

Carne de cerdo: sus orígenes de consumo en México



Hoy vamos a hablar sobre la sabrosísima carne de cerdo, nada más de pensarlo se me hace agua la boca y me empiezo a imaginar una cantidad interminable de platillos, desde un taco de carnitas hasta el más sofisticado platillo, propio de los grandes restaurantes, pero por lo pronto vamos a iniciar con algo de historia. ¿Desde cuando los seres humanos nos alimentamos de carne?

Según la historia se tiene registro de que el hombre consume carne desde tiempos remotos ya sea en sacrificios o rituales que sirven para la unión entre grupos de personas o para subsistir.

La evolución del hombre da por resultado los tipos de cocción, dependiendo estos de la clase de carne que se consumía y también tenía que ver con el consumo, la religión. Por ejemplo, entre los egipcios no consumían carne de cerdo por considerarla sucia e impura. Sin embargo usaban a los cerdos para ofrecerlos en sacrificio.

En la arena romana se organizaban las matanzas de toros, asistidas por carniceros y de ahí se proveía a toda la población de la carne necesaria para su subsistencia.

En la Edad Media, el lechón llegó a ser la carne preferida en los grandes festines, esto dio lugar a que los carniceros fueran personas famosas que en la actualidad los podemos apreciar en pinturas de aquella época. En ese entonces la profesión de carnicero se iba transmitiendo de padres a hijos.

m@chefmarthasanchez.com

Entre los siglos XVII y XVIII un hombre llamado Vauban hace todo lo posible por borrar la imagen negativa del cerdo. Con respecto al cordero, fue conocido en los cinco continentes gracias a que es un animal que tiene gran resistencia a las condiciones climáticas y gracias a que tiene en su cuerpo grandes cantidades de grasa húmeda.

Entre los siglos XIX y XX, se obligó en todos los países a tener un lugar especial para las matanzas y así surgieron los rastros. Con estos lugares se permitió tener un mejor control del origen de los animales

sacrificados e ir mejorando las condiciones de higiene. Con el tiempo se ha mejorado hasta la forma de matarlos.

En los años treinta, se le atribuye a la carne propiedades para curar la anemia, aún a la fecha tomarse un jugo de carne es igual a tomar vitalidad.

En los años setenta los nutriólogos dicen completamente lo contrario, “consumir carne trae consigo males cardiovasculares”, entonces baja considerablemente el consumo entre 1970-1980. En el año de 1980 surge un boicot contra la carne de ternera y en 1996 se dan casos de “vaca loca”.

Según estadísticas el 98% de la población mundial consume algún tipo de carne.

El consumo de la carne de cerdo a través de la historia de México.

Diego Duran cronista de la época nos habla de la antropofagia en la alimentación indígena. El consumo de carne humana era el resultado de rituales y ceremonias que comenzaba desde la captura y cuidado de los esclavos que se iban a sacrificar. Al dueño de los mismos se le exigía especial cuidado en la alimentación, vestido e higiene de estos mozos ya que eran imágenes de dios. La antropofagia aunque era una práctica aceptada, era más bien un acto ritual de enorme valor simbólico que se limitaba sólo a algunos cuantos miembros de la sociedad mexicana. Su significado estaba más cerca de la comunión divina, que de un acto puramente alimenticio.

El consumo de carne para alimentación se limitaba a las fiestas, a las temporadas de cacería o a las clases más altas de la sociedad.

En el mundo prehispánico, carnes rojas, aves, pescados e insectos se asaban y cocían, aunque también se salaban y se dejaban secar como cecinas. Aunque podía comerse sola, la carne solía comerse en tamales, mixiotes, tacos y pozoles, o se preparaban en guisos y caldos espesos.

La escasez de productos animales se compensaba con la variedad, ya que con excepción de algunas fieras y alimañas venenosas, todo era comestible. Los animales domésticos se limitaban a pavos, perros y

MARTHA SÁNCHEZ

de manera ocasional venados, liebres, conejos, chachalacas, loros y patos. En algunos grupos como las mayas y los aztecas la carne de caza era la más importante para la dieta.

Durante el mestizaje, Bernal Díaz del Castillo refiere en sus crónicas que de Cuba llegaron los cerdos y los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño y gordo animal que siempre dormía. Aquí en México nuestros ancestros le dieron el nombre de “cochino”, por dormir demasiado.

