

# EVOcando “CARNEADAS” SIN HELADERA

Pedro Álvarez Bustos\*. 2012. Enviado por el autor.

\*Productor agropecuario de tercera generación, abogado y escritor.

[alvarezbustos@hotmail.com](mailto:alvarezbustos@hotmail.com)

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)

## INTRODUCCIÓN

Hace varias décadas, cuando las heladeras no se conocían en el ámbito rural argentino, en las proximidades de todas las casas había como mínimo un chiquero. Se esperaba, año a año, la carneada, con la elaboración de morcillas, chorizos, queso de chanco, panceta, bondiola y jamones. Los hacedores aplicaban la experiencia y la sabiduría adquirida en espacios donde se respira aire libre.

Así como no existían los freezers, tampoco se conocía en nuestros campos la triquinosis o triquinelosis y otras calamidades que fueron apareciendo con el tiempo. Por eso el control sanitario no se hacía. Control del cual no se puede prescindir en la actualidad, en que hasta los jabalíes se han contagiado. En aquel tiempo tampoco había profesionales idóneos a los cuales se pudiera llegar prontamente.

Obsérvese que tampoco existía la “penicilina” que fuera descubierta por Alexander Fleming en 1929 y cuyas investigaciones se completaron en 1938, para comenzar su producción comercial en Estados Unidos, recién en 1943, cuando el autor de esta columna ya llevaba manducados variados embutidos y otros productos de carneadas a campo.

Así como las carneadas en España comienzan el día de San Martín de Tours, el 11 de noviembre, cuando se aproxima el invierno, aquí, en La Pampa, generalmente cuando llegan las primeras heladas y aprietan los fríos.

Al evocar aquellos gélidos inviernos en el establecimiento “La Lía” (vecino de Colonia Devoto), cuarenta kilómetros al oeste de Quehué, en pleno centro de La Pampa, vuelven a la memoria recuerdos casi olvidados.

## BIEN TEMPRANO

La jornada comenzaba muy de madrugada, con el encendido de una gran fogata y la colocación de grandes tachos para calentar agua, que coadyuvara a la preparación, pelambrea y limpieza de los cerdos. Era costumbre generalizada que se sacrificaran dos o más, de alrededor de 200 kilos c/u; es decir, “chanchos adultos”.

Con posterioridad a ello se faenaba un vacuno, ya elegido, siempre que se hubiese decidido hacer chorizos con mezcla de carnes (normalmente, 40% de cerdo, 40% de vacuno y 20% de tocino), al margen de una menor cantidad de puros de cerdo.

## MORCILLAS CASERAS

Durante el primer día y antes de la cena, se elaboraban las morcillas. Por un lado estaba la sangre recogida en un recipiente, tipo fuentón, bien batida. Por el otro las cabezas de los cerdos, cueritos y otras partes cartilagíneas, cocidas en abundante agua hirviendo.

Va de suyo que se tajaba cebolla de verdeo y cuando la carne estaba ya cocinada se la dejaba enfriar. Luego se la cortaba en trocitos tipo dado o se la pasaba por la máquina trituradora. Se mezclaba con la sangre y la cebolla, agregando como condimento, sal, ají molido y pimienta blanca molida.

Posteriormente se procedía al embutido, con mucho cuidado para evitar que la presión pudiera reventar las morcillas durante la cocción. Para ese menester, se colgaban en un palo y se sumergían en tachos de agua caliente durante una hora, aproximadamente. Al sacarlas, se las dejaba reposar, previo a colgarlas en el lugar ya reservado.

La primera jornada había concluido y la cena reparadora congregaba a los participantes, junto al resto de la familia y al personal.

## DESPOSTAR LAS RESES

El primer anochecer sorprendía a las reses que quedaban al “sereno”, para recibir bien el frío nochernícola de la helada y escarchilla.

Al día siguiente se comenzaban a despostar y a preparar los diversos cortes que luego iban a dar lugar a la factura a elaborar: chorizos, queso de chanco, panceta, bondiola y jamones irían apareciendo, sin prisa, pero sin pausa.

## LOS CHORIZOS ERAN LA NIÑA BONITA

Los chorizos se elaboraban con carne de cerdo y vacuna, en los porcentuales antes referenciados.

La carne era triturada en una máquina de picar y con disco grueso o perforaciones grandes, para evitar que la masa cárnica quedara “pastosa”. Al tocino idem, aun cuando se solía cortar a cuchillo (no siempre), porque al comerlo se percibía mejor su sabor.

Preparada la masa, se adobada o condimentada con especias y luego se mezclaba y amasaba para una distribución más eficaz de los ingredientes.

Los condimentos eran sal, ajo, pimentón español, pimienta negra molida gruesa, orégano, nuez moscada y ají molido.

Al ajo se lo machacaba y maceraba en un mortero.

Nuestros mayores dejaban ese “masacote” durante uno o dos días, para que la carne fuera impregnada bien por los aromas. Se lo amasaba de mañana y de tarde. El punto estaba dado “cuando la masa quedaba pegada en manos y brazos”, según nuestros ancestros allá en el campo “La Lía”.

Durante esos intervalos se iban degustando puñados del “pastón”, a través de “fritadas” o “fritangas”, para evaluar la necesidad o no de aumentar algún condimento. Así se procedía porque la distribución de los ingredientes se hacía “a ojo”.

Luego recién se procedía al embutido o facturación de los chorizos. Hoy, en día, hay quienes hacen todo el trabajo en un solo día o a la sumo en dos jornadas.

Los chorizos presentaban un color rojo oscuro.

Se saboreaban, estando frescos, tras ser cocinados a la parrilla, sin pincharlos para que se doraran en su propio jugo, como preludio de un buen asado. Se disfrutaba del aroma que despedían.

A posteriori se los servía completamente crudos y desecados (normalmente, sin ahumar), para lo cual se hacía necesario esperarlos unos 40 días, dejándolos colgados en lugar fresco, seco y ventilado. A ello el piso de tierra, prácticamente común en aquellas épocas en esos lugares, les venía de perillas.

## CONSECTARIO

Comer aquellas morcillas y chorizos era un deleite para el paladar y un bálsamo para el estómago. Salud para el organismo.

[Volver a: Carne porcina y subproductos](#)