

CARNICERÍA MIRALLES DE VISTABELLA, UNA MIRADA AL PASADO



Despacho carnicería en Vistabella vista desde el interior.

Estudiante: Celia Miralles Salvador

Tutor: José Juan Sidro Tirado

**Trabajo de investigación de final de grado
Universitat per a Majors
Universitat Jaume I
Curso 2023-2024**

Dedicatoria

“A la memoria de mis padres, cuyo trabajo incansable y amor incondicional dejaron una huella imborrable en mi vida” a mis hermanos que siempre han estado cuando los he necesitado en los buenos y malos momentos.

AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi mas sincera gratitud a mis hermanos por toda información que me han proporcionado sin ella no hubiera sido posible realizar este trabajo.

A Elvira Safont por proporcionarme información del Arxiu Históric Vistabella Maestrat.

A Rafael por su testimonio.

A mi hermana por su paciencia y apoyo durante la realización de este trabajo.

A Ana y Joan por ayudarme con las fotografiás y algunas correcciones

A José Juan Sidro por aconsejarme para la elaboración de este trabajo.

A Mónica y Ainhoa por ayudarme en los retoques finales del trabajo

ÍNDICE:

Introducción

- 1. El entorno: el pueblo de Vistabella**
- 2. Santuario de San Juan de Penyagolosa**
- 3. Carnicería Miralles. Descripción**
- 4. La Matanza**
- 5. Origen y evolución de los embutidos**
- 6. El cordero**
- 7. El cerdo**
- 8. La gastronomía de Vistabella**
- 9. Utensilios del oficio de carnicero**
- 10. Utensilios del matarife**
- 11. Oficios relacionados con la carnicería**

Conclusión

Bibliografía

INTRODUCCIÓN

Este trabajo es sobre una carnicería que regentaron mis padres a partir de los años 50 en Vistabella del Maestrazgo. Tener una carnicería en aquella época requería un esfuerzo considerable por la falta de infraestructuras y el limitado acceso a la maquinaria motorizada. El proceso de despiece y elaboración de embutidos era más lento y laborioso ya que se hacía manualmente. Entonces, las instalaciones de almacenamiento y falta de refrigeración dificultaban la conservación de la carne. En este trabajo explico todo el proceso desde la producción hasta la venta en la carnicería.

¿Por qué he elegido este trabajo?

Dicen que la infancia es nuestra patria y, si es así, mi patria ha sido Vistabella, donde viví los mejores años de mi vida. En esta infancia no puedo desvincularme del negocio que regentaban mis padres: la carnicería Miralles. La pequeña carnicería envolvía toda nuestra vida, la de mis padres, la de mis hermanos y la mía propia. He sentido un gran afecto y admiración por un oficio que se ha industrializado y queda lejos de un proceso hecho a mano, día a día, sin descanso. Era la vida de mi familia y la recuerdo sobre todo con una gran admiración por las personas que me dieron la vida. De alguna manera, y de forma sencilla, he querido rendir homenaje a este oficio. Me vienen a la memoria imágenes, olores y sonidos. Imágenes como la que me devuelve la visión de mi madre cortando la carne y elaborando los embutidos y las chacinas. O a mi padre descargando el género y cuando llegaba a la carnicería con los animales que había comprado en los masoveros. Olores como las especias que impregnaban toda la casa, básicamente canela, pimentón, anís, pimienta negra y orégano. O el aroma de los jamones que estaban secándose en la parte de arriba de la casa. Sonidos como el barullo de la gente que acudía a la carnicería para comprar. El ruido del golpe de la cuchilla contra el ‘piló’ de madera. No era menos llamativo el sonido que las máquinas producían cuando estaban en funcionamiento. Y, por supuesto, el estruendo que causaba el motor, cuando se ponía en marcha y cuando, después, se apagaba y quedaba todo en silencio. Mucha gente de esa generación de la posguerra luchó de forma profesional, artesanal, con amor por su trabajo, para que pequeños negocios como el que tuvo mi familia, diera a sus hijos un futuro mejor que la vida que ellos tuvieron.



Máquinas y utensilios que se utilizaban en la carnicería años 50-60

1.-EL ENTORNO: EL PUEBLO DE VISTABELLA

Vistabella del Maestrat es el pueblo más alto del territorio valenciano; se halla a 1.250 metros sobre el nivel del mar. Forma parte de la comarca castellonense L'Alt Maestrat y limita con varios municipios castellonenses: Villaranca del Cid, Benassal, Culla, Benafigos, Adzaneta, Chodos y Villahermosa del Río; e incluso de pueblos turolenses, como Mosqueruela y Puertomingalvo.

Relieve, clima y biodiversidad

Situado en el macizo de Penyagolosa (1838 msnm), el relieve de más altitud de la provincia de Castellón, Vistabella del Maestrat está declarado municipio de Interés Turístico pues destaca la riqueza de sus parajes y su patrimonio cultural. Con 151 km² de superficie, el término de Vistabella se encuentra el Parque Natural de Penyagolosa, en el cual es habitual la concentración de masas forestales de especies, algunas endémicas, como el roble valenciano (*quercus faginea*), el arce de Montpellier (*acer monspessulanum*), o el pino negral (*Pinus nigra*).

La totalidad de su término municipal está declarado como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y unos dos tercios de él como Lugar de Importancia Comunitaria (LIC), formando parte de la Red Natura 2000. De la misma manera, también está declarado Zona de Especial Interés y Protección por el Plan de Ordenación de Recursos Naturales (PORN) del Parque Natural de Peñagolosa.

Vistabella destaca por su elevada biodiversidad, como consecuencia de su climatología y su topografía. Debido a su altitud sobre el nivel del mar, destaca su clima frío, con una temperatura media anual de 9 grados. Su clima está definido por veranos frescos e inviernos fríos, en los cuales es bastante frecuente alcanzar temperaturas bajo cero. El relieve de Vistabella se caracteriza por sus continuos desniveles, una topografía quebrada dominada por fallas, relieves erosionados y una geomorfología singular. Uno de los elementos naturales a destacar es el Plà de Vistabella. Se trata de uno de los altiplanos más relevantes de la Península Ibérica debido a su extensión, alrededor de 35 km², cuyo origen es un antiguo lago flanqueado por formaciones montañosas; hoy es un espacio que se utiliza para la actividad agrícola.

Patrimonio cultural, el pueblo y su entorno paisajístico

Vistabella del Maestrat posee ese ambiente medieval marcado por su historia y sus construcciones de la época con fachadas de piedra y ventanas de madera. Hoy todavía conserva la muralla que lo rodea y que anteriormente protegía el castillo del que hoy solo quedan restos en la parte posterior de la iglesia de la Ascensión de la Virgen María (s. XVI y XVII). Se trata de la obra más importante del Renacimiento de Castellón, integrada por tres naves.

Patrimonio cultural, el pueblo y su entorno paisajístico

Vistabella del Maestrat posee ese ambiente medieval marcado por su historia y sus construcciones de la época con fachadas de piedra y ventanas de madera. Hoy todavía conserva la muralla que lo rodea y que anteriormente protegía el castillo del que hoy solo quedan restos en la parte posterior de la iglesia de la Ascensión de la Virgen María (s. XVI y XVII). Se trata de la obra más importante

del Renacimiento de Castellón, integrada por tres naves.

El municipio conserva una torre y dos de las seis entradas de la antigua muralla. Dos portales arqueados que se conservan en muy buen estado: el Portal de Sant Roc y el Portal del Forn. La parte exterior del muro está acondicionada e iluminada para poder dar un paseo y disponer de unas magníficas vistas panorámicas, donde se puede observar el Pla del Maestrat. El núcleo urbano de la localidad tiene otros monumentos interesantes como el complejo formado por El Palacio Renacentista, residencia del rey de la Corona de Aragón Pedro IV y la prisión.

Más allá del pueblo destacan otros elementos. Por ejemplo, de época medieval hallamos el puente romano o puente de las Maravillas (siglo XIV), situado entre las poblaciones de Vistabella del Maestrat y Mosqueruela, unía los reinos de Valencia y Aragón. Era un paso obligado para los ganados ovinos de la trashumancia.

Al norte del núcleo urbano de Vistabella del Maestrat se encuentra el Castillo de Boi, uno de los referentes patrimoniales más importantes del municipio. Se trata de una fortaleza musulmana situada en lo alto de un altozano, en el poblado de San Bartolomé de Boi a 1.120msnm, donde se pueden observar partes de sus muros y dos torres. Aquí se han hallado también restos arqueológicos de cerámica de las Edades del Bronce y Medieval. En el entorno de protección del castillo, a cuatro kilómetros de distancia del mismo, se encuentra el ermitorio de Sant Bartolomeu de Boi (siglo XIV). Una de las primeras iglesias góticas valencianas.



Foto de Vistabella del Maestrat nevada

Un pueblo de historia

En este municipio habitaron íberos, romanos y musulmanes, y en el siglo XIII fue conquistada por el rey Jaume I. En el año 1251 los señores de la Tinença, Guillem de Anglesola y su mujer Constanza de Alagó, otorgan la carta de repoblación entre otros a Berenguer de Calaterra. Vistabella del Maestrat formó junto con otros siete municipios castellanenses la Setena de Culla, la agrupación de municipios propiedad de la Orden de los Templarios que regulaba las actividades ganaderas de esas tierras y que perduró hasta mediados del siglo XIX.

Situado en un entorno en el entorno de Penyagolosa y en el Maestrat castellanense, este pequeño municipio castellanense de 339 habitantes ha experimentado una pérdida de población desde 1910 (2.540 hab.), acelerada desde el año 1950 (1.948 hab.). La economía del municipio se ha centrado en diferentes sectores durante su historia. En los siglos XVI y XVII destacó la actividad textil que progresivamente fue sustituida por actividades agropecuarias: la agricultura de secano.



