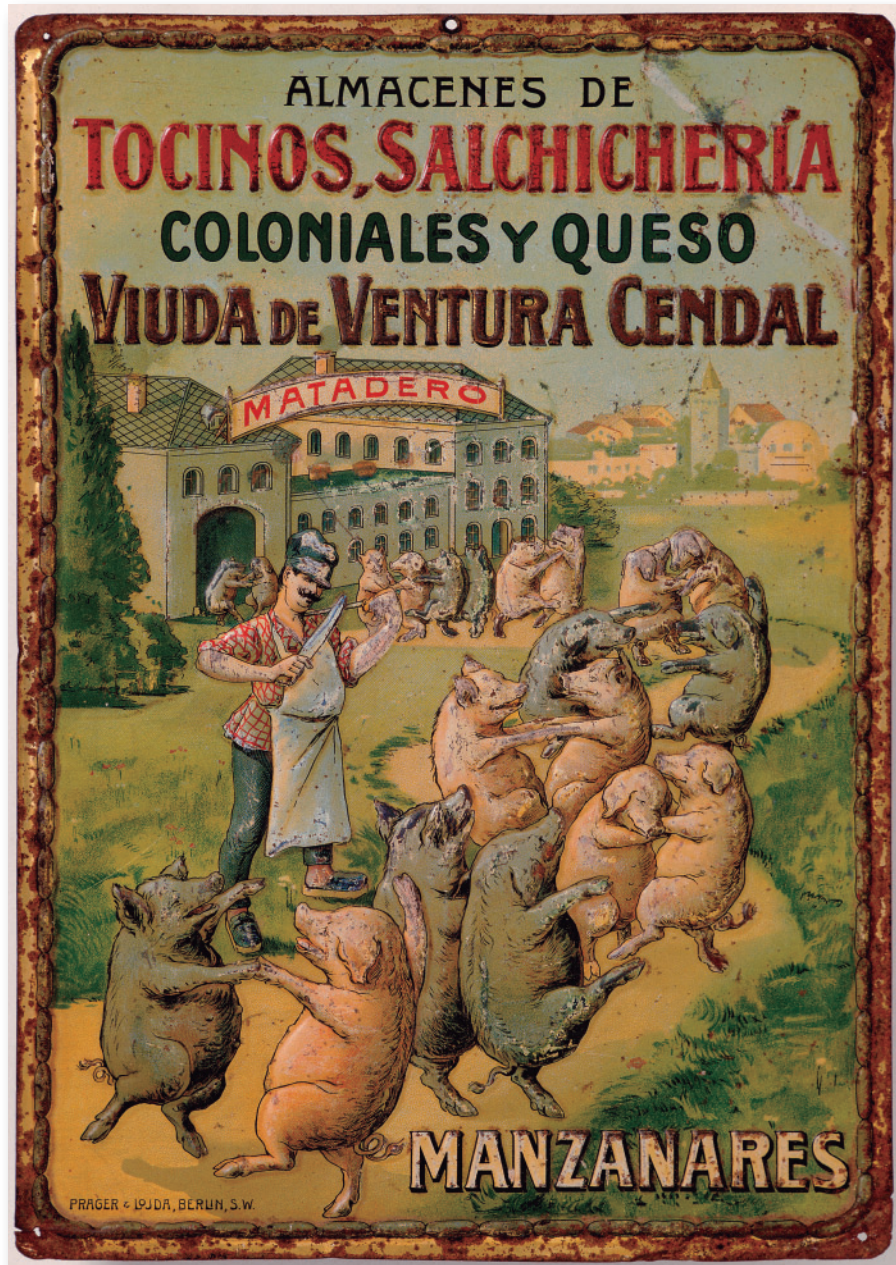


# El cerdo, su carne y sus chacinas



VIUDA DE VENTURA CENDAL

Manzanares. CIUDAD REAL. [1910]. Chapa en relieve. 36,5 x 25,3 cm.

