

III

CABEÇAS E MÃOS

A) BOVINO

1 — CABEÇA: No acto de preparação da carcaça do boi, a cabeça é esfolada e separada pela articulação occípito-atlóidea, depois de extraída a língua. As cavilhas frontais, guarnecidas dos estojos córneos respectivos, são quebradas pela base ficando abertos os seios frontais. No Mata-

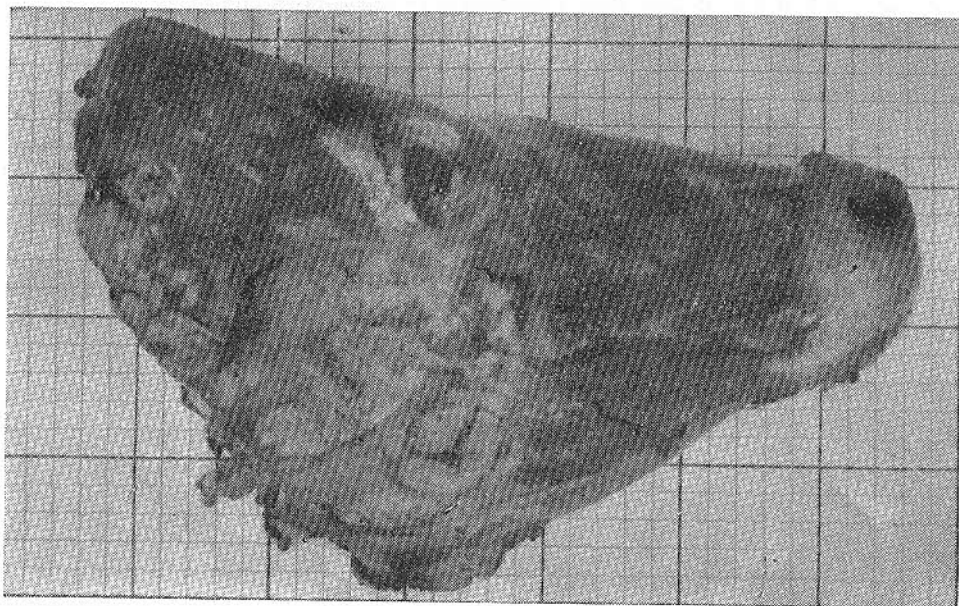


Figura 134

Cabeça de boi. Cada divisão maior equivale a 10 cm

doiro de Lisboa, a cabeça é, por vezes, isolada com o revestimento cutâneo e esfolada à parte.

No Norte talha-se a cabeça, por um corte transversal que passa à frente das orelhas. A carne da porção posterior constitui a carne da CAROCA. O músculo masséter forma a POSTA TENRA; o pterigóideo interno a POSTA DURA. Os lábios designam-se BEIÇA; os restantes elementos carnosos aplicados contra os ossos da face constituem a CARNE DA FACE.

A cabeça da vitela é posta à venda com revestimento cutâneo depois de esfolada e raspada.

2 — MÃOS: Esta designação define, em Lisboa, quer as extremidades dos membros torácicos situados abaixo do plano articular carpo-metacárpico, quer as dos membros pélvicos separados por um corte conduzido pela articulação tarso-metatársica. No Porto às extremidades podais chama-se PÉS.

As mãos são providas de revestimento cutâneo, que excede ligeiramente os limites superiores respectivos. Na separação destas peças extraem-se as unhas e os pêlos.

As peças referidas correspondem aos segmentos esqueléticos mediais e distais das mãos e dos pés, considerados do ponto de vista anatómico. Falta-lhes a porção proximal (carpo ou tarso).

O esqueleto das «mãos» provenientes do membro anterior, é constituído pelos ossos metacárpicos (metacárpico principal resultante da coalescência precoce dos metacárpico III e IV; metacárpico rudimentar V), por seis falanges, ordenadas em duas séries de três artículos, das quais as primeiras (primeiras falanges) estão em contacto com dois sesamóides maiores, nas extremidades superiores, e as inferiores (terceiras falanges) apresentam cada uma um sesamóide menor, relacionado com o contorno posterior da superfície articular distal da segunda falange. Os restantes elementos desta peça são: pele, aponevroses (metacárpica palmar superficial e profunda); bridas; tendões dos músculos extensores próprios dos dedos, extensor comum dos dedos, flexores das falanges; bainhas sinoviais do bolete e das falanges; sinoviais e ligamentos articulares; membrana queratogénea e almofada plantar; vasos e nervos.

As extremidades infra-társicas dos membros posteriores, ditas também «mãos», em linguagem açougueira, têm por base esquelética um osso discóide, pequeno, inconstante (metatársico rudimentar) e o metatársico principal (osso da canela), relacionado pelo seu duplo dispositivo articular da extremidade inferior com o esqueleto digital. Este é constituído

por três falanges para cada dedo e sesamóides maiores e menores idênticos no número e disposição aos dos membros torácicos.

