



Universidad del sureste

Materia:

Charcutería y Embutidos

Tema:

Definición y historia de Charcutería

Profesor:

Andrea Henning Fonseca

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

04/08/22

Definición

Charcutería es el término que designa a un conjunto de productos transformados a base de carne y despojos de cerdo, de ave, de caza, de ternera, de res y de cordero. La palabra también designa el establecimiento en el que se venden estos productos.

Originalmente, la chacinería era el término utilizado para este tipo de productos, aunque éste solo englobaba elaboraciones como chorizos, salami, jamón, salchichas, entre otros embutidos.

Sin embargo, conforme pasaron los años, se instauró la palabra Charcutería, siendo esto el resultado de la influencia del término francés charcuterie.

Historia de la charcutería

En el antiguo Egipto nació un indicio de lo que es hoy la charcutería, pues sus habitantes acostumbraban a extender la vida de las carnes que consumían utilizando la sal como conservador.

En épocas del imperio romano se convirtió en una práctica popular la matanza de cerdos y, a partir de ésta, la elaboración de embutidos y chacinas. Esta fue la civilización que dio mayor protagonismo a la conservación de la carne a través del sistema de la salazón.

En Roma se les conocía como Suarii a las personas que se dedicaban al oficio de matar y preparar a los cerdos. Éstos, además, preparaban un tipo de morcilla muy popular para la época llamada Botulus. Dicho producto lo distribuían entre los comerciantes, quienes eran llamados Botularius.

En poco tiempo, se convirtió en una técnica utilizada en otras partes del mundo, marcando una pauta en las costumbres alimenticias y la gastronomía de la década. El prolongar la vida de los productos de origen animal con sal, secado y curación, dio paso a la cecina. Ésta consiste, básicamente, en deshidratar la carne de vacuno o chivo partiendo del curado.

Los alemanes también aportaron de forma importante en la evolución y diversificación de la charcutería. Éstos, hasta la actualidad, son reconocidos por su habilidad en la elaboración de las salchichas más variadas que podrías imaginar.

A pesar de que la carne de cerdo seguía figurando en este tipo de elaboraciones, en Alemania optaron también por añadir otros ingredientes útiles durante su preparación para aportar sabores más diversos.