Verdad o mentira: los mitos sobre la carne de cerdo.

La carne de cerdo es controvertida, como puede ser la más odiada, también puede ser la más anhelada por muchos.

En Irlanda el cerdo es el más antiguo de los animales domésticos. Es por eso que como tradición se otorga un premio anual al mejor charcutier del año “el salchichón de oro”.

En Dinamarca se estima que el consumo per cápita es de 70 Kg anual. Los embutidos suelen ser salados, secos o ahumados.

En Finlandia, el “roti du voleur” constituye uno de los platos tradicionales hecho a base de cordero sobre brazas ardientes.

España es uno de los principales consumidores de cerdo, sobre todo en la confección de jamones y embutidos. Tanto que tienen diversos tipos de alimentación para el cerdo, según a o que esté dedicado el animal, tal es caso del jamón ibérico que lo distingue desde la raza del animal, el segundo factor es la alimentación. Los lechones tienen una lactación de unos 45 días y, cuando ésta termina es un animal flacucho, estilizado de pocas carnes, que ni siquiera se sostiene en sus cuatro patas. Durante esta época,

las características propias de la raza permiten que el animal tenga capacidad para pasar períodos de carencias nutricionales; por eso se dice que el cerdo ibérico sabe pasar hambres. Después se alimentan de raíces, brotes de encino y de bellotas que desecharon los adultos. En la siguiente época se alimentan de pastos y es el momento trascendental en su desarrollo porque es cuando se ponen los cimientos para el desarrollo muscular esquelético, en esa fase se le llama de cebo, ya que en ese momento empieza un

MARTHA SÁNCHEZ

considerable aumento de peso por la alimentación, pero además tiene que tener buena conformación atlética para aguantar las largas distancias para encontrar el alimento, que consiste principalmente en bellotas maduras y brotes. Otro factor importante es la edad, pues entre más joven comience el cebo mayor será su capacidad de fijar las grasas, de aquí en adelante comienza a ganar peso y puede llegar a pesar hasta 160 Kg, ideal para sacrificarse. Si el cerdo no reúne las condiciones para la fabricación de jamón ibérico, entonces se usan para jamones de más baja calidad.

En México la carne de cerdo tiene gran demanda, aunque a últimas fechas ha bajado un poco, debido a malas interpretaciones, y también por ignorancia.

Mentira que sea la causante de contraer Gripe Porcina, esto se debe a un mal manejo de los nombres.

La calidad de la carne en general depende de la raza, condiciones de cría, edad, medio de transporte, condiciones de matanza y de la cadena de frío.

Cortes en el cerdo

La carne de cerdo se surte ~~casi siempre~~ en canales. Cada una de las mitades se parte en cuartos y piezas determinadas a las cuales se les quita la grasa y los nervios; según su uso posterior se deshuesa y se cortan adecuadamente.

- Pierna (jamón), costillar, espaldilla, panza, chamorro, manitas

La pierna se divide en: Parte posterior (codillo), Parte inferior (manitas), nuez, cadera.

Cuando se prepara la pierna como asado o se utiliza para obtener escalopas, debe deshuesarse por completo. Todas las piezas de la pierna se prestan para hornear y las más solicitadas son la parte superior, nuez y cadera que también sirven para steaks y escalopas y que son más fáciles de freír o de preparar a la parrilla.

La espaldilla bien deshuesada y cortada se puede usar para asados. Sin embargo debido a su textura más maciza, la carne de la espaldilla no se presta para freír o para preparaciones a la parrilla.

MARTHA SÁNCHEZ

Del lomo y del costillar se obtienen las siguientes piezas: Pescuezo y lomo, costillar y filete.

Todas las piezas del lomo costillar son apropiadas para asados, con o sin hueso, escalopas o steaks, también se preparan muchas especialidades como agujas o chuletas ahumadas,

Del cuarto delantero se obtienen: Espaldilla, cabeza de lomo y filete falso.

Estas piezas se dedican para asados enrollados, para estofar o en platillos a base de carne molida.

La carne de cerdo más apreciada para cocinarse, es la de animales sacrificados de 6 a 7 meses, con un peso de 100 Kg; los cerdos de este tipo son denominados cerdos de carne. Tienen hasta un 30% de grasa menos en el momo y hasta un 25% más de carne musculosa, así como 16 costillas en lugar de las 12 originales.