Esta «mão» tem na sua constituição além dos ossos referidos os elementos seguintes: pele, músculo pedioso; aponevroses; bridas, tendões dos músculos extensores comuns dos dedos e próprios dos dedos externo e interno, flexores superficial e profundo das falanges; bainhas tendinosas do boleto e das falanges; sinoviais e ligamentos articulares; membrana queratogênea; vasos e nervos.

B — OVINO

A cabeça do carneiro sofre preparação idêntica à do boi.

As mãos são peças homólogas das dos bovinos. Possuem uma formação interdigital, o canal biflexo, própria destes indivíduos.

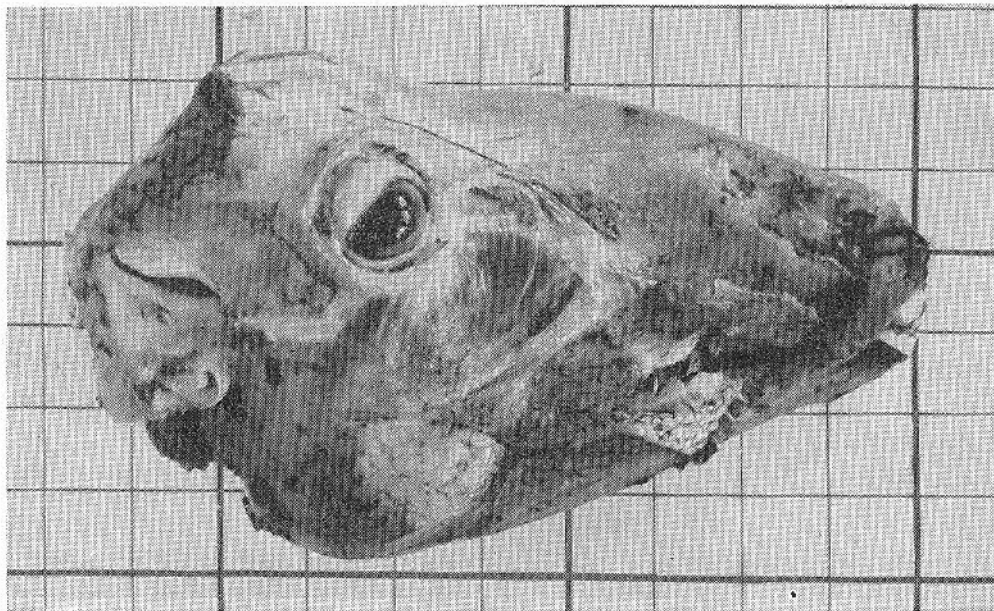


Figura 135

Cabeça de carneiro

C—PORCO

A carcaça é enviada inteira para os talhos. A cabeça e os chispes foram descritos em capítulos anteriores.

D—CAVALO

As extremidades infra-metacárpica e infra-metatarsica não se destinam ao consumo alimentar.

A cabeça, esfolada e sem língua, é isolada no acto da preparação da carcaça. Mostra na região frontal o orifício do punção utilizado no sacrifício do animal.

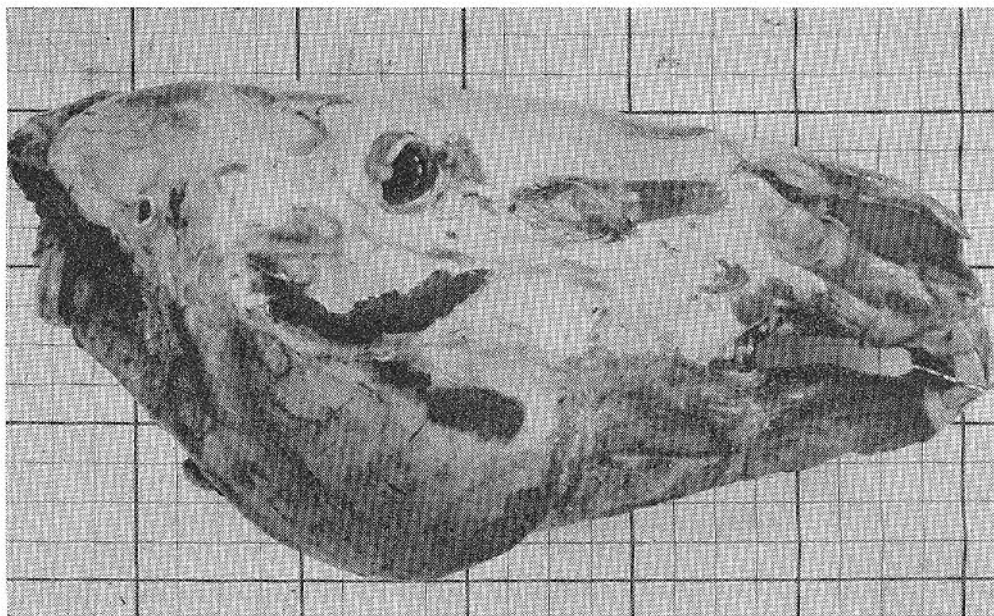


Figura 136

Cabeça de cavalo