De todos los animales domésticos, el más discutido es el cerdo. Es el que ha tenido más detractores pero también más defensores, con la particularidad de que su rechazo es sobre todo colectivo, porque ha sido prohibido por dos de las principales religiones monoteístas: la mahometana, que considera a su carne impura, y la judía, que según los preceptos del *Levítico* la excluye de los alimentos *casher*. En esta misma línea se pronunció el hinduismo, pero solo para ciertas clases sociales, porque el *dvija*, hombre de casta superior, no podía comer carne de cerdo ni setas, y si lo hacía se degradaba inmediatamente.

Hay muchas referencias históricas sobre la importancia que tuvo designar al cerdo como símbolo de la cultura y de la religión cristianas, pero quizás la más famosa de todas es la redactada por Quevedo, que refiriéndose a Góngora redactó los versos que en su época fueron considerados como los más insultantes y por eso, más que por su calidad literaria, han trascendido en el tiempo: “Yo te untaré mis obras con tocino/porque no me los muerdas Gongorilla”.

Las opiniones sobre el cerdo, las exposiciones a favor o en contra de este animal, e incluso los silencios, eran determinantes en la catalogación de las personas y por eso se comentó que el recetario de Ruperto de Nola incluía muy pocas recetas en las que la carne de cerdo estuviera presente, que en cambio fueron abundantes en los de Altimiras y el marqués de Villena y medianamente presentes en el *Manual de cocina* de Martínez Montañón, lo que dio lugar a suposiciones persistentes sobre la pureza de raza de cada autor.

La realidad es que ni árabes ni judíos aceptan el consumo de esta carne, mientras que por el contrario los cristianos le reconocen sus valores, que en determinados momentos se han utilizado como símbolo y patrimonio de la cristiandad. Por razones diferentes el cerdo y sus productos son una parte del legado que nos dejaron las primeras civilizaciones, porque del aprecio del jabalí, antecesor del cerdo, hay testimonios arqueológicos muy antiguos.

Se sabe que hacia el año 7000 antes de Cristo ya se había iniciado la domesticación en Oriente Próximo, y de que en la Edad de Bronce, el cerdo era una especie que de manera habitual contribuía a la alimentación humana. En las culturas occidentales, y en concreto en la helénica y en la romana, hay muchos y variados testimonios de su importancia y valoración muy positiva que tuvo siempre como uno de los recursos alimenticios más interesantes.

Todas las especies domésticas han aportado servicios variados, porque además de la carne, la leche, los huevos o el trabajo han sido producciones complementarias. La única excepción que solo ha aportado carne ha sido el cerdo, pero esta producción ha tenido algunas particularidades que han hecho imprescindible su explotación, porque además de que el cerdo tiene la particularidad de que sus partos son múltiples y que su velocidad de crecimiento es considerable, su carne es distinta, porque tiene una capacidad especial de almacenar grasa, en depósitos y entre sus fibras musculares, con más especialización que ninguna otra, por lo que es la mejor para someterla a muchos y variados procesos de conservación, lo que ha hecho posible disponer de las chacinas, base de la ingesta proteica de una gran parte de la humanidad.

En algún momento se pensó que introduciendo la carne en algunos reservorios naturales se favorecía su transporte y también que determinados tejidos adiposos como el epiplón y el mesenterio, que además tenían bastante grasa de constitución, facilitaban la conservación por la creación de un medio anaeróbico que impide o al menos dificulta crecimientos bacterianos aerobios, y con estos elementos se crearon los primeros embutidos que los romanos denominaron *farciminas*, término procedente del verbo *farcio*, que significa rellenar o embutir.

El plato más significado de la cultura griega, el que se reservaba para las grandes celebraciones, era el *koiridion*, una especie de cerdo relleno, ante el que en una ocasión Aristófanes se preguntó: “¿Qué otro plato podría ser mejor para el hombre?” Se produjeron múltiples respuestas y entre ellas las de figuras de la talla de Eurípides y Platón que aludieron y alabaron al cerdo en diversas manifestaciones literarias en forma de poesías, piezas teatrales, ensayos e incluso en profundos análisis filosóficos. Virgilio, Juvenal y sobre todo Galeno, que por aquellos tiempos era la máxima figura en el conocimiento del cuerpo humano y de sus funciones, también cantaron la importante contribución del cerdo a la cultura, a la alimentación y a la salud, e incluso diferenciaron las propiedades que tenía según la edad y el estado de carnes.

