

⋮

EL BUEY



"Nueve de cada diez veces que paguemos buey, estaremos comiendo carne de vaca o vaca vieja"

"nuevo de cada diez veces que pidamos buey, estaremos ante"

una carne de vaca o vaca vieja, muy buena, honesta y jugosa, pero no será lo que hemos pagado".

No es buey todo lo que se etiqueta



Hoy en día, la carne de auténtico buey casi no existe debido a lo caro que resulta su producción (hay que dar de comer al animal 4 años) y, luego, la maduración de su carne, que debe ser necesariamente más larga (unos 10 o 15 días). Lo que se suele vender bajo el nombre comercial de "carne de buey" son piezas procedentes de vacas lecheras.

Se trata de vacas que se retiran de la producción de leche (se desviejan), se ceban durante unos meses para que se engrasen y después se sacrifican. Su carne es también de buena calidad, roja y sabrosa, pero su precio es mucho más asequible. El único problema es que no se venden bajo la denominación correcta: debería poner carne de vaca y no de buey

¿ Que es el buey?

El Santo Grial, la carne que todo el mundo quiere probar y pocos lo consiguen hacer. Estos animales son especiales por su porte y tamaño majestuoso. Pueden llegar a pesar 2.000kg en vivo.



Se denomina Buey a los machos bovinos a los cuales se les castra con menos de un año de vida para bajarle la testosterona. De esta manera se convierten en más dóciles y manejables para su función productiva, tareas de tracción en faenas agrícolas principalmente. El número de cabezas se ha visto ostensiblemente reducida hasta casi su extinción desde la Revolución industrial iniciada en el siglo XVIII. De ahí a su exclusividad y encarecimiento. **Tenemos idealizada esta carne.**

La parte mala es que muy pocos de nosotros hemos llegado a comerla alguna vez y no porque no queramos, sino porque nos timan (no es lo mismo un buey de cuatro años que uno de 12, aunque los dos sean bueyes)



"Cuanto cuesta un chuletón"

Si el chuletón que acabamos de comprar nos ha costado 30 € es muy fácil: eso no es buey. Es imposible"

Lo mismo con la carne: 80 € por un chuletón de buey que no es buey es un timo colosal.

Las otras técnicas que podemos utilizar para estos casos son, o bien ir a carnicerías y restaurantes de confianza (cosa que tienen que ganarse ellos), o bien pedir los documentos que certifican que el buey es buey. Pero ¿quién hace eso en un restaurante al que ha ido a pasárselo bien?

Criar un animal durante 6 a 8 años que no produzca leche, ni dar a luz, ni ayuda en las labores agrícolas supone un coste elevadísimo para el ganadero. Esta carne es muy preciada por su aporte de grasas (el macho no castrado no

engrasa) y melosidad en sus carnes.



Diferencias entre ternera, vaca o buey

Como ocurre con la mayoría de las carnes de diferentes especies animales, la clasificación y la valoración de la carne de vacuno se hace en función de la edad y el sexo de la res:

Ternera blanca: Macho o hembra de 0 a 8 meses.

Ternera: Macho o hembra de 8 a 12 meses.

Añojo: Macho o hembra entre 12 y 24 meses.

Novillo: Macho o hembra entre 24 y 48 meses.

Cebón: Macho castrado de menos de 48 meses.

Buey: Macho castrado de más de 48 meses. En España más de seis años.

Vaca: Hembra de más de 48 meses.

Toro: Macho de más de 48 meses, son sólo los de lidia.

Una carne de calidad

En definitiva, para obtener una carne de calidad cuentan muchos factores: la raza, la edad y un correcto sacrificio, maduración y corte, sin olvidar el cocinado.

Criar un animal durante 6 a 8 años que no produzca leche, ni dar a luz, ni ayuda





en las labores agrícolas supone un coste elevadísimo para el ganadero. Esta carne es muy preciada por su aporte de grasas (el macho no castrado no engrasa) y melosidad en sus carnes.

Es la maduración lo que permite la transformación del músculo en carne

Este proceso consta de dos fases:

1. Un fenómeno natural de relajación de los enlaces entre las fibras musculares, por la acción de diversas enzimas: las proteasas. El colágeno que rodea cada fibra desaparece poco a poco. Este proceso suaviza la carne y también permite que la grasa se difunda y se arrastre en cada fibra del músculo. Esta fase dura unos veinte días.
2. Un trabajo de refinación realizado por el carnicero, en una atmósfera controlada y en un espacio dedicado para devolver periódicamente a la bestia ... Se necesita mucha atención, tiempo y conocimientos para dominarlos.

La maduración es un paso crítico para los músculos con colágeno rápido (asado o tostado) con poco colágeno. Esto se hace en el lomo de res, que consiste en costilla, contra red, filete y baberos. Debe saberse que una larga maduración provoca una pérdida considerable de peso. Una pieza de catorce kilos pasa, después de la maduración, a unos seis kilos.

Bien realizada, una larga maduración permite la expresión de las cualidades organolépticas de la carne y le otorga una ternura excepcional y aromas incomparables.



Si compras **carne envasada puede tener nada más desembalarla un color marrón** poco vistoso debido a la ausencia de oxígeno. Su color normal retoma al poco tiempo de mantenerla abierta. La carne debe estar siempre **refrigerada en el mostrador o en la cámara**. La picada, a 2º C; vacuno, cerdo y cordero en piezas, a 7º C; y las aves a 4º C. La **carne en bandejas suele estar cortada a máquina** y por tanto se le ha dado un golpe de frío para cortarla mejor, eso hace que pierda más agua y se agudiza mucho si después en casa la congelamos. Si **vamos a congelar es mejor pedirla al corte** para que no sufra esa semi congelación.