SU MAJESTAD EL CERDO

Emilio Cuenca Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

SU MAJESTAD EL CERDO

Emilio Cuenca Ruiz - Margarita del Olmo Ruiz

SU MAJESTAD EL CERDO

En el año 1611 Covarruvias nos indica que la palabra cerdo era sinónimo de la palabra "cochino": *"díjose cochino o coquino, por ser animal que nació para la cocina y la gula".*

También nos ofrece Covarruvias algunos refranes y decires: *"quien no tiene ruido compre cochino",* de aquellos que pudiendo vivir tranquilos se meten en problemas; *"al hombre sucio o de mal trato le llamamos cochino".*

En 1620, Francios le llama *"porco",* y en 1705 Sobrino establece las siguientes distinciones: *"cochino destetado, lechón; cochino de un año, marrano; jabato o lechón de jabalí, cochinillo".*

En el año 1601, Rosal, en su tratado lexicográfico, nos informa de cómo los antiguos llamaron al cerdo *"coxo y coxino",* de coxa o cuxa, que es pierna; porque es la parte de este animal más estimada y que solamente de él aprovechaban los romanos y los antiguos castellanos, gastando lo demás en grasa.

Mientras la población española de la mitad norte peninsular, es decir, los cristianos que habitaban al otro lado de la Marca de Al-Andalus, no habían asimilado la cultura musulmana, aquí en Guadalajara, esta cultura perduró durante varios siglos, utilizando solo el aceite de oliva para engrasar sus alimentos.

Al no utilizarse la grasa del cerdo en Guadalajara, criar este animal se convertía en superlujo. También, porque el cerdo, al alimentarse de nueces, bellotas, frutas, tubérculos y granos, se convierte en un competidor directo del hombre. Además, no produce leche, no se aprovechaba su piel, no es un animal de tracción y es difícil conducirle a largas distancias en busca de alimentos. En suma, todo animal que se cría principalmente por su carne es un artículo de lujo.

En Guadalajara, el cerdo se comenzó a consumir de forma más habitual a partir del siglo XVIII, después de que los austriacos, en su retirada tras la derrota frente a las tropas de Felipe V, en la Guerra de Sucesión española, arrancaran y quemaran miles de olivos en esta provincia. La población alcarreña que no tenía medios económicos para importar aceite de oliva, necesariamente tuvo que sustituir la grasa vegetal por la animal del cerdo hasta que las nuevas plantaciones de olivos volvieran a dar fruto. A esta situación se sumó la generalización del cultivo de la patata. Grandes cantidades de estas patatas depreciadas por su pequeño tamaño se empleaban, crudas o cocidas, para alimentar a los puercos, de tal forma que a este tubérculo, cuando es de pequeño tamaño, se le denomina: “patatas gorrineras”.

A partir del siglo XVIII, en Guadalajara aprendieron que con la cría del cerdo reciclaban las frutas y hortalizas estropeadas, así como las pequeñas patatas depreciadas; y la cría y matanza del gorrino se convertía en un medio económico de primer orden: ingresaban dinero con la venta de jamones y paletillas, se abastecían de tocino blanco para acompañar a las patatas y garbanzos en el paupérrimo cocido que comían a diario; y con chorizos y lomos, fritos y conservados en la grasa del cerdo, alimentaban a los segadores que acudían de otras zonas de España contratados para ayudar en época de recolección.

En la actualidad se ha multiplicado el número de epítetos con los que denominamos al cochino: cerdo, puerco, guarro, marrano, gorrino, etc.; palabras, a veces más antiguas, que hemos recuperado para describir al animal más sucio, desagradable y repugnante de la creación, pues posee la marca de ser el único de nuestra fauna capaz de utilizar el mismo lugar para comer, dejar sus excrementos y dormir sobre ellos o rebozarse alegremente con ellos.

Lomos fritos para guardar con aceite en la orza.
Foto: Jesús Cuenca Ruiz

El cerdo es el animal que más ha marcado las divisiones entre las culturas de Oriente y Occidente. No tenemos un precedente semejante que desde los más remotos tiempos haya presentado, al tiempo, los dos extremos de la tabla de valores.

Ya en la Edad del Bronce Occidental se acompañaba al difunto, como ofrenda preferente en su enterramiento, con un cerdito; esto denotaba el buen nivel económico y cierto prestigio social.

Al mismo tiempo, en Oriente, las tribus semitas enmarcadas en la religión monoteísta que conformaron el hebraísmo prohibían, de una forma radical, el consumo de carne y sangre de este animal, que catalogaron como maldito.