## Los banquetes romanos

Apicio y Trimalción hicieron cumplidos elogios de este animal y lo consagraron como una carne de lujo en sus creativas recetas, entre las que se cita el cerdo asado relleno de tordos vivos que salían volando cuando un avezado servidor, que tenía el título de trinchador, abría el vientre.

Cuando los romanos llegaron a Iberia, les sorprendió la importancia que los pobladores, todavía poco evolucionados, daban al cerdo y a su crianza, porque encontraron representaciones en puntos tan diferentes como Orense, Cáceres, Zamora, Ávila o El Tiemblo, en los límites de esta última provincia con la de Madrid, y sobre todo porque hacían unos jamones excelentes, que cuando se degustaron en la capital del imperio causaron sensación. Sorprendieron por las maravillas que se hacían en los nuevos territorios conquistados, pero también nos aportaron innovaciones, como los embutidos provenientes



de Lucania designados como *longanos*, de donde proceden los nombres que se han perpetuado como longaniza (llonganises en catalán y lukainka en vasco).

Las chacinas españolas adquirieron fama y las recetas para hacerlas circularon por toda la geografía. Algunas veces las escribían personalidades de la talla de Columela, que en el capítulo LIII de su obra *De la Agricultura* tiene un epígrafe titulado “Dos modos de salar y conservar la cecina de cerdo”, en el que se recogen consejos prácticos, todavía de actualidad, respecto al tratamiento que se debe dar al animal en vivo y al salado y ahumado de las carnes.

De la importancia del cerdo y sus productos en la alimentación de los españoles nos habla san Isidoro en *De ecclesiasticis officiis*. Un momento importante en la primitiva economía española era el comportamiento del *tempus glandis*, que se refería a la climatología y a la cantidad de bellota recogida, por la importancia que siempre tuvo este producto en el cebo del cerdo y en la alimentación de los españoles.

Hay importantes pruebas gráficas, como las que representan los meses de octubre y noviembre en el calendario del pórtico de San Isidoro de León, en los que el cerdo es el protagonista de las labores encaminadas a su cebo y sacrificio, además de las múltiples referencias a los llamados “toros” que, como en el caso de los de Guisando, se refieren a verracos.

Durante mucho tiempo disponer de alimentos de forma regular era un enorme problema, pero alguien descubrió que aplicando elementos tan sencillos como el sol y la sal, junto con el aprovechamiento de las temperaturas frías de invierno y de los vientos favorables, se podía conseguir que la carne de cerdo fuese comestible durante largos periodos, que incluso podían superar el año, lo que en una civilización en la que los recursos tenían un carácter eminentemente temporal, podían proporcionarnos alimento y especialmente proteínas de una forma constante. Se intentó la misma operación con otras carnes, pero ninguna superó nunca, ni en tiempo de conservación ni en calidad del alimento final, las ventajas que tiene cuando se hace con carne de cerdo. La comparación directa se podía hacer con las chacinas que con carne de ovino o de caprino hacían los pueblos hispanojudío e hispanomusulmán, pero el resultado fue y sigue siendo claramente favorable al cerdo, por eso tener buena mano para curar sus carnes era una virtud importante, y a ella alude Cervantes cuando atribuye a Dulcinea la cualidad de salar puercos mejor que ninguna otra mujer de La Mancha.

Chacinas, salazones o embutidos se convirtieron en elemento esencial de la alimentación española, hasta el punto que solo comían carne fresca personas de alto rango, lo que además con frecuencia se hacía público para hacer patente su condición y ese significado tiene el regalo que don Sebastián de Portugal ofrece a Felipe II con motivo de la visita al santuario de Guadalupe consistente en “seis jamones y seis solomos frescos”.

