

LINGUIÇA



A HISTÓRIA DA LINGUIÇA

A linguiça (AO 1943: lingüiça) é um enchido (embutido) em forma de salsicha, feito de carne de porco, de aves, de carneiro, de carne de bovinos e mesmo peixes ou frutos do mar, temperado com cebola, alho e páprica e outras especiarias. Pode ser consumida fresca após preparada ou sofrer processo de cura e conservação por meio de defumação.

Na sua variedade portuguesa, tem sabor similar ao chouriço; entretanto, seu tempero normalmente é muito mais leve que o tempero do chouriço. Fora de Portugal, a linguiça é popular no Brasil; além disso, na Nova Inglaterra e no Havaí, é designada *Portuguese Sausage*, traduzida literalmente por "salsicha portuguesa", e faz parte de menus por todo o mundo.

Nos primeiros tempos, quando o caçador abatia um animal maior do que as suas necessidades, picava alguns pedaços pequenos de sua carne, temperava-os com sal e ervas aromáticas e os embutia nas tripas e bucho (previamente lavados) destes animais.

Petrônio (14 a.C-66 d.C), no Satíricon, descrevendo a cena de Trimalchion, verseja: "umas linguiças fumegavam numa churrasqueira de prata, e, embaixo da churrasqueira, havia ameixas, damascos e grãos de romã", e, mais adiante, num outro trecho: "o cozinheiro colocou o avental, pegou a faca e com a mão trêmula deu vários cortes na barriga do animal (do porco). Logo depois, pelas perfurações alargadas com habilidade, começaram a sair, devido a inclinação, penca de chouriços e linguiças."

No Império Romano, eram consumidos vários tipos de embutidos. Os embutidos recebiam o nome de *farcimina*. Dentro deste universo, havia os *hillae*, os *circelli*, os *spirulae* e os *botulus*.

A palavra "linguiça" é relacionada com a palavra italiana *luganega*, que tem seu nome originado nos lucanianos, uma tribo itálica que já comandou parte da atual região de Basilicata; possivelmente os romanos aprenderam a arte de fazer salame desta tribo.

No Brasil, a Instrução Normativa N.º 4/2000 definiu parâmetros para as denominações oficiais de linguiça calabresa, linguiça portuguesa, linguiça toscana e paio.

No churrasco, no sanduíche, como recheio, molhos, com cebola ou como aperitivo. A linguiça é o elemento ideal para vários preparos e ocasiões. Apesar disso, alguns ainda a caracterizam como um coadjuvante. Muito se deve ao fato de vários mitos e expressões populares como o "encher linguiça", como sinônimo de algo que não tem conteúdo. Mas especialistas rebatem as críticas e dizem que ela tem lugar de destaque na gastronomia.

"Na linguiça tradicional de porco vão as partes mais nobres: pernil e paleta," afirma Itacir Bertussi, supervisor de produção do frigorífico Bizinelli,

especializado na produção desta iguaria. Por isso, em muitos casos é comum encontrar o embutido com preço maior que o corte bovino de alcatra, por exemplo. Para ser definida como linguiça, ela deve primeiramente ser um embutido. Mas o que a difere da sua prima salsicha é a utilização de outros tipos de carne.

“Na salsicha a carne é mecanicamente separada, o que significa que ela fica mais processada. Além disso, geralmente são usados três tipos de carne: de frango, suína e bovina, na mesma salsicha,” explica Bertussi. Por outro lado, na linguiça a carne é moída ou cortada de maneira que a gordura e os pedaços fiquem mais aparentes. Ela pode ser puramente de carne de cordeiro, frango, suína ou bovina. A mistura só acontece em alguns casos como a toscana, mista (com carne de boi e porco) ou pura (somente com carne de porco). Em relação à tripa, ela pode ser artificial ou natural. O que vai determinar o uso de uma ou outra é o processo de cura.

“Se a linguiça for frescal, utiliza-se a natural, se ela passar por algum processo de cura (defumado, secagem ou cozimento) é artificial,” explica o instrutor do curso de cozinheiro do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Eunedes Bordim Sandim. No universo das linguiças também estão os salames que geralmente são mais processados, mas ainda assim é possível ver a gordura ou temperos. A diferença é que eles sempre passam por um processo de secagem que reduz a gordura. O chef e proprietário da Monte Belo Salumeria, Marcelo Empinotti, lembra que ao longo do processo de fabricação, a linguiça pode receber vários temperos como pimentas, erva-doce e ervas aromáticas. Tais elementos vão influenciar diretamente no preparo do ingrediente.

