.
- No se orea porque se consume fresca.

SALCHICHA MADRILEÑA:

- 750 grs. Cerdo
- 250 grs. despojos
- 30 grs. Pimentón
- 20 grs. Sal
- pimienta blanca molida
- nuez moscada
- ajo
- vino blanco

SALCHICHA FRANCESA:

- 600 grs. Magro
- 400 grs. Tocino
- 25 grs. Sal
- pimienta
- nuez moscada

MORCILLA DE CEBOLLA:

- 1 l. sangre de cerdo
- 1 kg. Manteca de cerdo
- cebolla cocida y picada abundante
- todo mezclado y especias como pimentón, pimienta, clavo, canela, nuez moscada y comino. Estas se cuecen enteras para después consumir frescas, oreadas o fritas.

MORCILLA ALEMANA:

- Sangre
- Miga de pan
- Cebolla
- Tocino
- En algunos casos lengua, (pueden ir ahumadas)

MORCILLA FRANCESA O ITALIANA:

En Francia (Buding) y en Italia (Bologna) llevan magro de cerdo, de un animal mayor de 2 años, la carne se hace una pasta muy fina, especie de puré (similar a la mortadela).

Técnicas del embutido:

La longitud está entre 8 cm. como mínimo y 18 como máximo. La técnica del embutido comprende desde el corte a mano o a máquina pasando por el adobo de la carne, su oreo, y después el amasado previo y el embutido propiamente dicho. En cuanto al oreo, la pasta del embutido empieza su transformación inmediatamente después de ser adobada, en esta transformación intervienen la temperatura y el grado de humedad.

La flora microbiana es el punto que le da el sabor característico al embutido, y esta fermentación que empieza con el oreo se termina a los 7 u 8 días de cerrarse el embutido hecho. Un punto importante a tener en cuenta debido a la importancia que tiene la preparación de la masa cuando se hace a mano, es que las manos no deben estar ni calientes ni sudorosas. La razón del oreo previo al embutido es además de iniciarse la fermentación, que al salarla se produce el fenómeno de osmosis, que consiste en atraer al exterior de la carne la parte húmeda o albúmina que contiene, que hace que se facilite la unión.

Los embutidos se pueden dividir en:

Crudos: Chorizos, longanizas y salchichón.

Curados: Salchichas blancas y rojas, (se puede emplear carne de ave para rellenar)

Escaldados: Salchichas Frankfurt.

Cocidos: Los embutidos que por gran tamaño necesitan permanecer más tiempo en el agua, entre ellos están las morcillas.