## Porcófilos y porcófobos

Sin contar las motivaciones religiosas no hay ningún alimento que haya sido más discutido, con la particularidad de que la discusión ha llegado a autores de nivel intelectual muy alto. Algunos consideraron que el cerdo producía una carne indigesta,



### SIBERIA

Vich. BARCELONA. Víctor Aguado. [1930]. Cartulina litografiada barnizada. 34,7 x 17 cm.



#### LA MONTAÑESA

Vich, BARCELONA. [1910]. Chapa en relieve. 40 x 30 cm.

Ya en el siglo XVIII, el cerdo fue criticado por su estética y algún autor afirmó que “de todos los cuadrúpedos el cerdo es el animal más feo, la imperfección de sus formas parece que influye en su naturaleza, sus costumbres son groseras y sus gustos inmundos y sus manifestaciones se reducen a una lujuria furibunda y a una glotonería brutal que le hace devorar incluso a su recién nacida prole”.

Unos años más tarde, Alexis Soyer, autor de uno de los libros clásicos de gastronomía francesa, dice que “si la inteligencia, la fuerza, la armoniosa belleza de las formas decidiesen el rango de nuestra mesa, no hay duda de que el cerdo con su vil y estúpida fealdad, sus depravados hábitos y su bamboleante obesidad debería ser postergado para siempre”, pero como no son estos los parámetros que al efecto hay que valorar, concluye el análisis considerando que ningún animal tiene más mérito que el cerdo para ser elegido como el más benefactor de la humanidad. Dampierre afirmó que “aunque no emana simpatía es, sin embargo, utilísimo al hombre”, y un aforismo francés afirma que: “Ese animal repugnante hace honor a la vez a los banquetes del pobre y a los festines del rey”.

Siguiendo el conjunto de críticas y elogios transcribimos a continuación el siguiente párrafo de Picadillon: “Un cerdo hoy es cerdo y mañana lo ven ustedes encarnado, transformado o metamorfoseado, ora en delicado salchichón, ora en delicioso chorizo, ya se encarna en un jamón o se desfigura en nutritiva butifarra. Todo en él transmigra a otras regiones superiores, pues no cabe duda que pierde su mísera y denigrante condición social para convertirse en multitud de sublimes y delicadas viandas con las que espiritualizan su estómago desde el más elevado personaje hasta el más modesto menestral”, y para terminar Juan Chorot, humorista español, publicó en la revista *La Codorniz* un precioso soneto al gorrino en el que afirma que el cerdo no es un bello animal “como el caballo hermoso o como el cisne en su bogar sedoso”, pero en la imaginaria competición los vence porque le bastan sus magníficos jamones.

otros que era el símbolo de la lascivia, los egipcios que era el símbolo viviente de la ignorancia y de las falsas ilusiones materialistas, algunos le achacaron que devoraba estiércol y otros que su olor le delataba, e incluso algún griego llegó a decir, y no con ánimo laudatorio, que todas las mujeres tenían su origen en una animal y, salvo unas pocas que se salvaban porque procedían de la garza o de la gacela, la mayoría descendía de una cerda de pelo largo, y algunos compararon al cerdo con los labriegos obtusos, villanos e indignos.

También se le atribuyó carácter asesino y lo particularizaron de tal forma que pintaron en un fresco en el muro meridional de la iglesia de La Sainte Trinité de Falaise la secuencia que comenzaba con un niño reposando sobre la hierba, en el centro del muro la cerda autora de la fechoría y un poco más allá la ejecución del animal vestido de hombre, que el verdugo colgaba en la horca.

El francés Dumont, autor de un opúsculo titulado *La justice criminelle en Lorraine*, relata quince casos de cerdos asesinos que en los siglos XV, XVI y XVII fueron ajusticiados casi siempre por haberse comido a un niño. También se relata algún caso en el que la desaparición de un infante fue atribuida a una piara de cerdos, pero se debía a otras razones y por ese motivo los cerdos, que primero fueron detenidos, posteriormente fueron devueltos a su dueño.