Preparos

Cada tipo de linguiça tem um sabor bem característico. E essas nuances não podem ser desperdiçadas. A chef Gliciana Bueno afirma que o tipo escolhido é determinante para o resultado de uma receita. “Para colocar em algum prato, é interessante que fique bem evidente o sabor dela,” diz. Para isso é preciso ficar atento aos temperos. Gliciana ensina um ragu que leva três linguiças: blumenau, pernil e calabresa. “De tempero, uso cheiro-verde, louro e alho, apenas para realçar o sabor,” conta. Outro cuidado importante é para o embutido não se desmanchar ao longo do preparo.

A chef Martha Garrett Pecoits, do Missouri Gourmet Deli, diz que uma faca bem afiada é ideal para cortá-la ao meio, para utilizar o ingrediente como recheio. “Também é preciso ficar atento à qualidade do produto. Quando for fritar em uma frigideira, ela não pode despedaçar,” diz. Se o churrasco for a opção escolhida, primeiro é necessário uma linguiça frescal, que não tenha passado por processo de pré-cozimento.

Depois disso, as regras são as mesmas de um churrasco convencional, como explica Fernando Carruccio Junior, proprietário do Saanga Grill. “Tem que ser feita apenas em brasa e não pode ter fogo alto. Caso contrário, ela estoura,” orienta. E não é necessário temperá-la. Carruccio recomenda molhos de pimenta ou mesmo o molho tradicional argentino chimichurri que leva orégano, pimentão, salsa, pimenta calabresa, azeite, vinagre e sal.

Não se sabe ao certo a origem da linguiça, alguns dizem que foi há mais de dois mil anos, em Portugal, outros em Roma. Porém, a história mais certa do surgimento da linguiça é que veio da necessidade de conservação dos alimentos. Isso mesmo! Como antigamente não existia geladeira, muitos alimentos eram misturados no sal junto com a tripa, que servia para envolvê-los, sendo utilizados como mais uma forma de proteger a carne.

Tempos depois, os europeus descobriram que se a linguiça fosse defumada duraria mais. A partir daí, começaram a surgir os vários tipos de linguiças encontradas hoje, mais de 400 tipos em todo o mundo.

A iguaria, que é fonte de minerais, ferro e proteínas, também é rica em gorduras e sódios, por isso, recomenda-se o uso moderado. As mais indicadas pelos nutricionistas são linguiças de frango, pois possuem menor quantidade de calorias e gorduras.

Em Portugal, ela é chamada de “enchido”. E é de lá que herdamos mais essa alegria gastronômica. Se dizemos alegria não é por acaso. A linguiça tem vocação para juntar gente e para criar clima de festa. É um prato democrático, disposto a agradar todos os gostos e capaz de dar a um simples feijão sabor de final de semana.

E pensar que tudo nasceu da boa e velha necessidade humana de conservar os alimentos: quando o caçador abatia um animal muito grande, maior do que a capacidade de consumo da tribo, picava-se a carne, temperava-se com sal e ervas e a preservava nas tripas dos animais.

Há quem diga que a linguiça existe há mais de 4 mil anos, porém, registros mais exatos remontam a 2 mil anos. Nesta versão da história, a origem da linguiça é romana. Seu nome seria um derivado da palavra “luganega”, referente a Lucano. Os Lucanos foram um povo de origem samnita, que se estabeleceu na Lucânia (região montanhosa da Itália meridional) no século V a.C. Muitos séculos atrás essa tribo comandou grande parte daquela península, deixando como legado para os romanos o método de embutir carnes.

Atualmente, existem três grupos de linguiça de acordo com o processo de

fabricação: fresca - a linguiça in natura, feita de carne crua; cozida - que passa por um pré-cozimento em forno industrial e defumada ou curada - pré-cozida pelo sistema de defumação. A Instrução Normativa N° 4/2000 do Ministério da Agricultura do Brasil estabelece o que é oficialmente reconhecido como sendo Mortadela, Linguiça e Salsicha sob a legislação brasileira, especificando nomenclatura e composição de subvariedades específicas.