Muralla de Vistabella del Maestrat

2-SANTUARIO DE SAN JUAN DE PENYAGOLOSA

Sant Joan de Penyagolosa. Situado a 10 km de Vistabella y a una altura aproximada de 1292 metros, el Santuario está formado por un conjunto de edificaciones en torno a una plaza general y un pequeño patio interior, alrededor del cual se articulan las diferentes dependencias que son las más antiguas. Construcción de origen medieval con posteriores ampliaciones neoclásicas y barrocas, que concentra gran parte de la magia y misticidad del Penyagolosa, a cuyos pies se ubica. Este santuario es el foco de atracción religiosa más importante de la provincia, recibiendo año tras año las peregrinaciones ancestrales de la mayoría de pueblos de alrededor, como Culla, Vistabella, Xodos y Puertomingalvo. Algunas de ellas se remontan a la Edad Media, siendo la más conocida la de los “Pelegrins de Les Useres”, declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial, que se celebra el último viernes de abril. En ellas, los pueblos piden paz, agua y salud a la imagen románica del santo. El santuario, de origen gótico, pudo ser fundado por los monjes que asistían las tropas del rey Jaume I en la conquista de València. La parte más antigua es la formada por el patio interior y las dependencias que en él recaen. En ellas los salones son cubiertos con rústicas techumbres de madera. En el muro lateral de acceso al templo por el interior se encuentran unas pinturas murales que datan de 1592. Precisamente fue en la segunda mitad del siglo XVI cuando en ermitorio sufre grandes transformaciones, debido al auge de peregrinos.



Foto Santuario de San Joan de Penyagolosa

En el siglo XVIII el ermitorio tomó la configuración en forma de “U” que conocemos hoy en día, cuando se construyeron dos cuerpos con arquerías de medio punto en la planta baja formando pórticos, sobre los que se edificaron habitaciones para ampliar Sant Joan de Penyagolosa es el patrón de

Vistabella y en honor a él se celebran las fiestas mayores en la última semana de agosto, siendo el 29 el día del santo. El 24 de junio también es festivo en Vistabella y se realizan una pequeña feria y misas en el santuario. La hospedería. El de la derecha desapareció y actualmente en él se encuentran dos grandes chimeneas.

La iglesia también se amplió a finales del siglo XVIII. Es de una nave, con bóvedas de lunetos y una capilla lateral, dedicada a Santa Bárbara. Su fachada es interesante, con dos cuerpos adintelados entre pilastras con hornacina en el superior, albergando una imagen del santo. La sacristía presenta una ventana renacentista con volutas y otros elementos de gran calidad.

La imagen románica de Sant Joan de Penyagolosa se trata de una escultura de madera policromada, que incluso ha sufrido algún incendio a lo largo de su historia, como en la Guerra Civil de 1936. La desproporción que la figura muestra de su cabeza y cuello con respecto al resto del cuerpo se interpreta como un intento de resaltar el hecho de que el Santo muriera degollado. La imagen lleva un ramo, una cruz y un libro, y encima de éste un cordero. Es una figura frontal, rígida, sin expresión ni movimiento.

Sant Joan de Penyagolosa es el patrón de Vistabella y en honor a él se celebran las fiestas mayores en la última semana de agosto, siendo el 29 el día del santo. El 24 de junio también es festivo en Vistabella y se realizan una pequeña feria y misas en el santuario.



Foto San Juan de Peñagolosa restaurado

3.-CARNICERÍA MIRALLES: DESCRIPCIÓN

La carnicería Miralles fue fundada por mis padres, María y Raimundo, en el año 1953, Este establecimiento se caracterizaba por el trato humano y la calidad de los productos que allí se vendían. Mis padres conocían a la perfección los gustos de los parroquianos, y los solían satisfacer.

La carnicería estaba situada en los bajos de la vivienda familiar donde residíamos, en el número 5 de la calle Rosario, en Vistabella del Maestrazgo.

Era una pequeña tienda, con un mostrador muy alto hecho de obra y cubierto por una pieza de mármol blanco. Encima se hallaba situada una báscula blanca para pesar los productos y debajo del mostrador había dos repisas, una para guardar los cuchillos y una cuchilla para cortar la carne, y otra con el papel que se utilizaba para envolver la carne y los embutidos. También había un pequeño cajón de madera que servía para guardar el dinero. Y donde había una libreta con las tapas azules donde se apuntaba si la gente no llevaba dinero en ese momento nos “fiaban”

Al lado del mostrador estaba el pilón de madera, que solía ser de encina, olmo, abedul, o haya y que se utilizaba para cortar la carne. Era habitual que fueran de estas maderas pues son más resistentes y reducen al máximo el ruido en los cortes.

El mostrador se cerraba por medio de una ventana que estaba hecha de tela metálica, eso evitaba la entrada de insectos y facilitaba la entrada de luz.

Las paredes de la carnicería estaban alicatadas en azulejos de color blanco. También había colocadas unas barras de hierro pintadas del mismo color para colgar la carne y los embutidos.

Entonces aún no se disfrutaba de la cámara frigorífica, para guardar y conservar el género fresco.

La carnicería al principio tenía una reducida gama de productos para su venta, ya que la gente del pueblo se autoabastecía de la matanza del cerdo y de animales criados, pollos y conejos.

La gente, en España, disponía de poco dinero para la compra pues sufría aún las consecuencias de la Guerra Civil. Y se pasaba hambre en muchas zonas. La falta de desarrollo industrial y el hundimiento de la economía se notaba especialmente en la España rural donde en los años 50 comer carne era un lujo y solía dejar para ocasiones especiales.

La gente, entonces, compraba muy poca cantidad y acostumbraba a venir a menudo porque en las casas no había frigoríficos. Con el tiempo todo esto cambió y las cosas fueron evolucionando, se vendía más carne y embutidos en verano, subía mucha gente a veranear, y la gente que se había marchado a trabajar, solía pasar unos cuantos días en el pueblo.

En el año 1960 se construyó la cámara de almacenamiento frigorífico, un gran adelanto que demostraba la importancia del frío para la conservación de la carne. A partir del año 84, se regula la obligación de disponer de cámaras frigoríficas lo cual llevó a las campañas de inspección.

En la calle Rosario había por las mañanas mucho trasiego de gente ya que enfrente de la carnicería Miralles estaba el horno panadería donde acudían las mujeres que habían amasado su propio pan en casa y lo llevaban allí para que se lo cocieran ,solían venir mujeres que vivían en las masías donde no tenían hornos con machos o burros cargados de la masa que habían elaborado para que se la cocieran, durante este proceso era habitual ver los animales atados en unas argollas que habían en la

pared. A veces también llevaban comida preparada para que se la cocieran, pues en las casas generalmente no había hornos.

La carnicería Miralles era un negocio familiar que regentaban mis padres. Prácticamente estaba abierta todo el día, incluso los domingos. Mi madre casi siempre se encargaba de despachar la carne y los embutidos y cuando había clientes que querían que les preparara la carne que habían comprado para comer era ella quien se encargaba de la preparación de la comida.

En la época de verano o en fechas determinadas, que venía más gente al pueblo, le ayudaba una mujer en la cocina y, en estos momentos era mi padre el que se quedaba a despachar en la tienda.

Normalmente el jueves era el día que se mataba a los cerdos, entonces mi madre iba al matadero, ayudaba a sujetar el animal, se encargaba de recoger la sangre para la elaboración de las morcillas y también de recoger las tripas y de limpiarlas para su conservación.

En aquella época era habitual que las personas que les ayudaban en el matadero o en la elaboración de los embutidos, desayunaran y comieran en casa. María, mi madre, también se encargaba de la preparación de la comida para estos trabajadores. Y lo mismo hacía, el día anterior de la elaboración de las morcillas, pelando, cociendo y picando las cebollas. De igual manera, se ocupaba de la higiene tanto de la tienda como del obrador. El trabajo de la mujer en la carnicería, y más en un pueblo, ha sido trascendental y siempre estaba compaginado con las tareas domésticas en el hogar.

Las tareas que solía desempeñar mi padre eran las propias del responsable de un pequeño negocio y era el encargado de ir a comprar los animales. Generalmente se tenía que desplazar a las masías que estaban a una gran distancia, y como no disponían de vehículo a motor, esta tarea le ocupaba muchas horas.

Se encargaba de ir a por leña y aliagas que se utilizaban para calentar el agua y quemar la piel del cerdo para la matanza. Luego, tenía que transportar la leña hasta el obrador para la elaboración de las morcillas. El agua caliente era fundamental para la limpieza de la maquinaria que se utilizaba en la producción de los embutidos.

Mi padre también ejercía de matarife y se encargaba del despiece del cerdo, de la preparación de la carne que se destinaba a los embutidos, esta carne se picaba manualmente pues hasta mitad de los años 60 esta tarea se realizaba a mano. Para ello, se ocupaba de pesar las piezas y de preparar las especias que se empleaban. Del mismo modo, se encargaba de salar los jamones, las paletas y las pancetas para el secado.

El viernes, normalmente, era el día que se destinaba al sacrificio de los corderos. Se encargaba de recoger la piel la transportaba hasta un almacén que tenía en el mismo pueblo de Vistabella, y la colgaba para secarla, con el fin de venderla después a los curtidores.

Una vez al mes, Raimundo, mi padre, acostumbraba a desplazarse a la vecina localidad de Villafranca del Cid donde abastecía a un establecimiento todos los productos que elaboraban en la carnicería Miralles. El desplazamiento lo tenía que realizar a pie en compañía de un macho que portaba la carga.

Mis hermanos María y Raimundo ayudaban en el negocio familiar después de salir de la escuela, su dedicación y esfuerzo ayudaron a que el negocio siguiera adelante durante esta época .



Mostrador con balanza

4.-LA MATANZA

La matanza del cerdo forma parte de la tradición de nuestros antepasados. Actualmente se conserva en algunas zonas de España aunque, hay que señalar, que esta tradición va en decadencia. El principal objetivo de esta celebración era el de alimentar a la familia durante todo el año. Era una verdadera fiesta donde se reunían familiares y amigos para colaborar en las tareas y elaboración de los embutidos, pero sobre todo, para la comida que se hacía ese día concreto.