Según la organización judía radical Ka Hane, el primer judío que murió ajusticiado en tiempo de los macabeos lo fue por comer carne de cerdo. Desde los inicios del moderno estado de Israel, existía la prohibición de vender productos derivados del cerdo, ley que fue suspendida el 14-6-2004 por el Tribunal Supremo de Israel.

Ante la derogación, la organización Tzohar, aseguró que esta sentencia abrirá las puertas a la guerra civil, llegando a equiparar la nueva ley con la destrucción del templo de Jerusalén.

Los musulmanes también se apuntaron a la tradición de esta prohibición, aunque Mahoma, al redactar su libro sagrado dejó una puerta abierta para su posible consumo ante la necesidad.

En la Sura II (Sura de la Vaca) del Corán, en el punto 168, se incluye la prohibición del consumo de la carne de cerdo: *"pero el que se ve obligado a ello por la necesidad, sin ser rebelde ni transgresor de lo ordenado, libre quedará de pecado"*.

En total oposición a esta actitud ante el cerdo se ha manifestado la civilización occidental, cuyos pueblos, cuando han podido permitírselo, han hecho de este animal el "Santo y Seña" de su gastronomía , aprovechando con verdadera maestría culinaria desde el hocico hasta los pies. Afición extrema que ha creado una frase que culmina la adicción total a su carne: *"del cerdo hasta sus andares"*.

El recetario más antiguo y sorprendente donde el cerdo actúa de protagonista, es el de Marco Gavio Apicio (25 a.C-37 d.de C.), famoso cocinero romano creador del tratado *"De Re Coquinaria"* (El Arte de la Cocina), mencionado y elogiado por Plinio "El Viejo", Tácito, Ateneo de Náucratis, Suetonio, Marcial, Seneca y otros autores. En su obra, en el *Libro VII, Capítulo I "Exquisiteces",* ofrece recetas con: *"vulvas de cerda, vulvas de cerda joven, cortezas, morros, costillas y pies de cerdo"*. Presentamos una de estas recetas: **Mamas de cerda**

> *"Hierves la mama, la enastas con cañas, la sala y la pones en el horno o en la parrilla. La asas un poco. Mueles pimienta y ligústico, lo ligas con **garum**, vino puro, vino de pasas y fécula, y lo viertes sobre la mama. Para rellenar la mama, muele pimienta, alcaravea y erizo de mar. Se sala, se cose y se cuece así. Se come con álec y mostaza".*

El ***garum***, según algunos investigadores, se hacía por maceración y fermentación en salmuera de restos de vísceras y despojos de diferentes pescados como el atún, la morena o el esturión, con vino, vinagre, pimienta, aceite y agua.

En nuestra cultura se ha creado toda una liturgia en torno al cochino: desde la competición deportiva con el jamón en lo alto de la cucaña, o la destreza y agilidad para atrapar al cerdito a la carrera, hasta la ofrenda respetuosa del alumno y su familia, que regalan al maestro las orejas o el rabo del cerdo sacrificado; pasando por el prestigio que reportaba en un pueblo ejercer el oficio de matarife.

Yo fui iniciado en el sabroso y suculento sabor del cerdo en mi más tierna infancia, justamente cuando a los pocos meses de edad fui capaz de agarrar un torrezno con la manita y llevarlo a la boquita para chuparlo y chuparlo. Después de aquella experiencia gastronómica me negué a poner entre mis labios cualquiera de aquellos chupetes de caucho que no aportaban sustancia alguna.

También quedó marcada para siempre mi memoria gustativa y hay que ver lo contento que me pongo cuando veo en un bar una fuente de torreznos, a los que no me puedo resistir.

Todos los cerdos proporcionan una carne excelente, especialmente las hembras; carne que carece de ese tufillo que a veces desprende la procedente de machos mal capados, o por la simple circunstancia de ser machos; carne de sabor horrible y que al ponerla sobre una sartén caliente desprende un tufo nauseabundo.

Son varias las razas de cerdos que se crían en las diferentes zonas de la península ibérica, así como en otros países del mundo, alcanzándose en algunos casos una alta especialización en la crianza de este animal. Los cerdos criados por los molineros han tenido fama en toda Europa de ser los mejores, pero es de nota sobresaliente el método japonés, que consiste en engordar al cerdo a base de vino blanco, cerveza y un ambiente relajado entre risas, caricias y música clásica. No obstante y a pesar de aplicar toda la paciencia, sabiduría y filosofía oriental en la crianza del gorrino, no llegan, ni de lejos, a conseguir la altísima calidad que presenta un cerdo negro de raza ibérica, aunque sea criado a gorrazos por un gañán analfabeto.