## El cerdo y su ancestro el jabalí

Los testimonios arqueológicos más antiguos que se han encontrado sobre cerdos domesticados datan del año 4900 antes de Cristo y están ubicados en China. En el caso de Europa aparecen los primeros restos unos tres mil años más tarde, por lo que se extendió la teoría de que los primeros cerdos europeos domesticados procedían del Extremo Oriente.

Se da una circunstancia importante, que diferencia las posibilidades del conocimiento del origen de las especies, para conocer mejor el momento en el que se produjo la domesticación. Es que mientras en casi todas las especies de mamíferos han desaparecido las formas salvajes, en el caso del cerdo son muchos los lugares en los que coexisten los jabalíes originarios con el cerdo doméstico y como, por otra parte, es fácil de analizar con las técnicas actuales se pueden comparar ADN, de unos y otros, lo que ha llevado a la conclusión de que lo que se importó en Europa no fueron las razas chinas sino el sistema de domesticación.

La conclusión es que los cerdos domésticos de cada región están muy ligados a las especies salvajes que en cada territorio se asentaron, o dicho de otra manera que el parecido de los cerdos chinos, africanos o europeos es debido mucho más a las características de los animales salvajes chinos, africanos o europeos que a los posibles cruces o importaciones que se realizaron con posterioridad porque, como indica Porter, los cerdos domésticos en su formación, igual que sucedió con sus ancestros salvajes, se adaptaron al medio local, para más tarde diversificarse en un amplio abanico de morfotipos regionales, influidos por la climatología y los recursos disponibles, lo que, unido a los diferentes sistemas de cría y a los más o menos frecuentes cruzamientos con los animales salvajes que se siguieron e incluso siguen produciéndose, dieron lugar a la gran variedad de razas que hoy tenemos catalogadas.

Los diferentes expertos han intentado agrupar las razas en función de algunas de las características comunes, y de esta forma Wentworth lo ha hecho en función de las producciones y de los tamaños; Wallage por el color de la capa; Dechambre y Aparicio por la conformación cefálica, y Odriozola por la especialización de sus producciones unida a las zonas de implantación.

## Cerdos celtas

Hasta la llegada masiva de las razas precoces a mediados del siglo pasado hubo distintas razas pertenecientes al tronco celta, distribuidas por el norte de la península, que en su mayoría han desaparecido, como el chato vitoriano, extendido por todo el País Vasco, Cantabria y norte de Burgos; el baztanés, que se explotaba en el valle del Baztán; el lermeno, que tomó el nombre de Lerma porque esta villa era el centro de comercialización de la raza; el molinés, de Molina de Aragón, comercializado en el mercado de esta ciudad y extendido por todas las localidades del señorío; el alistano de Zamora y el de Vich, que siempre tuvo el prestigio de ser muy importante en la calidad de los famosos salchichones de esta localidad.

Hoy quedan tres grupos raciales que gracias a la labor de los gobiernos autonómicos están en expansión. Son el celta genuino que tiene su hábitat en Galicia, el gochu astur-celta, de Asturias, que llegó a considerarse desaparecido y el euskal txerria que tiene sus ancestros en el chato vitoriano y que con mucho éxito se está recuperando en el País Vasco.

El hábitat de estas razas es atlántico y su explotación estuvo siempre muy ligada a la tierra en régimen semiextensivo, con aprovechamiento frecuente de las producciones de la explotación, castañas, bellotas de roble, hayucos, hierba, de las especies agrícolas cultivadas exclusivamente para alimentar a los cerdos como berzas, nabos o remolacha y de los residuos de la alimentación humana. En la actualidad se pretende finalizar el cebo en los "soutos" (bosques de castaños) y "carballeiras" (bosques de roble), a semejanza de la montanera del cerdo ibérico para alcanzar el máximo de calidad.

En el mismo grupo racial están incluidas muchas razas francesas, entre las que destacan la craonesa, normanda, bretona, vosguiana, alsaciana, meusiana y champanesa. En Bélgica las más conocidas son la ardanesa, la flamenca y la hesbignon, en Dinamarca siempre tuvieron mucho aprecio la jutland y la seeland, que a pesar de su pequeño tamaño se les valoraba mucho su capacidad prolífica y su rusticidad. En Alemania hay descendientes de gran talla extendidos por la Niedersachsen y por Baviera. Hay además ejemplares de origen celta en Austria, Hungría, Polonia y en Portugal, en donde se conocen como porcos bazarros.

