

# "CHARQUE" DE PESCADO

Dr. E. Bertullo (1)



Muchas veces una jornada de pesca deportiva puede sorprendernos con abundancia de peces, más allá de nuestras expectativas y de nuestras posibilidades de consumirlo en el día, aún en compañía de amigos o vecinos. Es bien conocida también la rapidez de la descomposición que sufre el pescado luego de su muerte, lo cual lleva a su rápido consumo mientras está fresco o a la pérdida frecuente de su sabrosa carne cuando el olor penetrante y la apariencia nos indican su putrefacción.

La primer medida que debe tomar el pescador afortunado con el exceso de su captura es la rápida evisceración de todos los pescados, que por su tamaño puedan transformarse en una apetitosa comida.

En este sentido es importante recordarle al deportista o al nuevo aficionado que los peces demasiado pequeños es conveniente devolverlos al agua cuando se pescan vivos, para que de esta forma puedan continuar su crecimiento y servir de futura simiente de su población: con ello no nos privamos del placer de la pesca en sí y contribuimos a mantener el equilibrio ecológico preservando las especies.

Volviendo al destripado del pescado, tengamos en cuenta que todas las vísceras deben ser quitadas con sumo cuidado, previendo que el cuchillo no penetre en la carne facilitando la contaminación con el contenido de las tripas. Luego debemos lavar el pescado con abundante agua limpia, que puede ser del mismo lago o río en que estamos pescando.

Una primera forma de preservar el pescado fresco es su rápido enfriamiento, pero en campaña ello es difícil porque se carece de heladera y/o hielo, o muchas veces porque un exceso de pescado no tiene lugar para compartir con otros alimentos en la heladera. Recuerden que sobre todo en verano, el frío es el mejor aliado de la vida útil del pescado, y particularmente el hielo abundante además de enfriarlo lo mantiene húmedo y contribuye a cuidar el aspecto de fresco, aún por varios días.

El problema de la pérdida del exceso de pescado cuando la captura es abundante no es nuevo, y desde hace milenios el hombre ha buscado la forma de preservarlos por técnicas de bajo costo y fácil elaboración. Entre ellas mencionaremos el llamado "curado" de pescado, que engloba el secado, el salado y el ahumado. Estas técnicas utilizan para preservar el pescado la pérdida de agua; la sal; y el humo respectivamente; y para que su acción sea eficaz, cada pieza de pescado debe abrirse cuidadosamente para que quede la mayor cantidad de carne expuesta o visible para una mejor acción de los agentes preservadores como la sal o el humo.

Luego de descamar, descabezar y destripar el pescado, procedemos a lavarlo con agua limpia. A la pieza que nos queda la cortamos parcialmente a lo largo, de tal forma que nos queden dos mitades unidas a las cuales se les llama "filete mariposa" o espalmado. Para los más sofisticados se recomienda preparar filetes (bifes) y proceder a su curado, con lo cual obtendrían un producto más acabado.

El secado es una técnica de difícil aplicación en nuestro país, debido a las condiciones particularmente húmedas de nuestro clima que dificultan la pérdida de agua del pescado hasta niveles que impidan su putrefacción.

(1) Profesor Agregado del Instituto de Pesca, Facultad de Veterinaria.

El salado o salazón es conocido en campaña por la elaboración del "charque" casero que muchas veces preparamos con carnes rojas, y la técnica para el pescado es muy similar. En el caso de trabajar con filetes o bifes, recomendamos utilizar 4 kgs. de sal por cada 10 kgs. de filetes.

Colocamos sobre una asadera dada vuelta, es decir con su parte de apoyo hacia arriba, una fina capa de sal gruesa machacada en mortero (no utilice sal fina) y sobre ella una capa de filetes; vuelva a cubrirlos con sal y luego agregue otra capa de bifes. Proceda así hasta acabar los ingredientes (pescado y sal) cuidando mantener sus proporciones y cubriendo al final con una capa de sal. Sobre la pila coloque una madera plana, limpia, que abarque toda la superficie, colocando luego un peso (piedra) que presione el pescado y la sal.

Debemos tener en cuenta que el pescado va a perder líquidos durante la salazón, por lo cual debemos colocar la asadera que nos sirve de base dentro de otra de mayor tamaño, o colocar la asadera de base en un plano inclinado que permita escurrir los líquidos sin inconvenientes.

Si en vez de filetes empleamos el "espalmado" el procedimiento a seguir es el mismo, pero en este caso recomendamos utilizar 5 kgs. de sal gruesa quebrada en mortero por cada 10 kgs de pescado espalmado.

La pila de pescado más sal, con su peso encima, la dejamos durante unas 12 horas para que la sal penetre en la carne y efectúe el curado, cuidando diariamente que los bordes de la pila tengan permanentemente el pescado visible cubierto con sal.

Luego de ese lapso, quitamos el peso y la madera de la pila y procedemos a cepillar suavemente el exceso de sal de cada pieza. Acto seguido, colgamos cada pieza en un lugar fresco y seco (preferentemente dentro de una fiamblera) para completar su desecación superficial. En estas condiciones el pescado está en condiciones de preservarse por varias semanas, lo cual puede prolongarse aún más si disponemos de heladera.

Antes de cocinarlo es conveniente "desalar" el pescado salado en agua potable, sumergiendo las piezas durante unas horas. El pescado así obtenido brinda excelentes platos de "chupín" o "bacalao" a la criolla como sabe preparar nuestra mujer de campo.

## Precauciones:

Esta salazón es conveniente prepararla con pescado no muy grasos y lo más frescos posible. Recuerde que un buen charque se obtiene con pescado de buena calidad.

Mantenga alejadas las moscas con malla tipo mosquitero, incluso durante el almacenamiento de la salazón terminada. Vigile la presencia de espinas en su comida.

## Recuerde:

Que el pescado tiene excelentes proteínas para el desarrollo de los niños en especial, y es excelente para una variación de la dieta a toda edad.

Que los aceites de pescado poseen sustancias beneficiosas que previenen en el ser humano los riesgos de trombosis vascular y disminuyen los depósitos de grasas en las arterias, previniendo la arterioesclerosis.