El cerdo ibérico es el rey de la raza porcina y al que se alimenta solamente con bellotas proporciona unas carnes que no tienen parangón en suavidad y fragancia.

Para criar un cerdo ibérico se utilizan, en general, cuatro tipos de alimentación que marcan la posterior denominación de sus productos: bellota, recebo, cebo e ibérico a secas.

Se denomina de bellota cuando el guarro se cría en libertad bajo las encinas y alcornocales, siendo su alimentación con bellotas únicamente.

Se dice de recebo cuando el marrano es criado a base de pienso y bellotas; lo que nos hace pensar que, con toda seguridad, ha llegado a probar las bellotas alguna vez.

De cebo se llama al puerco criado con pienso y esporádicamente se le echa un puñadito de bellotas; lo que nos lleva al convencimiento (piensa mal y acertarás) de ser una fotografía de encinas con bellotas gordas lo único que ha visto el pobrecito animal. A esta categoría le podríamos denominar “de bellota virtual”.

Lomos, chorizos y morcillas de la orza.
Foto: Jesús Cuenca Ruiz

Y por último tenemos al cerdo de raza ibérica engordado solamente con pienso, sin más; algo que evidencia que la fotografía de las bellotas quedaba fuera de su campo de visión.

La pieza más importante del gorrino es el jamón, del francés *jambón* y este del latín *gamba*, pierna; carne curada de la pierna del cerdo. En castellano le llamamos *pernil*. Y de los dos perniles de un cerdo, el más suculento es el de la pata trasera derecha, porque al ser el miembro sobre el que se acuesta el cerdo, su carne está más trabajada, con menos tocino y la grasa más filtrada.

Un pernil bien elaborado precisa, además de mucha sabiduría, de un proceso natural en todas sus fases: se cubre el jamón con sal durante veintiún días y tras quitarle la sal y prensarlo se restriega con pimentón, hierbas o algún producto preparado a modo de conservante; y se cuelga para un secado por aire frío y natural, o humo de leña y aromáticas.

Esta forma tradicional de curar jamones solo se respeta para aquellos que se comercializan a un alto precio; y a veces ni así.

Los nuevos métodos (ya viejos) consisten en llenar de jamones una gran piscina de agua con salmuera; dejarlos en remojo durante unas horas; sacarlos y prensarlos para que suelten el agua que han absorbido; colgarlos y secarlos con grandes ventiladores; y en el plazo de unos pocos días desde que comenzó su elaboración queda el pernil situado en un punto de venta como auténtico jamón serrano.

El pernil de cerdo ibérico puro de bellota, cuyas características son la suavidad, la fragancia, el color e insuperable sabor, está considerado, por muchos gastrónomos de reconocida fama internacional y algunos miembros de la comunidad científica, como el mejor alimento del mundo.

Los jamones de verdadera categoría están acogidos a las calificaciones de “Reserva”, “Gran Reserva”, y “Jamones de pago” cuando el producto se elabora en la misma finca donde se ha criado el gorrino; y todas estas categorías dentro de sus correspondientes denominaciones de origen.

Una seria dificultad para acceder al consumo de este producto es su altísimo precio en mercado, pudiendo encontrarlo, tapeado o fileteado

y según la categoría del comercio entre 120 y 240 euros el kilo (entre veinte mil y cuarenta mil de las antiguas pesetas el kilo).

Pero una de las formas más sencillas de comer buen jamón ibérico de bellota sin pagar ni chapa, es acudir asiduamente a las inauguraciones y actos, con entrada libre, que patrocinan algunas instituciones o colegios profesionales de élite, donde el bellota se prodiga con tanta generosidad como las patatas fritas y los panchitos en los guateques de las reuniones parroquiales. Hay muchos individuos que se especializan en esta actividad "depredadora", habiendo llegado a conformar un gran colectivo que atiende por el nombre de "taperos".

Es de suma importancia, a la hora de adquirir un jamón de bellota, comprobar la autenticidad de todos sus marchamos, pues si no somos expertos nos pueden dar "gato por liebre".

No hay cosa más fácil que maquillar un jamón de baja calidad para presentarlo como un ibérico gran reserva: se coge un jamón ya curado y se le mete en una bolsa de plástico bien cerrada; cuando el jamón haya criado un dedo de moho o verdín, se le saca del plástico y se le restriega con aceite o grasa. El jamón habrá adquirido un color de bronce rotundo y podrá ofrecerse como un pernil de "reserva" o de "bodega". A veces es tan excesivo el maquillaje para transformarlo en "pata negra" que ha provocado la expresión popular *"tiene más mierda que un jamón"*.

