

Cómo Ahumar Carne o Pescado sin Estructura Permanente



Ahumar es una técnica antigua de conservación y mejora del sabor de la carne y el pescado. Aunque tradicionalmente se hace en ahumaderos o estructuras permanentes, es posible hacerlo en un entorno de bushcraft sin necesidad de tener una estructura fija. A continuación, te explico cómo puedes ahumar carne o pescado utilizando recursos naturales y técnicas improvisadas cuando estés en el campo.

1. Selección y Preparación del Alimento

Carne:

- Cortes más adecuados:** Carne de caza como venado, conejo, jabalí o aves son ideales para ahumar. Los cortes más grandes, como las costillas o el lomo, deben ser cortados en trozos más pequeños para un mejor ahumado.

- **Deshidratación previa:** Si tienes tiempo, puedes salpicar la carne con sal para ayudar a deshidratarla un poco. Esto también reducirá la humedad en la carne, lo que favorece el proceso de ahumado.

Pescado:

- **Tipo de pescado:** Pescados grasos como el salmón o la trucha son perfectos para ahumar, pero también puedes usar peces más magros.
- **Preparación:** Si decides ahumar el pescado entero, asegúrate de limpiarlo y eviscerarlo correctamente. Si prefieres filetes, corta el pescado en trozos uniformes para una cocción más pareja.

2. Crear una Cámara de Ahumado Temporal

La clave para ahumar sin una estructura permanente es crear una cámara improvisada que retenga el humo y el calor. Hay varias formas de hacerlo:

Opción 1: Utilizando una Fogata Controlada con una Campana de Humo

1. **Construir una fogata pequeña:** Haz una fogata con una buena cantidad de madera dura que produzca mucho humo, como roble, haya, abedul o pino (aunque el pino puede impartir un sabor más fuerte). Evita usar madera verde o resinoso de manera excesiva, ya que puede dejar un sabor amargo.
2. **Crear un refugio temporal:** Utiliza piedras o ramas para construir un pequeño refugio o estructura en forma de tienda, donde puedas colgar la carne o el pescado. Deja un espacio pequeño en la parte superior o lateral para que el humo pueda circular.
3. **Colgar la carne o pescado:** Usa un hilo resistente o cuerdas hechas con fibras naturales para colgar la carne o el pescado sobre la fogata, asegurándote de que no toque las llamas directas. Si no tienes un lugar para colgar, puedes colocar la carne o el pescado sobre una parrilla improvisada hecha de ramas.
4. **Controlar el fuego:** Mantén el fuego bajo control, asegurándote de que produzca mucho humo pero poco calor directo. El proceso de



ahumado puede durar de 2 a 4 horas dependiendo de la cantidad de humo y la intensidad del fuego.

5. **Ajustar el tiempo de ahumado:** El tiempo de ahumado puede variar según el grosor de la carne o el pescado. Durante el proceso, asegúrate de mover la carne o el pescado para asegurar una distribución uniforme del humo.

Opción 2: Usando una Caja de Humo Improvisada

1. **Hacer un hoyo:** Cava un pequeño hoyo en el suelo de aproximadamente 30 cm de profundidad. Este será el lugar donde colocarás las brasas que producen el humo.
2. **Crear una tapa de madera:** Toma una gran hoja de madera, una tapa improvisada hecha con piedras planas o incluso una rama gruesa que puedas colocar sobre el hoyo para atrapar el humo. Asegúrate de que la tapa esté lo suficientemente sellada para mantener el humo dentro pero permita que el aire circule.
3. **Poner las brasas:** Coloca las brasas calientes dentro del hoyo, asegurándote de que haya suficiente humo. Puedes usar ramas secas o astillas de madera dura.
4. **Colocar el alimento:** Coloca la carne o el pescado sobre una parrilla improvisada o sobre una rejilla hecha de ramas. Ponlo sobre el hoyo de modo que no esté tocando las brasas, pero sí lo suficientemente cerca para que el humo lo rodee.
5. **Cubrir y esperar:** Cubre el hoyo con la tapa improvisada y deja que el humo circule alrededor del alimento. Este método de ahumado puede tardar entre 3 y 6 horas dependiendo del tipo de carne o pescado, y la cantidad de humo que se genere.

3. Tipos de Madera para Ahumar

La elección de la madera influye mucho en el sabor del ahumado. Algunas maderas comunes para el ahumado incluyen:

- **Maderas duras** como el roble, el manzano, la cereza y el nogal aportan un sabor suave y dulce.
- **Maderas de coníferas**, como el pino o el abeto, producen un sabor más fuerte y resinosa que algunos prefieren, pero otras personas lo encuentran demasiado intenso. Si usas estas maderas, asegúrate de usarla con moderación.
- **Maderas frutales** como la manzana o la cereza dan un sabor suave y afrutado, ideal para carnes y pescados delicados.

4. Consejos y Consideraciones

- **Evita el contacto directo con el fuego:** Asegúrate de que la carne o el pescado no esté directamente sobre las llamas, ya que esto puede quemarlo y hacer que se cocine demasiado rápido por fuera, sin ahumarlo adecuadamente por dentro.
- **Control del humo:** El proceso de ahumado debe ser lento y constante. Si el humo es demasiado denso, es probable que el sabor del ahumado sea amargo. Mantén un equilibrio entre calor y humo.
- **Tiempo de ahumado:** La duración del ahumado dependerá del grosor de la carne y del tipo de humo que deseas. Más tiempo de ahumado proporcionará un sabor más fuerte.
- **Revisión durante el proceso:** Durante el proceso, es importante revisar la carne o el pescado cada 30-60 minutos para asegurar que se está cocinando de manera uniforme y no se está quemando.

5. Almacenamiento del Alimento Ahumado

Una vez que el proceso de ahumado ha terminado, es importante almacenar correctamente la carne o el pescado:

- **Enfriar rápidamente:** Si no se va a consumir inmediatamente, permite que la carne o el pescado se enfríen a temperatura ambiente antes de guardarlo.

- **Envuelto o colgado:** En el caso de que no vayas a consumir todo de inmediato, cuelga la carne o el pescado en un lugar seco y aireado o envuélvelo en un paño limpio y guardado en un recipiente hermético.

Conclusión

El ahumado sin una estructura permanente es posible utilizando recursos naturales y técnicas sencillas. Al crear una cámara improvisada para atrapar el humo, puedes ahumar carne y pescado mientras estás en el campo. Con un poco de práctica y paciencia, podrás disfrutar de alimentos deliciosos y bien conservados incluso en las condiciones más agrestes.

Erik es rojo