Cómo se realizaba la matanza a nivel profesional? Este proceso se realizaba en el matadero municipal que está ubicado en el pueblo. Su arquitecto fue Godofredo Ros de Ursinos, quien ya había realizado el Teatro Principal de Castellón en 1892. Los planos se firmaron el año 1921 y por tanto, tiene un valor arquitectónico a considerar-

Normalmente la matanza se realizaba los jueves por la mañana, muy temprano, y si había mucha demanda de carne se volvía a hacer los martes. Este hecho sólo solía pasar los meses de verano cuando el pueblo aumentaba mucho el censo. Hay que señalar que la matanza del cordero se solía hacer los viernes y algún día de la semana más.

El día anterior a la matanza, los proveedores transportaban a los animales a los corrales que había en el matadero hasta su sacrificio.

Allí se pesaban con una romana o báscula y, otras veces se hacía a ojo.

Era muy aconsejable que el cerdo no hubiera comido el día anterior para, de esta manera, conseguir que los intestinos estuviesen lo más limpios posibles y así, sería más fácil su limpieza.

La matanza es un proceso que consiste en el sacrificio del cerdo para su posterior despiece. A primera hora de la mañana se preparaban las herramientas que se utilizarían; también la leña para calentar el agua y por último, las aliagas para socarrar la piel del cerdo. Posteriormente se empleaban sopletes de gas butano

Lo primero que se hacía al llegar al matadero era encender el fuego y poner agua en un cubo de gran tamaño. Esto se utilizaría más tarde para la limpieza .A continuación, se sacaba el cerdo del corral para ser sacrificado.

Lo primero que se hacía al llegar al matadero era encender el fuego y poner agua en un cubo de gran tamaño. Esto se utilizaría más tarde para la limpieza .A continuación, se sacaba el cerdo del corral para ser sacrificado.

La matanza consta de diferentes procesos:

-Sacrificio: el cerdo se colocaba sobre una mesa que había en el matadero. Para ello, se encargaban de sujetarlo por lo menos cuatro personas. La bestia debía estar tumbada con la parte derecha sobre la mesa. El sacrificio lo llevaba a cabo el matarife (persona especializada en el sacrificio y despiece). Con el cuchillo degollador se hacía un inciso en venas ,arterias y yugulares y de esta manera, se desangraba. Esta sangre se recogía en un lebrillo o recipiente y mi madre junto a otra mujer que le ayudaba, eran las encargadas de remover cuidadosamente la sangre hasta que se enfriaba para que no cuajara, y así, se podían elaborar posteriormente las morcillas.

-Socarrar: la piel de cerdo con aliagas encendidas para eliminar los pelos de la piel , una vez socarrada con una piedra pómez, se iba rascando para que los pelos se desprendieran de la piel. De vez en cuando, se tiraba agua caliente con una jarra poco a poco para que la piel quedara bien limpia y fina.

-Eviscerado: se extraen todas las vísceras del animal.

-Despiece: se separan las distintas partes y piezas cárnicas del animal. Los jamones, las paletas para su secado, los lomos , las costillas, las pancetas, las papadas... se clasificaban según la utilidad que iban a tener.

Mención especial era la del veterinario cuya inspección sobre las carnes del cerdo. Primero, cogía unas muestras que se llevaba y analizaba para descartar posibles enfermedades como la triquinosis (es un tipo de infección por nematodos o parásitos) .Cuando el veterinario daba el visto bueno se podía vender la carne



Despiece cerdo en el matadero

Cordero

Los corderos estaban en los corrales del matadero al que habían sido trasladados el día anterior ,el sacrificio se realizaba en el matadero municipal, el procedimiento era el siguiente se sacaba del corral, el cordero se colocaba encima de una mesa especial que habían en el matadero para ello se ataban las patas y se degollaba con un corte en la yugular

Después del sacrificio hay que desollar al animal, se trata probablemente del proceso más delicado ya que la piel se ha de retirar limpiamente para que el cuero pueda ser vendido a los curtidores. Tras la carne, la principal fuente de ingresos del carnicero es el cuero. , para obtener el cuero fácil y limpiamente se le insufla aire entre la piel y la carne del animal para separarlas, facilitando el proceso de desollado. hay que hacer un pequeño corte en la parte inferior de la pata del carnero y soplar. El carnero se infla y el carnicero puede separar sin peligro la piel de la carne del animal.

Esta práctica aparece prohibida de manera reiterada en la normativa municipal de las ciudades lo que no impedía que se siguiera haciendo. los carniceros guardaban un fuelle para inflar los carneros sin necesidad de soplar, evitando que el aire de los pulmones del carnicero pudiera contaminar la carne.

Una vez el animal ha sido desollado, hay que eviscerarlo, las tripas del cordero eran muy importantes, ya que con ellas ,una vez limpias se utilizaban para la elaboración de las longanizas.

Finalmente se trasportaba la carne a la carnicería se dejaba reposar 24horas y ya se podía vender.

-

5.-ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LOS EMBUTIDOS

Los embutidos son carnes condimentadas con diferentes especias e hierbas aromáticas e introducidas en tripas naturales de animal o industrial. Este tipo de producto tan habitual en nuestra dieta forma parte de la cultura española, pero alguna vez os habéis preguntado ¿de dónde viene esta forma de elaborar la carne? ¿Cuál es su origen?

Los embutidos están directamente ligados a la sal, y es por ello que su aparición y uso es clave. La sal aparece en el año (2670 antes de Cristo) como producto ligado a la elaboración de los embutidos y de los salazones. La sal es un conservante de primer orden por actuar como inhibidor de las bacterias. Es por ello un ingrediente de gran ayuda si tenemos en cuenta que los frigoríficos tardarían muchísimos siglos en aparecer. De este modo desde la antigüedad se empiezan a comercializar pescados y carnes sazonadas.

En la prehistoria, El hombre empieza a buscar formas de preservar la carne, primero la secaban al sol, más tarde la envolvían en grasa y también con el descubrimiento del fuego(hace unos 790000 años, en el Paleolítico Inferior)que fue un gran avance en la historia de la Humanidad .También para la conservación de los alimentos , ya que se podían someter la carne a procesos de ahumado y de cocción También, en el antiguo Egipto, elaboraban las carnes en salazón y las almacenaban para conservarlas en buen estado durante mucho más tiempo.

Esta forma de conservar la carne durante más tiempo evolucionó a la elaboración de embutidos. No se sabe el origen exacto de la elaboración de los primeros embutidos pero en obras literarias de la Grecia clásica hacen referencia al jamón, el tocino y los embutidos. Y en la Odisea de Homero se nombra la tripa rellena de sangre y grasa, asada al fuego. Hoy lo podemos identificar con la morcilla

En el Imperio Romano preparaban embutidos para rituales e institucionalizaron la matanza para separarla del sacrificio por motivos religiosos, creando así el oficio de carnicero. Consumían estos embutidos en rituales relacionados con la fertilidad y el paganismo. Uno de los ejemplos es el botulus, parecido al salchichón y la morcilla y al botillo, tan típico de León.

En la edad media, la elaboración de embutidos tuvo un gran auge. Poco a poco, empiezan a hacerse populares las matanzas hechas por las mismas familias. Criaban a los animales, sobre todo cerdos, y en la estación invernal celebraban las matanzas ,gracias a la cual se aprovechaban todas sus partes y se elaboraba el embutido. Esta costumbre perdura todavía hoy en las zonas más rurales

El uso de especias y condimentos de distintos tipos son una parte indispensable de las recetas con las que se elaboran los embutidos. La forma de utilizar y dosificar estos condimentos está condicionada por los gustos y preferencias de las personas que lo elaboran, cada carnicería posee su fórmula, que como es lógico también influye en la comercialización hacia unos paladares u otros Las especias utilizadas con más frecuencia han sido y siguen siendo:

- Pimentón, tanto dulce como picante.
- Pimienta.
- Clavo.
- Canela.
- Nuez moscada.
- Semilla de anís.

La introducción del pimiento, que llegó con el Descubrimiento de América, en el Renacimiento, marca un antes y un después en la producción de embutidos. No en vano es la base de uno de sus

productos derivados: el pimentón. Además de su aroma y sabor, su poder antioxidante contribuye a alargar la vida comercial de la carne procesada y los embutidos. Sin el pimentón, no tendría sentido uno de nuestros embutidos estrella: el chorizo.

Para la elaboración los embutidos se utilizan tripas, hay diferentes tipos de tripas de origen animal, de cerdo, cordero y vacuno naturales tripa artificial son por tanto las tripas confeccionadas mediante proceso industrial suelen ser de poliamida; celulosa y plásticos.

Tripas naturales:

Las tripas naturales se utilizan mas en la elaboración de embutidos artesanales, dan mucho mas sabor a los embutidos secos.

Las tripas naturales las podemos clasificar dependiendo del animal que provenga y el calibre.

Ovino se suele utilizar para elaboración de longanizas ,es mas estrecha y de textura suave.

Porcino se suele utilizar para hacer morcillas y mallorquina ,soporta muy bien la cocción.

Tripa-vacuno es de calibre mas ancho se suele utilizar para elaboración de chorizos y morcillas soporta muy bien la cocción.

Características de las tripas naturales tienen mayor elasticidad y resistencia y un aspecto y textura artesanal. Alta calidad osmótica y una mayor permeabilidad del producto al vapor humo y gases. La protección natural no genera residuos, es comestible y protege al sabor y lo ensalza. Los embutidos artesanales e ibéricos suelen ir siempre con tripas naturales.

Tripas de origen industrial:

Celulosa no es comestible ,los productos que están recubiertos por celulosa se suelen pelar antes de ser consumidos. Plástico: es lo mas común en embutidos cocidos de gran calibre ejemplo mortadela, jamón dulce. La característica mas importante son su resistencia en la embutición, clipado y en la cocción. Además resultan impermeables y evitan mas las perdidas de agua y entradas de gases como el oxígeno.

PASOS A SEGUIR ELABORACIÓN DE LOS EMBUTIDOS

La elaboración artesanal sigue siendo la mejor manera de fabricar estos productos tan nuestros, con todo el sabor y manteniendo todos sus nutrientes.

