

La carneada¹

La carneada del chanco era un acontecimiento puntual. Se realizaba una vez al año durante el invierno e insumía dos días, el de la matanza, que se hacía por la tarde, y el de la fabricación de los salames y demás productos.

Eso, sin contar el largo tiempo de preparación y el posterior de cuidado y acondicionamiento de los embutidos

En efecto: primeramente había que cebar al chanco. Para ello se lo encerraba en un recinto reducido, casi siempre con un piso de madera. Se le daban dos raciones diarias de maíz previamente remojado, pues los cerdos no metabolizan bien el maíz seco y entero. Esa dieta, que se complementaba con semita o rebacillo, garantizaba la buena calidad del tocino.

En una ocasión papá tuvo la mala idea, que le sirvió de experiencia, de darle mijo en vez de maíz pues le había quedado un remanente de la cosecha anterior. El tocino resultó aceitoso y ese año los salames no resultaron de tan buena calidad.

Con la debida anticipación se compraban las tripas, que venían conservadas en sal. Había que remojarlas y lavarlas para hacerles recobrar la elasticidad y quitarles la sal. Para algunos embutidos, como ser el queso de chanco, se le encargaba al carnicero una tripa gorda, que en piamontés se denomina *buej culé*, (la j se lee i) o también *buel culé*.

También se tomaba el recaudo de repasar el filo de los cuchillos.

Se faenaban dos chancos medianos o uno solo, pero respetablemente grande, de 12 a 14 arrobas.

¹ Capítulo del libro inédito *La Baita de Cespedosio* de Santiago Otto Boffelli Aimaretti. Descendiente de lombardos y piamonteses, nació “en el campo, en una chacra, propiedad de la familia, a unos 5 km al sur del pueblo de Colonia Margarita”, el 4 de agosto de 1928. Cursó los estudios secundarios en Rosario y toda su carrera universitaria en la ciudad de Santa Fe. Paralelamente a sus estudios en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, asistió a cursos de canto “en carácter de alumno oyente” en la Escuela Superior de Música de la misma Universidad. Realizó luego estudios en la Escuela de Canto del Teatro Colón. Como ingeniero, se desempeñó en distintas empresas nacionales e internacionales que lo llevaron a realizar innumerables viajes por el mundo y a aprender distintos idiomas. Como docente, dictó la cátedra de Física en San Carlos Centro (Prov. Santa Fe) y de Teología, en la Universidad Católica de LaPlata. Actualmente reside, con su esposa María Teresa Martín Amat, en Agua de Oro, Provincia de Córdoba. Su amor por el trabajo y el interés por todas las actividades del hombre, que le inculcaron sus mayores, lo llevaron a rescatar en una *Crónica* (todavía inédita) pasajes de su vida a partir del estudio genealógico de su familia, de donde hemos extraído los capítulos que aquí aparecen. (María Luisa Ferraris)

Agarrar al chanco era bastante trabajoso. Primeramente se le pasaba una soga por la boca y se la anudaba sobre el hocico para poder manejarlo con más facilidad.

Era común matarlo sobre una carretilla.

Papá, provocando el característico chillido, le clavaba el cuchillo en la yugular y mamá estaba pronta para recoger la sangre que luego se destinaba a la morcilla.

Ya se tenía previamente preparada el agua caliente, prácticamente hirviendo. Generalmente se calentaba en la olla de fundición de tres patas, la misma que al día siguiente se usaría para fundir la grasa.

Con un jarro se le iba echando el agua caliente para aflojarle los pelos. En cuanto éstos empezaban a ceder se los arrancaba refregándolos con un trozo de arpillera. Había que tener cuidado de no excederse con el agua para no cocinar la piel, sino simplemente aflojar los pelos. Finalmente se terminaba de pelar a cuchillo. En algunas comarcas de España, por ejemplo en Extremadura, para pelar al chanco lo cubren con ramas secas y le prenden fuego.

Después se colgaba el cerdo cabeza abajo, se lo abría y se lo evisceraba. Finalmente se lo serruchaba en dos.