La característica más genuina de la textura de la carne de cerdo ibérico puro de bellota es la grasa filtrada a través de todas sus fibras, que produce una especie de batido o mezcla uniforme entre ambos elementos.

Es relevante la propiedad terapéutica de la grasa del cerdo ibérico puro de bellota, generador del llamado colesterol bueno. Es por ello que de un cerdo de estas características se dice que es *"un olivo con patas"*.

Recibir como regalo un jamón ibérico puro de bellota, es una de las mayores y mejores distinciones que puede recibir un español. Es uno de los mayores placeres que el ser humano es capaz de valorar. El ver a un repartidor delante de la puerta de tu casa con un jamón envuelto en papel de regalo, anunciándote un Jabugo o similar, es como escuchar una cantata de Albinoni en la catedral de San Marcos de Venecia. Y cuando le

quitas el papel con cierto nerviosismo, lo miras y lo hueles, sientes una sensación de felicidad solo comparable con el nirvana o la levitación.

El conseguir ser obsequiado con un jamón ibérico puro de bellota, de una marca reconocida, es uno de los objetivos más difíciles de lograr, pues por muchos méritos que hagas, una vez te hayas ganado el pernil, solo una persona angelical es capaz de no quedarse para sí el jamón que pensaba regalar, una vez en sus manos. Lo comprendemos ¡no hay quien lo resista!

En el homenaje por mi jubilación, mis compañeros me consultaron qué regalo me gustaría más: una pluma, una cartera, un reloj o una placa de plata grabada. Mi respuesta fue rápida y contundente: ¡quiero un jamón! El día del banquete mi discurso discurrió entre el agradecimiento y el acertado obsequio que siempre llevaría en mi ser, pues pronto se transformaría en carne de mi carne y sangre de mi sangre.

Para degustar un buen jamón no se puede hacer de cualquier manera. Para poder aprehender todas sus esencias hay que tener una preparación y unas condiciones previas: tener dinero y corazón para comprar el jamón, no ser fumador, no estar acatarrado, que no te duela nada, tener la boca y la nariz limpias, estar tranquilo y reposado, no tener ruidos ni conversaciones que puedan distraer tu concentración, que no haya otros olores que el del jamón, que el jamón esté a una temperatura de veintidós o veintitrés grados centígrados, que es cuando funde la grasa, cortado en tapas o chullas traslúcidas de entre tres y cuatro gramos, y no acompañar la deglución con ningún otro elemento sólido o líquido, alimento o bebida.

Los gastrónomos más relevantes se empeñan en determinar, mediante catas y concursos, qué vino, cerveza, generoso o cava, consigue el maridaje perfecto con un bellota de categoría. ¿Alguien cree que un vino, sea el que fuere, puede mejorar o potenciar las cualidades de un bellota? ¡Ja, ja! Sería al contrario; que el bellota mejore a cualquier cosa que le acompañe, sea sólido o líquido; sean unas alcachofas de Tudela o uno de los grandes Borgoñas. En este contexto diremos que el vino más mejorado por un bellota es el de garrafón. Si lo miramos desde otra perspectiva, diremos que un vino prodigioso es el que menos estropea a un bellota.

Jamón ibérico de bellota.
Foto: Jesús Cuenca Ruiz

Los jamones o perniles de cerdo ibérico puro de bellota, suelen estar acogidos a Denominación de Origen, que es el Órgano Regulador que garantiza la calidad, la procedencia y la autenticidad de la pieza.

Hay en España tres zonas que han conseguido esta distinción: Huelva (Jabugo); Guijuelo (Salamanca); y Extremadura (Montanchéz, Cáceres); y otras zonas como la Sierra de Sevilla y los Pedroches (Córdoba), que están consiguiendo unos productos magníficos y continúan luchando para conseguir su denominación.

Hay otra pieza del cerdo ibérico que compite en espectacularidad con el jamón y la paleta (patas trasera y delantera respectivamente) que es el lomo y los músculos que le acompañan.

Un lomo embuchado de bellota puede acercarse a los parámetros gastronómicos de un pernil. Pero dejemos ya los parabienes de las piezas curadas del bellota y comentemos otras que se consumen en fresco, como esas piezas aledañas al lomo cuyo consumo y comercialización ha saltado desde algunos restaurantes de lujo (pocos), a las secciones de carne de algunos (también pocos) hipermercados y grandes superficies.