Lo principal a la hora de hacer embutidos, es contar con la mejor materia prima, pasos a seguir para la elaboración de embutidos:

1. Preparación de materias primas selección de la carne según el embutido que queramos elaborar, especias ,condimentos y tripas

2. Picado Para picar la materia prima, se utilizan máquinas para picar, previamente habremos escogido las placas y cuchillas que fragmentan y cortan la carne de acuerdo con el embutido que se vaya a realizar.

El proceso de picado debe hacerse con la carne a una temperatura determinada, para que no se sobre caliente, y con cuchillas con filo adecuado.

3. Mezclado y amasado

Una vez picada la carne, se pesa ,se pone en recipiente para amasar, se hecha especias y condimentos y se va amasando hasta conseguir una masa uniforme , antes se hacia manualmente ahora con maquinas amasadoras

3. Mezclado y amasado

Una vez picada la carne, se pesa ,se pone en recipiente para amasar, se hecha especias y condimentos y se va amasando hasta conseguir una masa uniforme , antes se hacia manualmente ahora con maquinas amasadoras

4. Embutido. Una vez preparada la mezcla, es tiempo de hacer el embutido. En otras palabras, rellenar las tripas con el preparado Por supuesto, siempre debe cuidarse que las tripas, ya sean naturales o artificiales, estén bien lavadas antes de rellenarse. Es importante retirar toda la sal que pueda llegar a tener para que no se forme ninguna costra en la superficie del embutido.

5. Cocción y ahumado

Para darle una consistencia firme al embutido, normalmente se lo somete a un proceso de cocción, de ahumado, o incluso ambos.

El ahumado, además, le aporta un color, sabor y un aroma característicos.

6. Maduración y secado

Ya que la masa fresca del embutido es susceptible a descomponerse, el proceso de maduración y secado es fundamental.

7. Conservación una de las claves para asegurar un producto 100% apto para consumo, es su conservación. Por lo general, las salchichas, mortadelas y demás productos cocidos, deben ser refrigerados.

Los productos curados como el chorizo, salchichón y similares pueden conservarse fuera del frigorífico.

Asimismo, deben tenerse en cuenta factores de conservación además de la temperatura, como la luz, humedad, etc..

Clasificación y características de los tipos de embutidos

Como bien hemos destacado, las características de los que tipos de embutidos son visibles, pero aún así podemos hallar una clasificación interesante entre esta categoría que podemos desglosar de la siguiente forma.

Embutido de carne

Los productos descritos bajo este nombre están hechos con carnes que poseen características específicas. Según su composición, se clasifican como 'puro' o 'mezcla', dependiendo de si contienen carne de una o varias especies. En cuanto a su elaboración, se dividen en 'crudos' (frescos y curados) y 'escaldados'. Respecto a su textura, pueden ser duros, blandos o pastosos. En términos de color, se categorizan como encarnados o blancos, dependiendo de si contienen pimentón o no. Es el tipo de embutido más consumido en muchos lugares, entre ellos se encuentra el chorizo, el lomo, el fuet, las longanizas.

Embutido de vísceras

Estos productos se caracterizan por incluir, además de los ingredientes típicos de los embutidos cárnicos, piezas de vísceras que han sido previamente cocidas o curadas antes de su incorporación en el embutido.

Embutido de sangre

Son los que se preparan específicamente con la sangre del animal y en esta categoría podemos nombrar a la morcilla son productos de textura blanda o semiblanda, preparados en estado crudo o cocido. Su ingrediente fundamental es la sangre.

Fiambres

Finalmente, están el tipo de embutidos que denominamos fiambres. Esta es una categoría más amplia donde se hallan productos diferenciados por su color rosado claro u oscuro. El más conocido en estos son el jamón o la mortadela.

En el siglo XIX llega la Revolución Industrial y comienza una época de progreso moderno. La elaboración de embutidos va muy unida a este progreso. Una pieza clave es el resurgir de condimentos, ingrediente esencial en la maduración del embutido.

Hoy en día los avances tecnológicos unidos a las técnicas artesanales y tradicionales dan a este tipo de productos una mayor



Embutidos típicos de Vistabella morcillas, longanizas y chorizos

-ELABORACIÓN DE LAS MORCILLAS

Las morcillas típicas de Vistabella son las de arroz y cebolla, pero en la carnicería también se elaboraban las de arroz solo y las de cebolla. Es un producto que se realizaba artesanalmente, ya que no disponían de máquinas eléctricas

El día anterior a su elaboración, teníamos que pelar, cortar, lavar y cocer la cebollas. Se cocía en fuego de leña y en caldera de cobre que se apoyaba encima de un trébede.

Una vez cocida, se sacaba, se dejaba enfriar, se pican con la máquina de picar la carne, que era de manivela. Una vez picada, se introducía dentro de un saco, se introducía dentro de un canasto de mimbre, encima se le ponía peso para que se escurriera mejor, se dejaba toda la noche para utilizar el día siguiente

Al día siguiente, se cuece el arroz, con el mismo tipo de caldera y al fuego de leña, se pone el doble de agua que de arroz, ponían un poco de tocino picado; le daba más suavidad al arroz, se añadía la sal, se tiene que vigilar mucho para que el arroz no se pegue, una vez cocido se retira del fuego para que se enfríe

Se empieza a preparar la masa en un barreño de barro, empezamos poniendo un poco de arroz, luego un poco de cebolla, un poco de grasa cortada a pequeños dados un poco picada, así sucesivamente hasta terminar con el arroz y la cebolla

Añadimos las especias, canela, orégano, clavo, pimienta blanca y sal. Se va mezclando todo manualmente, se va echando poco a poco la sangre de cerdo, se va removiendo poco a poco hasta que todo este bien integrado. Ya podemos empezar a embutir. Las tripas estarán a remojo con agua tibia la embutidora es manual, tiene un pequeño depósito, donde pondremos la masa, colocamos el embudo correspondiente en la máquina según tamaño de la tripa, introducimos la tripa de cerdo en el embudo empezamos a accionar manualmente la manivela y la masa se va introduciendo en la tripa, se atan con hilo de algodón en tramos de unos 10cm, la tripa no tiene que estar muy llena, por que al cocer si esta muy llena se revienta

Una vez terminadas de atar se pinchan con una aguja larga especial para esto, así se saca el aire, sino al cocerlas se revientan. Tenemos la caldera con agua hirviendo, introducimos las morcillas y cocemos aproximadamente durante 70 minutos, comprobamos si esta cocido cuando al pinchar la morcilla sale un liquido transparente, si es así, ya las podemos sacar, las colgamos para que se escurran.

Ya están listas para su venta. La elaboración de las morcillas de arroz es el mismo pero sin la cebolla. Las de cebolla es el mismo pero sin arroz, pero aquí se le añadirá un poco de pan molido, para que no quede tan blanda.

-ELABORACIÓN DE LAS LONGANIZAS

Ingredientes e instrumentos a utilizar:

- carne de paleta y panceta de cerdo.
- Especias (sal,pimienta blanca, anisetes, canela) .
- Tripas de cordero y cerdo .
- Hilo de algodón.
- Máquina de picar la carne.
- Máquina de embutir.
- Balanza para pesar la carne y las especias.
- Recipiente para poner la carne picada.

- Primero seleccionaremos la carne, una parte de la carne tiene que ser más magra; es la carne de la paleta, otra tiene que contener ms grasa, es la carne de la panceta.

Una vez seleccionada la carne, ya podemos empezar con la preparación de la carne, quitando los trozos de piel de la panceta y de la paleta, se parte la carne a trozos más pequeños y ya podemos picar la carne que introduciremos en un recipiente para su amasado

- Previamente habremos elegido el tamaño de la placa para picar la carne, suele utilizarse la de 6-8 mm, se pesa la carne y según el peso se preparan las especias y la sal, ya que se ponen tantos gramos por kilo. A continuación, ya podemos empezar con el amasado de la carne a la que se le añadirá las especias, creando una masa homogénea donde se integren bien todos los ingredientes, dejamos reposar la masa unas 2 horas.

- Aprovechamos para ir preparando las tripas que al ser naturales están saladas y tenemos que desalarlas, poniéndolas a remojo en agua tibia hasta quitar el exceso de sal. Transcurrido este tiempo ya podemos empezar a embutir la longaniza, colocamos la carne en la máquina embutidora, apretando bien para evitar la formación de bolsas de aire, en la máquina habremos colocado el embudo según el calibre de las tripas, introducimos la tripa de cordero, si queremos la longaniza fina y de cerdo si queremos la longaniza más gorda. En el embudo, accionamos la manivela y la masa va rellenando la tripa y ya están listas para el atado que se realiza con hilo de algodón blanco.

- Hacemos un nudo al principio de la tripa y hacemos dos asas y atamos en trazos de unos 9cm, cuando tengamos 4 trazos haremos otra asa y continuamos atando cuando tengamos 8 trazos volvemos hacer otra asa y así sucesivamente hasta terminar la tripa se hace un nudo al final y otra asa.

- Las colgamos en un gancho y ya esta lista para su venta en este caso es longaniza fresca.

Esta longaniza también se puede consumir seca para ello se tendrá que proceder a su secado. En la carnicería había un cuarto en lo alto de la casa habilitado para ello ya que era la zona más fresca y ventilada de la casa, se utilizaban unas barras de madera donde estaba todo lleno de clavos donde se sujetaban con unas cuerdas al techo y en ellas se colgaban las longanizas, los chorizos y otros productos del cerdo con suficiente separación para evitar que se pegasen y conseguir un secado homogéneo.

-ELABORACIÓN DE LOS CHORIZO

El chorizo, tal y como lo conocemos hoy, nace en el siglo XVII con la llegada a España desde América del pimentón, una especia que le aporta su característico color rojizo y sabor picante. El fuego y la sal son imprescindibles para cualquier tipo de chacina ya que permiten la conservación duradera de la carne, y pueden consumirse meses después de la matanza. El Rey Carlos IV, estando de cacería, se encontró con un choricero que le ofreció un chorizo que sacó de sus alforjas. Al monarca le gusto tanto que le nombró proveedor oficial de la Casa Real. Esta anécdota la inmortalizó Bayeu, cuñado de Goya, en un tapiz llamado “El choricero José Rico, de Candelario”.