Las dos mitades se oreaban en el galpón, colgadas convenientemente para que ninguna rata, que las había, pudiera alcanzarlas. El techo del galpón era de chapas de zinc y el frío de la noche invernal aseguraba un buen enfriamiento. Así, la grasa se endurecía y eso facilitaba el trabajo ulterior.

Las tripas del cerdo también se usaban. Se las lavaba y se las daba vuelta con la ayuda de una rama fina y larga, como se hace con un guante o una media y se les raspaba el “sarro”, nombre con que se designa la mucosidad propia de la tripa.

Mamá se ocupaba de hacer las morcillas que además de la sangre llevaban puerro, algo de leche y algún otro agregado que no recuerdo. Llenaba las tripas con un cucharón y un embudo, todo en caliente, las ataba y luego las cocinaba hirviéndolas en agua. Era una tarea bastante agotadora.

A la mañana siguiente se hacían los salames.

Generalmente caía algún pariente que había sido invitado. Otras veces se acudía a la ayuda de algún vecino que venía a colaborar.

Papá comenzaba reservándose las partes especiales, a saber los jamones, las bondiolas y el solomillo. Lo demás se empleaba para hacer salame.

Sobre una mesa de madera se comenzaba por “elegir” la carne, vale decir separar el músculo de la grasa, los tendones y las aponeurosis.

Esta tarea se llevaba a cabo con mucha prolijidad tanto con el cerdo como con la carne vacuna que se agregaba.

No recuerdo que en casa se matara ninguna vaquillona, como se suele hacer en otras partes. Al carnicero se le encargaba una buena cantidad de pulpa, generalmente cuadril, nalga o bola de lomo.

El tocino se cortaba en dados pequeños, de unos 7 milímetros de lado. Esa precisión sólo era posible si el tocino estaba bien frío.

Entre las chanzas y relatos legendarios que se narraban para hacer pasar el tiempo, entre mate y mate y algún golpe de chaira mientras se trabajaba, se contaba de un chacarero que había cortado los dados tan grandes que no alcanzaban a pasar por la cánula de embutir, a la que en piamontés se le llamaba *cornèt* (léase curnet).

Las carnes, de cerdo y vacuna, se picaban en una picadora de accionamiento manual con grilla para picado grueso. En aquel entonces la energía eléctrica todavía no había llegado al campo.

El nono Simón contaba que al principio no tenían picadora, por lo que la carne se cortaba en trocitos con una pala sobre una mesa de madera dura.

Durante una carneada, Nolo, siendo muy chico, metió el índice de la mano derecha en uno de los agujeros de la grilla y la cuchilla rotativa alcanzó a cortarle la punta. Tres cuartos de uña y media falange se fueron con los salames.

Ese dedo se lo conoció en la familia como el dedo mocho de Nolo. La mutilación no le trajo problemas en el posterior ejercicio de la medicina, pero tampoco le sirvió para salvarse del servicio militar. Cuando en la revisión médica alegó que no podía gatillar un arma el médico militar le dijo que usara el otro dedo. El pobre Nolo, con su dedo mocho, interrumpiendo su estudio en la universidad, se chupó un buen tiempo de colimba en Curuzú Cuatiá.

Las carnes picadas, cuya proporción de vacuna puede llegar al 30 y hasta al 50 % se mezclan con un porcentaje de tocino en dados (nunca más del 30%) y se condimenta.

Se agrega el 3% de sal, una cucharada sopera colmada de pimienta (papá usaba pimienta blanca molida) por cada 10 kilos y unas nueces moscadas bien molidas, al gusto.

El pastón se rociaba con vino en el que se habían macerado unas cuantas cabezas de ajo, también al gusto.

A continuación se lo amasaba varias veces. Entre amasada y amasada se lo dejaba “descansar”

Mis conocimientos no llegan a tanto como para explicar técnicamente la razón de este procedimiento. Simplemente imagino que se pretendía homogeneizar y distribuir bien los líquidos que la carne soltaba por acción de la sal para asegurar la actividad enzimática y posterior fermentación y curado del salame. La pasta, cuyo nombre piamontés es *còmaut* resultaba macerada. Se hacía un bollito y se lo arrojaba violentamente hacia el techo. Si quedaba adherido a la chapa de zinc era señal de que había quedado bien ligada por efecto del amasado.