Nosotros nos iniciamos en la degustación de estas raras piezas en el pueblo alcarreño de Irueste, en casa de nuestro amigo Víctor Martínez Obispo, donde acudió nuestro también amigo Felipe Moraga cargado de productos maravillosos recién traídos de tierras extremeñas. Allí nos explicó Felipe y nos demostró las virtudes gastronómicas de estas desconocidas carnes que, aun siendo de cerdo ibérico de bellota, son de precio razonable y alto rendimiento.

A una de estas piezas se le llama *"secreto"* por ser un músculo escondido en el tocino del lomo; su peso es de unos 250 gramos. La denominada *"presa"* se encuentra entre el lomo y la paletilla; es la parte de la cabeza del lomo y su peso ronda en torno a los 500 gramos. *"La pluma",* son dos piezas planas de unos 250 gramos que se sitúan adosadas al lomo. *"El cotobullo", "la sorpresa", "el violín"* y algunas más, junto con los ya conocidos e increíbles salchichones, morcones, chorizos y morcillas, completan las delicatessen que nos ofrece el cerdo ibérico puro de bellota.

El cerdo ibérico puro de bellota genera una sinfonía de sabores delicados que nos transporta a dimensiones extrasensoriales. Es mucho más que un alimento o placer mundano; es algo que se acerca a una experiencia mística. Al degustarlo es como si transmutara el cielo de nuestro paladar en el cielo ideal.

Hablando de jamones, no queremos terminar sin tener un recuerdo para otros ejemplares de excelente calidad y buen sabor reconocido como son los jamones de Teruel, los de la Sierra de Granada y los famosos jamones de Atienza, en la provincia de Guadalajara; o el jamón preparado con amor y sabiduría por cualquier paisano.

El día 15 de junio del año 2005 saltaba la noticia procedente de EE UU de haberse dado luz verde en aquel país para los jamones de cerdo ibérico procedentes de España; algo que parece estábamos pidiendo a gritos a las autoridades norteamericanas e implorando a San Antonio con verdadera devoción.

Este nuevo escenario comercial se hizo realidad en el año 2007, pues se precisan dos años para que los jamones de bellota estén listos para el consumo, tras haber sacrificado al cerdo después de la fecha del decreto de autorización.

¡Somos unos genios! Hacemos unos negocios estupendos. Nosotros les enviamos a Penélope Cruz, Antonio Banderas, porcelanas de Lladró y jamones de bellota; y ellos nos endilgan bases militares, hamburguesas McDonald's y al guaperas de Woody Allen. Cualquier día se anunciará en España, a bombo y platillo, que los americanos han aceptado cambiarnos el Pato Donald por la Alhambra de Granada.

Mientras los productores de jamones se frotan las manos cantando el Aleluya, los consumidores podemos ir entonando el Miserere para que alguien se apiade de nosotros. El futuro es tan predecible y tan evidente que el más necio y lerdo de los humanos podría pronosticarlo con total acierto.

Estamos hablando de un país de casi cuatrocientos millones de almas y un sobresaliente poder adquisitivo, cuya demanda anual, a corto plazo, cuando se pase la crisis económica mundial, podría ser de

cuatro millones de perniles ibéricos, que es el total de la actual producción nacional.

Multinacionales de la alimentación norteamericana podrían adueñarse del sector comprando industrias y explotaciones porcinas españolas; y aunque no lo hicieran, en cualquier caso, el bellota de calidad extra se pagará en EE UU a precio de meteorito; y este producto, enseña gastronómica nacional, desaparecerá de nuestros comercios o alcanzará precios solo aptos para ingresos de piloto y controlador aéreo, notario, registrador de la propiedad, presentador de televisión, deportista galáctico, político comisionista, consejero de la gran banca o pequeña caja de ahorro y demás especímenes.

Para nosotros sólo quedará un vago recuerdo de su sabor y algún DVD de las guías Pilot para presenciar, desde el sillón de nuestra casa llenos de indignación, cómo los gringos estropean nuestros ibéricos de bellota con grandes chorretones de ketchup y litronas de cola.¡Descanse en paz!

El jamón ibérico puro de bellota con denominación de origen, debería ser declarado patrimonio nacional y quedar prohibida su exportación. Quien quiera bellota que venga aquí a saborearlo. Y si hay exceso de producción, que el Gobierno de la nación subvencione su degustación en los comedores sociales por todo el territorio nacional.

¡Tampoco estaría mal! ¿No?