Ingredientes:

- Carne de papada
- Panceta
- Tocino
- Magro de cerdo que normalmente es de la paleta
- Pimentón,
- sal
- Ajos asados y picados
- Vino moscatel
- Agua



Procedimiento:

Lo primero que lo haremos es seleccionar la carne, es importante que esté muy fría. La troceamos un poco más pequeña, para que así se pueda picar mejor. Luego, la pesamos.

Preparamos las especias, tantos gramos por kilo de carne. Picamos la carne y el tocino, lo ponemos en un barreño grande, añadiendo así la sal, el pimentón, los ajos asados y picados, el moscatel.

Mezclamos el agua con el pimentón para disolverlo y así que se homogenice mejor. Vamos amasando manualmente para que todos los ingredientes se mezclen mejor y tomen una textura consistente.

La masa se deja reposar durante unas 8 horas aproximadamente en cámara. Transcurrido ese tiempo, ya podemos rellenar las tripas que previamente habremos lavado y remojado para quitar la sal.

A continuación, ponemos la masa en la máquina de embutir, colocamos la tripa en el embudo y ya se puede rellenar. Después, la atamos con hilo de algodón blanco.

Finalmente, lo colgamos en un lugar fresco y seco, dejando separación entre ellos para que circule el aire. La curación depende para que los queramos utilizar, también se pueden consumir tiernos.

Cabe destacar, que hay también chorizos picantes; la elaboración es la misma, excepto que se utiliza pimentón picante y lo atamos con hilo rojo, para diferenciarlo

Variedad y formato de chorizos

Sarta: Una sola pieza que se ata con una cuerda en los extremos para así poder colgarlo; presentando una forma de herradura. Tiene un sabor intenso, se puede comer crudo, ya que su curación es perfecta. , este chorizo se puede comer crudo, sin cocinar, ya que su curación suele ser perfecta

Vela: Una pieza recta y no muy ancha- de entre 3 y 4cm de diámetro- que suele tener unos 40cm de longitud, lo que hace que tenga forma de cirio. Normalmente se come crudo, en tablas, tapas y bocadillos, no suele cocinarse.

Achorizado: de tamaño pequeño, bien curado y con un color intenso. Es perfecto para cocinar, fácil de cortar, se puede agregar entero a los guisos, ya que aporta una textura muy especial a los cocinados.

Barbacoa: se forman en una tripa y luego se atada dividiéndose con una cuerda, conformándose una fila de chorizos más pequeños. Se suele utilizar para la plancha y la barbacoa



Chorizo a la brasa

PEROL O FRITO

El "frito" o perol es una conserva muy popular en las comarcas del Maestrazgo (al norte de Castellón) y en los Montes Universales(provincia de Teruel), como necesidad para conservar la carne cuando se efectuaba la matanza de cerdo. Aunque existen, desde siempre, formas tradicionales de conservar las carnes para poder aprovecharlas en su integridad, como son los embutidos, las salazones y los ahumados, hay una que es común en su forma de preparación a estas zonas y es la conservación durante todo el año de las carnes con aceite de oliva. El perol se solía consumir en los meses de verano, cuando llegaban las labores mas duras del campo.

Ingredientes:

- Lomo,
- Costilla
- Longaniza

- Morcillas
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación de la carne:

Para alargar el periodo de conservación, y al mismo tiempo mejorar el sabor final de la conserva, la carne debe perder parte del agua que contiene. Para ello cubrir la carne con una capa abundante de sal y dejarla reposar varios días en una zona fresca, pero no en la nevera. Es útil colocar un plato invertido debajo de la carne para que el agua que se escurra no quede en contacto con la carne y vuelva a ser absorbida por esta.

Pasados unos seis días, enjuagamos el lomo y la costilla para quitar la sal y lo ponemos a secar durante tres o cuatro días, entonces la carne ya estará mas oreada y lista para su preparación. Esto lo hacemos solamente con el lomo y la costilla, las longanizas y las morcillas se ponen a secar solamente unos tres días.

Frito

Se pone en el fuego una sartén honda con abundante aceite de oliva donde freiremos las carnes y embutidos por separado. Es importante que el fuego no sea fuerte para que la carne se haga bien por dentro sin quemarse por fuera .

Primero freímos el lomo, luego costilla, longanizas y finalmente las morcillas, todo ha de quedar bien hecho dorado, cuando ya este bien frito se aparta del fuego y se deja enfriar a temperatura ambiente.

Una vez frio se colocan dentro los recipientes donde se han de conservar por separado y se recubren de aceite de oliva unos dos centímetros por encima .No es necesario, de hecho es incluso mejor, no cerrar los botes de forma hermética para que el aceite y la carne respiren.

Esta conserva, guardada en un lugar fresco se puede conservar durante meses, o hasta incluso todo un año. Al ser una conserva abierta puede usarse según se necesite y puede consumirse caliente como cualquier carne frita o fría como embutido, al gusto de cada uno.

JAMÓN SERRANO

El jamón serrano es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo de raza blanca. El nombre de jamón serrano está relacionado con el lugar donde se curaban los jamones, es decir, la sierra. El proceso de curación es un trabajo artesanal que requiere de la experiencia y cuidado de los maestros artesanos que saben elaborar los jamones hasta que están en su punto.

El jamón serrano es un producto rico en proteínas, minerales y vitaminas. Gracias a estas cualidades nutritivas, se ha convertido en uno de los elementos básicos de la dieta mediterránea. El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos, y que hoy en día se mantiene vivo en sus procesos de elaboración.

Origen del jamón serrano

El jamón serrano es un producto rico en proteínas, minerales y vitaminas. Gracias a estas cualidades nutritivas, se ha convertido en uno de los elementos básicos de la dieta mediterránea. El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos, y que hoy en día se mantiene vivo en sus procesos de elaboración.

Origen del jamón serrano

Seguramente te hayas preguntado alguna vez cuál es el origen de este alimento tan característico de la dieta y de nuestra cultura. La pata de jamón, procedente del cerdo blanco o de capa blanca, es en nuestro país un producto abundante y de calidad. Existen diferencias entre las distintas razas porcinas, factor que determinará las características finales del jamón que se acabará de producir, pues el producto final va a depender de todas las características del cerdo del que procede. Por ello, resulta determinante la buena raza y la selección de los sementales, la crianza y la alimentación, su posterior elaboración y, por supuesto, el correcto y óptimo secado.

El jamón serrano constituye, pues, un alimento de preparación tradicional en nuestro país y rara era la familia de agricultores y ganaderos que no criara uno o más cerdos para consumo propio. Para este fin, realizaba su cría y engorde con las sobras domésticas y se ayudaba también con los piensos necesarios. Conseguido el peso necesario, la familia celebraba la fiesta de la matanza y elaboraba cantidad de productos para consumo que consumía lo largo del año e inclusive durante periodos de tiempo más dilatados, pues muchas de las viandas eran conservas y salazones. Entre estos últimos se encontraba la preparación y curación del jamón serrano.

La curación y la raza del jamón curado son los factores que van a definir la calidad y el precio de venta de jamones serrano.

No todos los climas son aptos para curar el jamón serrano. Es necesario tener temperaturas bajas en invierno, aire seco, y sin excesivo calor en verano, pero sobre todo, no debe haber exceso de humedad. Esta es la causa principal de que no sea un producto habitual en los países del centro y el norte de Europa, donde su humedad excesiva impide la curación del jamón serrano. Es por ello que, en lugar del método de conserva del salado y el secado, en estas regiones del continente se utilizan otras técnicas de conservación como por ejemplo el ahumado.



Secadero de jamones de forma artesanal

Tipos de jamón serrano según el tiempo curación:

- Bodega o Cava: 9 meses de curación.
- Reserva o Añejo:12 meses curación.
- Gran Reserva: 15 meses curación.

El proceso de secado del jamón serrano

Los jamones se elaboran con las patas traseras del cerdo. Este proceso comenzaba con la selección de los jamones. Para obtener su perfilado redondeado se retiraba con la ayuda de un cuchillo la grasa, los cartílagos, los nervios y las venas próximos al hueso.

En esta parte de la preparación también es importante realizar el desangrado de la pieza. Para ello, se presiona con la yema de los dedos, y con la ayuda de un paño de algodón, que elimine las vetas de sangre de la superficie del jamón y eliminar los restos de la sangre que quede por las venas del jamón.

Seguidamente, el proceso continuaba cubriendo de sal gorda todas las piezas y frotando fuerte por toda la carne, en la pata y en el hueso. A continuación, se tenía que colocar el jamón en una superficie plana y, sobre ésta, poner un peso de unos veinte kilos que se mantendría durante unos 3 días. La sal, como conservante natural, hace que la carne del jamón no se estropee y permite mantener sus propiedades. Además, ayuda al desangrado y el consiguiente secado.

Pasado este tiempo, se vuelve a presionar el jamón para sacar la sangre que quede y se seca con un trapo blanco de algodón. Luego, se cubre totalmente de sal el jamón.

El tiempo de reposo con la sal depende del peso del jamón, solían-mantenerse un día por cada kilo de peso en fresco y, se volteaba cada pieza trascurridos la mitad de los días del proceso global.

Una vez terminada la salazón, se cepillaba el jamón para eliminar el exceso de sal. Seguidamente, se lavaban con agua tibia para terminar de eliminar los posibles restos.

Posteriormente se anudaba el extremo de la pezuña del jamón serrano con una cuerda. De esta manera podían colgarse, con suficiente separación entre las piezas para que el aire pudiera circular y se produjera el secado óptimo.

Esta fase se realizaba en una sala amplia que había en la parte superior de la casa, que estaba habilitada para ello ya que era fresca y con ventilación constante. El proceso de curación se prolongaba durante doce meses, periodo tras el cual el jamón quedaba perfectamente curado y listo para su comercialización y consumo humano.