Finalmente ese *còmaut* se fraccionaba en bolas, como si fueran albóndigas de unos 10 centímetros de diámetro para proceder a embutir las tripas.

Para ello se usaba una prensa que consistía en un tubo cilíndrico cuyo pistón era accionado por una cremallera. Si no se disponía de este elemento se usaba la misma picadora a la que se le retiraba la cuchilla y la grilla. En su lugar se ponía el *cornèt* que antes mencioné.

Ésta era una de las operaciones más críticas y siempre estaba a cargo de alguien bien experimentado pues había que evitar que se formaran bolsones de aire.

El operador iba conteniendo y regulando con la mano el deslizamiento de la tripa sobre la caña del *cornèt* para que la pasta ejerciera cierta presión sobre la tripa a fin de que ésta quedara bien colmada. Después los salames se ataban con hilo chanchero y se pinchaban para que saliera el aire que pudiera haber quedado.

La piel del cerdo se picaba en la picadora. De suyo el trabajo de la picadora era pesado, pero cuando le tocaba el turno a la *cona* (léase cuna, en plural cune) es decir la piel, había que poner a un forzado dándole vueltas a la manija.

Mezclando la piel con algo de carne y los condimentos adecuados se hacían los codeguines o *salam d' cone*. Este embutido requería ser hervido.

Los salames se colgaban en una habitación no demasiado fría. Casi siempre se ponía un brasero para atemperarla.

Cuando la *mofa* (léase mufa), es decir el moho, se desarrollaba en exceso se limpiaban con un paño embebido en vinagre.

Los salames curados, lo mismo que los codeguines, se ponían “a la grasa”. En las clásicas latas de 18 litros se acomodaban los salames y luego se llenaba el recipiente con grasa de cerdo fundida. Así protegidos del aire y mantenidos en un sótano en lugar fresco los salames se conservaban bien hasta el verano.

El tejido graso se rendía, en la olla antes mencionada, a fuego lento, hasta evaporar toda el agua. Luego se prensaba para separar la grasa de los chicharrones.

Para la elaboración de los jamones papá deshuesaba las patas y después de masajearlas con pimienta las prensaba entre dos capas de sal. Al cabo de unos días los retiraba y los envolvía en una tela y los colgaba en el sótano. Los días de viento frío y seco (nuestro viento sur) los colgaba afuera. Otro tanto hacía con las bondiolas.

Visitando los secaderos de jamones en Trevélez y Juviles, dos pueblos de la alta Alpujarra granadina, comprobé que lo que mi padre hacía era sustancialmente lo mismo que allí vi.

En España los jamones se dejan en sal tantos días como kilos tiene la pata. Después los presan para que suelten la sangre y finalmente los cuelgan.

Mamá hervía el solomillo, que algunos llaman jamón blanco, en agua con abundante sal y algún clavo de olor.

Luego lo prensaba, lo desmenuzaba y lo cubría con aceite. Lo comíamos en los antipastos como si fuera atún. En casa lo llamábamos “atún de cerdo”.

La noche de la carneada se remataba con un asado en el que no faltaban los salames recién elaborados, que se comían como chorizo y los costillares del difunto marrano.

El pariente o el vecino que había venido a colaborar se llevaba en pago de su atención una linda brazada de salames.

En casa se elaboraban los salames según la clásica formulación piamontesa tal como la he descrito. Esa receta varía según la región de origen de la inmigración italiana. Los friulanos, por ejemplo, emplean vino blanco en el que se ha macerado el ajo y no utilizan nuez moscada. Los calabreses emplean pimienta negra en grano.

Poco a poco el minifundio va cediendo a la explotación masiva. Las técnicas modernas imponen disponer de áreas extensas que justifiquen el costo de las herramientas que la nueva tecnología agrícola exige. De ese modo el campo se va despoblando. Las carneadas, típicas faenas campesinas, son cada vez más raras. Ahora los salames son elaborados por algunos carniceros del pueblo, los cuales inexorablemente se ven tentados a apuntar más a la rentabilidad que a la tradicional calidad del salame de antaño.