Los cerdos proveen a la cocina de piezas de carne magra y jamón carnosos, con relativamente poca grasa y de gran tamaño. Hasta en las piezas grasosas, por ejemplo, en la panza, predomina la parte de carne magra. Es por eso, que hoy en día se crían cerdos con la mejor proporción de carne y grasa y menos gordos que sus antepasados, satisfaciendo así el deseo del consumidor por carne magra. La calidad de la carne de cerdo es determinada por la edad del animal y el tipo de engorda.

La carne de animales viejos no es adecuada para su empleo en la cocina.

El sexo no tiene importancia en cuanto a la calidad de la carne.

Según la edad son llamados de la siguiente forma:

- Lechón: de máximo 6 semanas. La coloración de la carne es clara y la fibra de la carne es muy fina, tiene menos grasa.
- Cochinitos: de 10 semanas de edad. La coloración de la carne es clara y la fibra también es muy fina.

MARTHA SÁNCHEZ

- Cerdos: ente 11 y 20 semanas de edad. Los cerdos producen carne de fibras secas y gruesas de color oscuro que se usan mayormente para la elaboración de productos derivados de la carne. Así mismo, solo un 60% de la carne de cerdo se vende como fresca, el resto se usa para la producción de salchichonería.

La carne de cerdo es de color rosa pálido, de textura firme, sin características de humedad, de olor dulce y agradable. La carne de color rojo proviene de un animal adulto.

La carne de cerdo debe consumirse pronto, ya que durante los primeros días de la matanza su sabor es mejor.

Industria de la Salchichonería.

Hasta que se conoce la sal no se puede hablar de embutidos, a partir de ahí el hombre empieza a conservar la carne en sal y así con el conocimiento del fuego se van descubriendo nuevas formas de conservación, hasta que llegamos a nuestros días y encontramos infinidad de embutidos de todas clases y sabores, pero recordemos que México desde la época de la colonia empezó a elaborar en Toluca chorizos estilo mexicano, que en esa época llegaron a ser el mayor negocio ya que con su venta se obtenían grandes ganancias, aún a la fecha los chorizos de Toluca son muy famosos.

Hoy como para cerrar con broche de oro este artículo vamos a saber cómo elaborar en casa un rico chorizo.



m@chefmarthasanchez.com

Chorizo Casero

Ingredientes

Para 4 porciones

Lomo de cerdo picado fino	1 kg
Lardo cortado en cubitos	250 gr
Chile ancho, desvenado, tostado y remojado	100 gr
Chile pasilla, desvenado, tostado y remojado	30 gr
Pimienta molida	1 c

m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

Comino molido 1 c

Clavos machacados 6 pzas

Orégano tostado 1 c

Semilla de cilantro 1 c

Nuez Moscada 1 c

Pimentón 1 C

Ajos 4 dientes

Vinagre blanco 125 ml

Sal 1 C

Almendras fileteadas y tostadas 50 gr

Material de trabajo

Cuchillo

Tabla de picar

Tazones

Liquidadora

Embudo

Cordel de algodón

Modo de preparación

1. En un tazón se pone la carne picada y el lardo.
2. Licuar los ingredientes que van de los chiles hasta la sal.
3. Agregar la preparación anterior a la carne y al lardo.
4. Por último se agregan las almendras y se vuelve a mezclar.
5. Se procede a rellenar la tripa con ayuda de un embutidor o con un embudo.
6. Conforme se va rellenando se va amarrando por tramos, con un cordel de algodón.
7. Se dejan secar los chorizos al sol y después se guardan colgados en un lugar fresco y seco.

Nota

También se pueden guardar sumergidos en manteca de cerdo, en un recipiente de vidrio.

Como no se están usando conservadores, este chorizo tiene una vida más corta que el comprado en autoservicios.

MARTHA SÁNCHEZ

Fuentes

- González de la Vara, Fernán y otros. “La Cocina Mexicana a través de los Siglos” tomo II Época prehispánica, Editorial Clío, México, 1996
- Varios. “ El Jamón Ibérico en la Gastronomía del siglo XXI”, Ed. Everest, España, 2007.
- Novo, Salvador. “Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México”, México, Ed. Porrúa, 1967.



m@chefmarthasanchez.com