El clima de Vistabella frío y seco, con una humedad relativamente baja, es perfecto para la curación del jamón serrano. Estos factores le dan un sabor y aroma propios.

El proceso era totalmente natural y artesanal, y para ello se aprovechaban los meses más fríos del año



Jamones cubiertos con sal gorda

6.-EL CORDERO

La palabra "cordero" evoca momentos compartidos en familia o con amigos e inmortaliza en nuestra memoria imágenes de ocasiones especiales y celebraciones. Al nombrarlo volvemos a escuchar sonidos de algarabía, felicitaciones, cantos de villancicos o celebraciones de cumpleaños

El cordero es un tipo de carne que se obtiene de la carne de ovejas jóvenes. La carne de cordero es reconocida por su textura, su sabor, propiedades nutricionales y por ser una de las carnes que forma parte de la tradición culinaria española. Su sabor delicado y sabroso se debe a que el cordero ha vivido desde su nacimiento en plena naturaleza alimentándose de los pastos de las praderas. Cada uno de sus cortes tiene un sabor propio que los caracteriza y los hace únicos.

La carne que más se vendía en la carnicería Miralles era la de cordero, especialmente en los días previos a las fiestas patronales, o en los meses de verano cuando la gente solía reunirse y la preparaba asada a la brasa. También era la más fácil de adquirir, pues en la mayoría de masías tenían rebaños con varias cabezas de ganado ovino.

Se cortaba la carne sobre un pilón, que era un tronco de madera grande que le proporciona estabilidad y evita los ruidos al cortar o trocear la carne, solía ser de madera de castaño o acacia, que al golpear sobre la misma no desprendía viruta y sobre la que se preparaban las chuletas, utilizando las cuchillas o machete. La elección del cuchillo adecuado, es importante para garantizar cortes precisos y eficientes, es muy importante saber cortar la carne para que este tierna, se debe cortar en el sentido perpendicular a la dirección de las fibras musculares del trozo de carne.

Mi padre tenía una relación muy directa con los proveedores de cordero, y normalmente se lo compraba directamente a los pastores. Mis abuelos tanto paternos como maternos, como la mayoría de los masoveros, tenían rebaño propio, para la compra de los ejemplares, se desplazaba a pie a las masías ya que hasta el 70 no dispuso de vehículo de motor. Las compras de los corderos se solían hacer a ojo, una operación en la que se respetaba la palabra dada.

El transporte hasta el matadero también se hacía a pie. El que ejercía de matarife, revisaba la carne junto al veterinario del pueblo y una vez, le daban muerte al animal, la pieza se la transportaba hasta la carnicería, donde se dejaba reposar 24 horas y pasado este tiempo ya se podía vender.

Las patitas de cordero y el estómago de cordero se las limpiaba Elisa una mujer del pueblo, con su técnica depurada, pues son partes difíciles de limpiar. Mi madre le pagaba dándole el cincuenta por cien de lo que sacaba por ellas.

El cordero puede prepararse de diversas maneras, como asado, a la parrilla o estofado.

Cada una de estas recetas requiere sus cortes ya que cada una tiene un propio sabor que los caracteriza y los hace únicos.



Rebaño de cordero pastando

Los cortes del cordero: cuáles son y cómo se preparan.

El Cuello. Es una carne tierna y jugosa. Normalmente se emplea para guisos y estofados pero también se puede cocinar a la parrilla.

Las Chuletas. Son una de las partes más demandadas en las carnicerías. Estas se encuentran a lo largo del lomo del animal y pueden ser de palo o riñonada.

El Costillar. Es la carne intercostal del cordero que da la opción de preparar un plato al horno o la parrilla, ya que es una carne muy jugosa.

La Paletilla. Son las patas delanteras que tienen poca carne, pero es muy sabrosa por estar unida al hueso. Cocinadas al horno a fuego lento con patatas panaderas y una correcta hidratación, resultan un manjar.

La Pierna. Son las patas traseras. Es más magra lo que no significa que no sea jugosa ni que su carne sea menos tierna. Además, esta ofrece más versatilidad para ser cocinada pues puede prepararse entera, deshuesadas o como chuletas.

La Falda. Es la parte del cordero que está pegada al abdomen resulta muy sabrosa y es muy recomendable para estofados, guisos.

Las Manitas de cordero. Son la parte inferior de las patas .Resultan un elemento apreciado para los amantes de la casquería. Se venden ya limpias y se suelen preparar en salsa, cuya ligazón facilita su componente gelatinoso.

Otras piezas que podemos aprovechar del ganado ovino, pues casi toda su morfología se aprovecha. Es por eso que también son apreciadas otras partes de distinta calidad como es la casquería.

Las Mollejas. Son las glándulas pertenecientes a la tráquea. Con ellas se puede elaborar un plato succulento cocinado al ajillo o con un salseado .

La Cabeza. Suele prepararse al horno o a la cazuela.

La Asadura. Son las vísceras (pulmones, corazón o hígado),que cortadas en trozos pequeños y preparadas con un encebollado o un sofrito, sorprenden por su textura y sabor.

Los Riñones. Pueden ser guisados con una reducción de vino(preferentemente de Jerez),y de ellos se obtiene un plato delicioso.

La Sangre de cordero. Se corta en trozos pequeños y se prepara encebollada y con ajos laminados.

Tipos de cordero según su peso y edad

.-Cordero lechal

El cordero lechal es el tipo de cordero que solo se ha alimentado de leche materna en un máximo de 45 días. Esto hace que su carne tenga un sabor suave, menos perceptible que el de la carne de corderos de más edad. Aunque el peso del cordero lechal varía según la raza, los que habitan el centro de la península Ibérica suelen pesar unos 5kg en canal (no más de 10kg en vivo).

-Cordero recental

El cordero recental es el “hermano mayor” del lechal, de 45 y 100 días. Este tipo de cordero se alimenta de leche materna –los primeros 45 días– y, tras el destete, de productos sólidos como pastos, rastrojos, hierbas, paja o cereales. El recental es un cordero muy apreciado ya que es un tipo de cordero con la mejor calidad en las carnes,, lo mismo con la textura y el sabor. También por el aprovechamiento y su rentabilidad. Su peso en canal va desde los 7 a los 13Kg. Su carne es mas firme y su sabor más intenso ,por lo que es ideal para asar a la parrilla o cocer al horno.

El cordero pascual es el que tiene entre 4 y 6 meses pero menos de un año. Es sacrificado cuando el cordero pesa entre 23 y 26 kg. de peso. Su carne tiene un sabor intenso y pronunciado que la convierte en una carne muy apreciada para la preparación de algunos platos destacados en nuestra gastronomía.

-El ovino mayor
De más de un año de edad, por lo general, es menos consumido en España.



Chuletas de cordero

7. LA CARNE DE CERDO

La familia de los suidos, a la cual pertenece el cerdo, procede del jabalí o cerdo salvaje. La aparición de este animal se sitúa en el primer periodo de la era terciaria, aproximadamente hace 30 millones de años antes de la Cristo .En la alimentación mediterránea el cerdo ha sido uno de los alimentos principales a lo largo de la historia.

Durante la prehistoria, el hombre ya consumía cerdo, tal como se demostró por el descubrimiento de restos en cuevas del paleolítico. Más tarde, los romanos ya empezaron a fabricar embutidos: la sal permitió mejorar su conservación, y por lo tanto los niveles de consumo y popularidad crecieron.

Durante la edad media, sólo se consumía de manera testimonial en época de matanza, intentando aprovechar todos los elementos que ofrecía este animal. Pero una vez se descubrieron todos los derivados que proporciona (jamón, adobos, morcilla, chorizo...) y la manera de conservarlos (ahumado, salazón...) lo convirtieron en un alimento muy popular, generando un folclore muy potente: fiestas, danzas, costumbres...

Durante la España del siglo XV, la matanza acabó significando una exhibición de fe cristiana, llegando a consagrarle un santo a la carne de cerdo: San Antonio.

Del cerdo se pueden obtener productos frescos, carnes saladas, embutidos y grasas (manteca, sebo...). Esto supone que, para una familia en la edad media, tener un cerdo suponía una variedad de alimentos muy amplia, en una cantidad considerable que no podían ofrecer otros animales. Además,

Durante la conquista de América jugó un papel muy importante: a los ejércitos españoles les seguía en la retaguardia una piara de cerdos, lo que suponía una fuente de carne (proteínas) para aportar tras la batalla

En la Edad de Oro (época de decadencia) el cerdo sirvió para abastecer a la hambrienta población y en la edad moderna se confeccionaron técnicas de producción de embutido.

DESPIECE DE LA CARNE DE CERDO

La carne de cerdo es el elemento principal en muchas recetas culinarias estas son sus partes:

-Cinta de lomo: es una de las partes más apreciadas del cerdo. Perfecta para asados y rellenos, en filetes para freír, hacer a la plancha, empanar o brasear.

-Solomillo: pieza de carne tierna, jugosa y limpia de grasa. Perfecta para asar, para elaborar brochetas o *fondues*, marinados o cocciones al vacío.

-Chuletas: del costillar se obtienen las llamadas chuletas de cerdo se clasifican en chuletas de riñonada de aguja y de lomo. A la plancha o a la la brasa resultan muy sabrosas

Aguja: resulta muy tierna y jugosa debido a su grasa infiltrada. Entera es perfecta para asados y cortada en chuletas para freír o cocinar a la plancha.

-Jamón: pata trasera del cerdo, en fresco no se acostumbra ,a vender entero si en despieces sin curar y sin hueso, estilo york. Perfecto para entremeses o platos de picoteo.

-Paletilla: patas delanteras es una carne limpia y jugosa. Entera es ideal para hacer lacón y asar y en trozos para elaborar *ragúes* o pinchos morunos., picada para elaborar embutidos y albóndigas.

-Codillo: es la parte inferior de las patas traseras y delanteras del animal. Se utiliza para cocer o para asar. Requiere bastante tiempo para su elaboración pero el resultado es exquisito.

-Panceta: perfecta para asar, freír, para cocidos o torreznos. También se presenta ahumada,

-Costilla: tiene bastante carne y mucha infiltración de grasa. Se puede asar o guisar para dar sabor a pastas y arroces.