Como a salsicha e a mortadela, a linguiça integra o grupo dos embutidos, chamados de salchicha pelos espanhóis, saucisse pelos franceses, salsiccia pelos italianos e sausage por ingleses e americanos. Todas essas palavras derivam de salsicius que têm origem no latim salsus, significando salgado, preservado em sal, que no Brasil deu nome a apenas um dos embutidos, a salsicha. A fabricação de linguiça é mais do que a confecção de um simples prato, é toda uma técnica e, por isto, varia em função de uma regionalidade de gostos e climas. Em algumas partes do mundo, com longos períodos de clima frio, como no Norte da Europa, era mais fácil conservar a linguiça fresca, sem refrigeração. Desenvolveram o processo de defumação

para poder conservar o produto durante A linguiça calabresa os meses mais quentes. Nas regiões mais quentes do Sul da Europa, lugares secos e ventosos, como a Espanha e a Itália, têm maior tradição no preparo de linguiças curadas, que secaram ao ar livre. É difícil mencionar com alguma exatidão o momento histórico no qual nasceu a linguiça. Como mencionado na introdução, trata-se de uma das mais antigas e difundidas formas de conservação de alimentos e, também, pode ser considerada como precursora dos famosos alimentos de conveniência. Sua origem é claramente relacionada ao abate de animais, inicialmente produtos da caça, e ao desejo de se aproveitar a totalidade do animal... carne, órgãos, sangue, etc. É fácil de se imaginar os primeiros homens caçando animais e, após cada uma dessas epopéias, tentando encontrar meios de prorrogar a vida útil do produto dessa caça.

Na Grécia Antiga já se conhecia a linguiça, feita de porco, principalmente. Era vendida no mercado de Atenas, nas bancas que também comercializavam miúdos. É uma das formas mais antigas de carne processada, já mencionada na *Odisséia*, de Homero, escrita no século IX a.C. Epicarmo (550 - 460 a.C.), filósofo pré-socrático grego, escreveu uma comédia, em cerca de 500 a.C., intitulada *Orya*, traduzido literalmente "A Linguiça"! No livro XVIII da obra fala-se de um tipo de linguiça de sangue feita de tripas de bode, enchidas com pão e gordura, colocadas na beira do fogo. Na peça satírica "Os Cavaleiros" (424 a.C.), do dramaturgo grego Aristófanes (447 - 385 a.C.), um dos personagens chama-se Agoracritus... um vendedor de linguiças! As evidências sugerem que as linguiças eram populares tanto nos antigos gregos quanto nos romanos. Na obra culinária *De Re Coquinaria*, atribuída erroneamente a Marcus Gavius Apicius, existe um capítulo inteiro tratando de recheios à base de carnes diversas e pescados, e linguiça. A receita de *lucanicae* contém pimenta, cominho, salsa, arruda, *myrica*, *satureja*, e *garum* ou *liquamen* (um condimento feito de sangue, vísceras e de outras partes selecionadas do atum ou da cavala, misturadas com peixes pequenos, crustáceos e moluscos esmagados; tudo isso era deixado em salmoura e ao sol durante cerca de dois meses ou, então, aquecido artificialmente), junto com carne picada, pimenta em grãos, generosa porção de gordura e pinhões. Essa panacéia era colocada em tripas e defumada. A obra ainda fala de linguiça de sangue feita de sangue, alho porró, cebola, gemas cozidas, pinhões e pimenta, colocados em tripas e escalfado em *liquamen* e vinho. Também têm receitas de linguiça de ovos e miolos... e outras iguarias! É provavelmente essa palavra *lucanicae* que originou a palavra portuguesa linguiça ou, ainda, a *longaniza* espanhola, a *loukanika* grega, a *lonzo* córsega, e outras. Aliás, uma das mais famosas linguiças na Itália antiga vinha da região de Lucania, hoje a Basilicata, e era chamada de *lucanica*. Petronio (14 a.C - 66 d.C) no *Satíricon*,