-Caretá: es la cabeza deshuesada asada a la brasa es muy sabrosa.,-Papada: parte situada en la parte inferior del cuello es muy tierna y jugosa se usa para la brasa.

-Carrilleras: son dos piezas es una carne muy melosa cocidas se convierten en un plato muy consumido en restaurantes . Requiere un tiempo prolongado de cocción .

-Manitas: son muy gelatinosas y tiernas tienen un alto contenido en colágeno ideales para callos, guisos y estofados.

-Tocino blanco: es la parte que recubre al lomo y se consume fresco o salado. Se utiliza principalmente para dar sabor o para elaborar *foie gras*.



Lomo, magro y panceta de cerdo



Cerdos en el corral

GASTRONOMIA DE VISTABELLA

La gastronomía de Vistabella es rica y variada, y en ella encontramos alimentos con una larga tradición en su recolección y de un alto valor culinario.

Patata tardana de Vistabella, producto de secano que se siembra en junio y se recoge en octubre, Producto que nuestros antepasados las han exportado desde tiempos antiguos debido a su alta calidad .

Trufa negra (*tuber melanosporum*) y de verano (*tuber aestivum*), producto de alta cocina que tradicionalmente se ha criado de forma silvestre y exportado, pero que ahora también se produce en plantaciones de carrasca micorizada y se utiliza en la cocina de nuestros restaurantes, con huevos, carnes, arroces, pastas, aceite o miel trufada.

Setas, la más buscada de las cuales es el rovellón, pero también otras como la seta de cardo, que crecen en nuestros bosques y brancales.

Por lo que hace a los platos elaborados, los más particulares son las ollas. Sin dudarlo, el plato típico más característico y diferenciador es la “tortilla de arroz”, olla con carnes como la morcilla, donde el principal ingrediente es una tortilla hecha con arroz crudo que se cuece con el caldo. También destacamos las ollitas de alubias, garbanzos o patatas y arroz, siempre con carnes y verduras de temporada. Otro plato típico, que se suele cocinar a carnaval o Navidad, es la olla o paella con “pilotes”, hechas con pan seco rallado y carne. Finalmente, hablaremos del “principi”, plato que antiguamente se elaboraba como entrante para las bodas, con sangre, huevo y almendra.

Carnes

Por lo que respecta a las carnes encontramos, sobretodo, las derivadas de la tradicional matanza del bacó, que se realiza en invierno. La más característica es una conserva de lomo, costilla y longaniza llamada “perol”, pero también se elaboran embutidos de una cualidad excepcional, morcillas de arroz y cebolla, longanizas y chorizos, destacando las “longanizas secas”. Otra carne de primera calidad es la de cordero, cocinada a la brasa o a modo de “tombet”, es decir, guisada. También encontramos “tombet” de conejo, a veces con caracoles.

Postres y repostería

El postre más característico es la cuajada, Por lo que hace a la repostería, entre las comidas saladas destacar el “coc de sal i oli”, hecho con masa de pan, pero con un toque de aceite y pimentón rojo encima, a veces también con trozos de pimienta y sardinas, o con longaniza y panceta. Por lo que respecta a los dulces, el más peculiar es la “casaranya”, elaborada con masa de aceite, azúcar y llavorettes, pero también encontramos los “patissets” de carabassa, moniato o cabell, los “rotllets” de anís, los “bunyols”, las “figues albardaes”, que son buñuelos con una higa seca dentro o los “mostatxons”, con huevo, harina y azúcar.

Las comidas en la carnicería de la calle Roser

En aquella época, los años 50 del siglo pasado, ante la falta de restaurantes, era frecuente que sirvieran comidas en las tabernas y carnicerías. Lo típico era que las personas compraran la carne en el establecimiento normalmente cordero, y embutido y luego se marchaban a las tabernas, donde se la asaban o freían según la preferencia del cliente.

En la carnicería Miralles de la calle del Roser de Vistabella, se asaba la carne a la brasa ó se freía con ajos, luego se servía alioli, se ofrecía al cliente vino y pan, aunque en algunas ocasiones el pan también lo aportaba el comensal.

La comida, se servía en un pequeño comedor que estaba situado en la planta superior de la tienda. Solían venir masoveros, que acudían al pueblo para pagarla contribución, los impuestos municipales, ir a la consulta médico, a comprar tiendas o para atender cualquier trámite que tuvieran que realizar.

En el mes de agosto, cuando se celebraban las fiestas patronales del pueblo, regresaba mucha gente que había tenido que marchar a trabajar a Castellón y otras ciudades, para disfrutar de las vacaciones y celebraciones.

Todos los veranos, en el mes de agosto, solían reunirse unos cuantos amigos que le encargaban a mi madre, cabezas de cordero con patatas al horno. Mi madre las preparaba las condimentaba y las llevaba a cocer al horno de leña, que estaba enfrente de casa, ya que en casa no teníamos horno. Esto mismo sucedía en la mayoría de casas del pueblo que también acostumbraban a llevar allí arroces, pasteles típicos pan y carnes para que se los cocieran.

Otra persona que venía a comer todos los días en la semana de fiestas era Carmen la retratista de Cabanes. Subía todos los años en las fiestas de agosto o alguna otra celebración importante del pueblo. Ella se quedaba a dormir en lugar que llamábamos "la cotxera" donde se alquilaban habitaciones. A comer y cenar venía a la carnicería allí se compraba carne o embutido y subía al piso superior donde se lo preparaban. Casi siempre pedía a mi madre que le sirviera un plato de la comida que ella había preparado en casa para la familia. Si tengo alguna foto de pequeña es gracias a esta mujer ya que en aquella época casi nadie disponía de una máquina de hacer fotos.

Los quintos, también solían venir, el día que celebraban su fiesta acompañados por la rondalla. En otoño en la temporada de setas, acudían al pueblo gente de fuera que iban a buscar robellones en los pinares de los alrededores del pueblo. Mas tarde cuando regresaban muchos se quedaban para comprar pan carne, embutidos y algunos se quedaban a comer los platos que preparaba mi madre.

Testimonio de Rafael. un cliente:

Les carniseries de Vistabella a més de la funció de vendre al detall feien una funció d'estiu molt peculiar. Al més d'agost quan els visitants d'origen vistabellen veiem per les festes, ens retrobavem amb familiar i amics.

Gregorio conegut com Gregoriet parlava amb Maria que regentava una carniseria amb l'ajuda dels fills i és on la funció de carnisera esdevenie per un dia com a restaurant.

Durant alguns anys en la decada dels 70 del segle passa't havíem organitzat un sopar consumim productes de la carniseria de Maria, en una dependència que es convertie en menjador de molta categoria. Sopar a base de cabessoles i botifarres a on els de fora i els amics de sempre pasavem un nit superior abans d'acudir al ball que la comissió de festes havia preparat amb il·lusió.

Els presents al sopa ademes del organizador Gregoriet, erem Paco, Eduardo, Ares, Ramon, Ismael, Chimo, Pedro Pepe I Vaquer un contradictet que va estar molts anys entre nosaltres, alguns anys s'afexie algun més però aquest eren els de sempre , ah! també estava jo el més jove RafeI el que vos he relatat lo important que pot ser una carnisseria per a contribuir a mantenir la amistat.



Olleta de Vistabella



Alguns quintos del 63 Foto Carmen de Cabanes,15 de setembre 1963.Arxiu de Vistabella del Maestrat Fons familiar Pedro Edo Porcar

Un diumenge de setembre els quintos de 1963 van passejar pels carrers les botelles de conyac i la música de la rondalla,a la hora de dinar es van concentrar al carrer Roser,davant del número5 a dinar a casa de la tia Maria Salvador y el tio Raimundo Salvador els carnisers del carrer Roser:a Vistabella abans de l'existència dels restaurants ,els llocs on estava garantit el menjar abundant eren les carnisseries i les tavernes.Una considerable torrada de car a la brassa en allioli recorden de aquell any.

9.- UTENSILIOS DEL OFICIO DE CARNICERO

-Calderas: recipientes de cobre o de hierro había de diferentes tamaños, se utilizaba para cocer cebolla, arroz y para cocer las morcillas.

-Caldero: recipiente de hoja de lata con un asa o dos que se utilizaba en el matadero para calentar agua o para cocer la comida para los animales.

-Espumadera: es una especie de cazo grande, de cobre, o hierro, con agujeros, y que hace juego con las calderas. Se utilizaba en la cocción de la cebolla, de las morcillas y arroz ,también cuando se hace el frito de la carne para hacer el (perol).

-Trébedes: conocidas popularmente como “traspiés” en nuestra zona. Son unos soportes de hierro, de forma redonda o triangular, con tres patas, los cuales se colocan sobre el fuego y sobre ellos descansan los calderos o las calderas.

-Lebrillos: recipientes de barro cocido, con el interior vidriado, más ancha por el borde que por el fondo había de varios tamaños según tamaño se utilizaban , normalmente se utilizaban para amasar las pastas de los diferentes embutidos que se elaboraban.

-Máquina de picar carne y embutir: son máquinas metálicas compuestas de manivela, tolva, eje espiral, cuchillas y unos discos con unos orificios. El funcionamiento es fácil al accionar la manivela el eje espiral empuja la carne hacia unas cuchillas que la pican y la expulsan a través de unos orificios pequeños de forma homogénea Esta máquina también sirve para embutir sustituyendo cuchillas y placa por el embudo..

Embutidora manual: funciona poniendo la masa del embutido en un deposito y accionando la manivela manual, previamente habremos colocado el embudo, introducimos la tripa en el embudo accionamos la manivela y la masa va rellenoando la tripa.

-Orzas: vasija de barro, alta con asas y sin asas con su interior vidriado, utilizadas normalmente para almacenar y conservar las frituras de carne y embutido (perol).

-Cajones o pilas para salar los jamones: recipientes de madera o de obra en los que se colocaban los jamones y paletillas cubiertos de sal en el periodo de su salazón.

-Pilón: la carne se cortaba sobre un pilón, que era un tronco de madera grande que le proporciona estabilidad y evita los ruidos al cortar al cortar o trocear la carne, solía ser de madera de castaño o acacia, que al golpear sobre la misma no desprendía viruta y sobre la que se preparaban las chuletas,



Orzas de barro se utilizaban para conservar el perol



Lebrillo de barro en él se amasaba la carne para hacer embutidos



Máquina para picar carne manual



Máquina para embutir manual



Primera máquina eléctrica que tuvieron para picar la carne

10.-UTENSILIOS DEL MATARIFE

-Mesa de matanza: solía ser de madera y con tablero rectangular, pero sus tablas tenían una separación de unos dos o tres centímetros, para facilitar que el agua del lavado del gorrino, una vez muerto, cayera con rapidez al suelo y no se quedara sobre el tablero.

-Barza de matarife: Especie de bolsa confeccionada de pleita de esparto, en la que el matarife guardaba sus herramientas. También hubo hechas de madera, usadas por matarifes profesionales.

-Gancho de sacar al cerdo: gancho metálico en forma de ese, con punta en uno de sus extremo.

-Daga: cuchillo a manera de puñal para degollar a los cerdos.

-Peladores: cuchillos utilizados para quitarle la piel al cerdo, tras haberlo socarrado con aliagas o soplete.

-Afeitadores: cuchillos semejantes a los anteriores, pero con mejor filo, utilizados para afeitar la corteza del cerdo, una vez pelado. Tanto estos, como los anteriores poseen una hoja en forma de triángulo recto.

-Descarnadores: cuchillos de hoja más estrecha que los anteriores usados para descaenar o deshuesar.

-Acero: barra de este material, de poco más de un palmo de larga y de sección circular, utilizado por los matarifes para afilar sus cuchillos.

-Hachuela: hacha pequeña usada para abrir el cerdo por el espinazo.

-Hacha: de mayor tamaño que la anterior, empleada para abrir la cabeza o partir huesos fuertes.

-Ganchos de abrir: consistentes en un mango acabado en un extremo en un par de ganchos en forma de garra. Se usaban para facilitar el abrir la caja torácica del animal después de haber sacado el espinazo.

-Piedras de lavar el cerdo: piedras porosas de formación caliza o volcánica. Facilitaban el lavado de la parte exterior del animal, con agua caliente, una vez pelado y afeitado.

-Sopletes de gas: fueron utilizados por los matarifes para socarrar el cerdo, sustituyendo así las tradicionales aliagas secas empleadas para este fin.



Herramientas que se utilizaban en el matadero

11. OFICIOS RELACIONADOS CON LA CARNICERÍA

La historia de los oficios y profesiones antiguas es un reflejo de la evolución social, económica y cultural de cada país. A lo largo del tiempo, estas profesiones y oficios antiguos se han ido transformando o desapareciendo, siendo reemplazados por nuevas ocupaciones que han surgido con los avances tecnológicos y cambios en las necesidades de la población.

Carnicero. Es la persona experta en las carnes, que se ocupa de su manipulación, conservación y venta, así como de la elaboración de los productos derivados para consumo humano o uso industrial. Este profesional conoce muy bien el producto con el que trabaja y las técnicas de corte,

o que le permite desarrollar operaciones de manipulación, como el despiece o el fileteado y aprovechar al máximo cada pieza de carne. También se ocupa de elaborar productos derivados como embutidos, cumpliendo con la normativa en vigor y manteniendo la calidad e higiene requeridas. El carnicero se responsabiliza de todo el proceso de venta y atención a la clientela. Y asesora sobre el producto, lo prepara según los requerimientos, lo pesa, lo envuelve y realiza el cobro.

Veterinario. Persona legalmente autorizada para ejercer la veterinaria se ocupa principalmente de prevenir y curar las enfermedades de los animales así como de controlar los alimentos de origen animal para asegurar la salud alimentaria para la población.

Tratante de ganado. Se dedicaba a comprar animales para posteriormente proceder a su venta, en aquella época se solía hacer mediante contrato verbal, obteniendo un beneficio por ello. El tratante se dedicaba a recorrer los pueblos o acudía a ferias en busca de animales, llevándolos a otros lugares, vendiéndolos en el pueblo en esa época se vendían más animales de trabajo que ejemplares de abasto para la alimentación, ya que los animales de herradura se utilizaban para el trabajo en el campo, los montes o como medio de transporte.

,Ganadero. Es el propietario de las ovejas que forman una “cabaña” o ganadería. Es el ganadero que contrata a los pastores y les paga el jornal.

Mayoral. El mayoral es el responsable máximo de la cabaña y se encarga de contratar pastores, arrendar las hierbas en puertos y los pastos de invernada, decidir la venta de corderos, lana, etcétera,

Pastor. Los pastores desempeñan un papel muy importante en la cría y cuidado del ganado. Su trabajo consiste en cuidar y vigilar el rebaño, garantizando su bienestar y su seguridad, esto incluye llevar el ganado a pastar, protegerlo de depredadores, proporcionar alimentación y agua adecuada y asegurarse de que estén sanos. El 29 de junio, festividad de San Pedro Apóstol, era la fecha elegida

Esquilador: Es una persona especializada en el esquila de ovejas y otros animales. Su trabajo consiste en cortar cuidadosamente la lana de los animales con tijeras o máquinas especializadas para ello. El esquilado se solía hacer una vez al año, antes del verano para que los animales estuvieran más frescos.

Castrador. El castrador es la persona encargada de realizar la castración de animales Iba por las masías y pueblos, castraban los cerdos, mulos, caballos y burros. Castraban los bueyes como cabestros y así poder utilizarlos para labrar.

Matarife. El matarife se encargaba de sacrificar y despiece de animales para obtener carne y otros productos cárnicos. Este trabajo se lleva a cabo en mataderos. Los matarifes deben tener habilidades técnicas para realizar su trabajo de manera eficiente y cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria

Mondonguera: La mondonguera era la mujer que iba contratada a las casas el día de la matanza, la “mondonguera” se encargaba de recoger y remover la sangre del cerdo, de mezclar las especias para realizar la longaniza y la morcilla, de henchir las tripas con la máquina y de preparar para comer a todos los que participaban en la matanza de las primeras tajadas de cerdo.

Afilador. Era también llamado amolador, era un comerciante ambulante, que ofrece sus servicios de afilar cuchillos, tijeras y otros instrumentos de corte. Antiguamente, incluso eran reparadores de paraguas. Todos los vecinos se enteraban de su presencia cuando se anunciaba con el “pito del afilador”. La bicicleta o motocicleta llevando montada en su parte trasera el esmeril mecánico con una piedra de afilar ha ido evolucionando y perfeccionándose.

Pielero: El pielero es el comprador o comerciante de pieles crudas. Las recoge en los mataderos, antiguamente iban de pueblo en pueblo para comprar las pieles en las carnicerías

Pellaira: Es un oficio muy antiguo que lo realizaba una mujer se dedicaba a la recogida de pieles de conejo y lo intercambiaba por hilos y betas. En Vistabella se intercambiaba una piel de conejo por una caja de cerillas.

Curtidor: El curtidor es una persona que se dedica a curtir pieles sometiéndolas a un tratamiento que las hace más flexibles.



Carniceros elaborando embutidos en el obrador

CONCLUSIONES

Hacer este trabajo ha sido una gran experiencia de superación personal y de transmisión de unos conocimientos familiares a un público general como es el de la Universitat per a Majors. Revisar el material que he ido acumulando e investigando me ha permitido revivir un legado familiar intransferible que no puede separarse del sentimiento familiar (mis padres, mis hermanos, el día a día de un oficio...).

Me gustaría resaltar una de las conclusiones más claras que he extraído de estas investigaciones: la evolución artesanal y también del negocio de la carnicería, hacia una mecanización profunda. El oficio ha evolucionado, en relativamente pocos años, desde la compra y manipulación de las carnes (de cordero, cerdo...) hasta la introducción de las máquinas y la posterior industrialización, fenómeno que no ha llegado a los pueblos del interior de Castellón.

Por otra parte, dos procesos claves se han derivado de esta evolución: el despoblamiento y el final de ciertas actividades como esta de la carnicería la mayoría por falta de relevo generacional. Los procesos de comercialización, también han sufrido cambios incuestionables.

Todas estas fases, la artesanal, la mecanización y la electrificación (la adquisición de las neveras), quedó superado por el proceso actual y el de la industrialización. También en el ámbito de la ganadería: la economía de autoconsumo y autoabastecimiento ha pasado a las granjas industriales, y con ello a la despoblación de los pueblos.

BIBLIOGRAFÍA

- ARXIU MUNICIPAL de VISTABELLA DEL MAESTRAT
- JOSÉ MARÍA FERNANDEZ NÚÑEZ
Vistabella Centinela Inmortal del Maestrazgo. Ed Avesta
- IGNACIO LATORRE ZACARÉS, FERMIN PARDO PARDO, FERNANDO MOYA MUÑOZ
Embutir en Requena .
- GONZALO SANAHUJA PUIG
Vistabella Del Maestrazgo Entorno Patrimonio y vida rural. Ed Diputación de Castellón.
- ALMUDENA SORIANO
La carnicería de ayer y de hoy Artículo publicado en la Revista La Carne de mayo de 2016
- INTEROVIC. <https://www.canalcordero.com/blog/>
- <https://comercialtj.com/partes-cordero/>
- <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>
- M^a MERCEDES PEREZ Morala, Cristobal RACERO EVANGELISTA, JOSE LUIS CABALLERO GIL, EDUARDO BELTRAN SERRANO, JOSE LUIS PEYDRO MONTOLIU
- Recorrido por Senderos de Vistabella y sus Masias. Trabajo de Investigacion Segundo Curso, Curso 2017-2018 UJI Universitat per a majors.
- <https://comercialtj.com/partes-cordero/>.
- <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>
- WIKIPIEDIA.
- <https://www.levante-emv.com/planes/pueblos-despoblados/2020/09/27/vistabella-maestrat-pueblo-altura-14152357.html>