descrevendo o Banquete de Trimalquião, ver-seja: "... umas linguças fumegavam numa churrasqueira de prata, e debaixo da churrasqueira havia ameixas, damascos e grãos de romã ...", e mais adiante num outro trecho: "... o cozinheiro colocou o avental, pegou a faca e com a mão trêmula deu vários cortes na barriga do animal (do porco). Logo depois, pelas perfurações alargadas com habilidade, começaram a sair, devido a inclinação, penca de chouriços e linguças". Nas estradas que davam acesso a Roma Imperial existiam tendas onde eram vendidas linguças de porco assadas em pequenos fogões a carvão. Quando Constantino I, o Grande (274 - 337) governava Roma entre 306 e 337, depois de convertido ao Cristianismo, proibiu o consumo de linguças, porque a linguça era relacionada com festivais pagãos. Essa proibição perdurou durante o seu governo, mas devido a protestos da população foi abolida depois de sua morte. Hoje, a linguça está presente na culinária de várias regiões do mundo. Chorizo espanhol, weisswurst alemão, loukanika grego, Cumberland inglesa, merguez magrebina, andouillette francesa, sujuk turca e, assim por diante, sem esquecer a calabresa brasileira! Todos possuem processos de preparo específico e ingredientes próprios. Por isso, existe uma gama impressionante de linguças, de todos os tamanhos, cores (vermelha, preta, branca, rosada, alaranjada, etc.) e de sabor peculiar. Os ingredientes, obviamente, variam em função de cada tipo. Nos produtos industriais existe, em média, 30% a 40% de carne. O resto é composto de partes de animais reservadas antigamente para usos menos nobres, água (gelo) e polifosfatos, proteínas de soja, corantes, sulfitos e nitratos, antioxidantes para prevenir a descoloração, sal, realçadores de sabor e condimentos. A linguça calabresa A calabresa é um produto nacional, genuinamente brasileiro, e parece ter sido criada sob influência de imigrantes italianos, embora não haja similar na Itália, essa linguça é muito apreciada como cobertura para pizzas. Tem o nome da pimenta usada em sua composição, uma pimenta do gênero capsicum que, na sua forma desidratada, em flocos com sementes, recebe o nome de pimenta calabresa. De início, continha muita pimenta, mas com o tempo o teor diminuiu. Feita com carne e gordura suínas, moídas ou picadas, recebe também sal, especiarias e conservantes. A mistura é embutida em tripas ou envoltórios comestíveis. Um tratamento térmico faz com que as curadas percam água e fiquem mais compactas. Antes da comercialização, podem ser defumadas. Todos os tipos conferem sabor e aroma especiais a muitos pratos. As curadas tornam mais apetitosas quaisquer receitas com feijões, ervilhas e lentilhas e fazem ótimas sopas, coberturas para pizza e cozidos com outras carnes. A fresca, quando frita e acebolada, compõe um irresistível aperitivo para acompanhar cerveja e chopp. Esmigalhada, rende molhos para massas e recheios de tortas e fritadas. Inteira, não pode faltar no churrasco. No Brasil, a Instrução Normativa N.º

4/2000 do Ministério da Agricultura definiu a classificação em algumas variedades de linguiça, dentre as quais as calabresa.

Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. A classificação dos diversos tipos de linguiças é variável, de acordo com a tecnologia de fabricação; assim, pode se tratar de um produto fresco, de um produto seco, curado e/ou maturado, de um produto cozido e... outros. A linguiça calabresa é o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. Nas linguiças denominadas tipo calabresa, tipo portuguesa e paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada -, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão “carne mecanicamente separada de...” (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão “contém...” ou “com CMS (espécie animal)”. A CMS utilizada poderá ser substituída por carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20 %. Como escolher a linguiça calabresa Ao comprar linguiça calabresa, tanto fresca quanto curada, confira na embalagem ou no local de exposição os dados sobre o produtor, o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) e o prazo de validade. O produto deve estar armazenado à temperatura de até 4 graus. A curada, em geral embalada a vácuo, conserva-se por até dois meses sob refrigeração. Observe se a embalagem está bem aderida ao produto e não compre se notar a presença de um líquido leitoso em seu interior. Na compra da fresca, quase sempre vendida solta, cheque as condições de higiene do local e do vendedor.