## El tronco ibérico

Aunque las teorías son muchas y muy variadas en lo que se refiere al origen del cerdo ibérico, el Ministerio de Agricultura opinó en su momento que la agrupación ibérica es la consecuencia del cruce del jabalí europeo (*Sus scrofa*) con el jabalí mediterráneo (*Sus mediterraneus*).

Esta agrupación racial se extendió por todos los países de Europa y África del área mediterránea y, concretamente en España, al sur de la referida línea recta que partiendo de la desembocadura del Miño llega hasta Valencia. El asentamiento



se hizo muy lentamente porque la adaptación al medio no fue uniforme y en consecuencia aparecieron algunas diferencias importantes.

Las características principales de este cerdo están en que se ha adaptado muy bien a la dehesa y sobre todo que es capaz de producir una calidad de carne inigualable por la facilidad con la que forma grasa y por su particular forma de acumular grasa entre sus fibras musculares.

Además de las características reseñadas que son comunes a todas las razas, subrazas, variedades o “soleras”, hay algunas características notablemente distintas, tanto en los aspectos externos como en la variabilidad genética que presentan. Dentro de estas agrupaciones, solo en los casos correspondientes a núcleos o ganaderías de cerdo ibérico completamente cerrados (sin introducción de ningún reproductor de origen externo) estaríamos ante la posible denominación de estirpe o línea de cerdo ibérico, pertenecientes a las diferentes razas que forman el tronco ibérico.

Cada vez se valoran más los productos del cerdo ibérico puro y cebado en montanera, aunque algunos términos equívocos como pata negra, recebo, campo, bodega, etc., se hayan creado seguramente con buenas intenciones, pero con utilización posterior desleal.



**ESTEBAN ARNEDO**

Pamplona. NAVARRA. [1910]. Chapa en relieve. 16 x 35,7 cm.

Las principales líneas raciales son el negro lampiño, caracterizado por la ausencia casi total de cerdas. Su precocidad es intermedia y tiene una cierta tendencia al engrasamiento excesivo. Su área de expansión se extiende por la vega del Guadiana, el valle de la Serena y en menor proporción por el de Los Pedroches. También hay numerosos ejemplares en Portugal. Las principales estirpes son la guadyerbas y campanario. El negro entrepelado es muy precoz en comparación con otras razas ibéricas, con menor tendencia al engrasamiento que el lampiño. Está extendido por la sierra de Córdoba. El retinto es la raza más extendida con tonalidades variables que van desde muy oscura a un color canela un poco oscurecido. El esqueleto es fino, especialmente en la parte distal de las extremidades, la cabeza es ancha, bien proporcionada y las orejas ligeramente caídas. Las canales son bastante magras y tiene muy buen comportamiento en pastoreo. Está distribuido por toda Extremadura.

La retinta portuguesa, que es la raza más abundante en Portugal, es más alargada, con las orejas muy grandes y las extremidades un poco más gruesas. Destacan la estirpe caldeira, que ha participado en la definición racial de importantes ganaderías españolas. Torbiscal es una raza nueva, formada en el Casón del Encinar en Oropesa (Toledo), finca propiedad de la Administración, procede del cruzamiento de dos variedades portuguesas (caldeira y ervideira) y dos españolas (guadyerbas y campanario), intentando aprovechar las mejores condiciones de cada una y habiéndose conseguido una mayor prolificidad, más alzada y longitud y un buen nivel de resistencia en el pastoreo. La capa es colorada con diferentes tonalidades que van desde la clara a la muy oscura y con abundantes cerdas. Tiene el inconveniente de la escasa finura de caña y en algunas ocasiones manchas despigmentadas.

El manchado de Jabugo en su origen fue consecuencia del cruce de ejemplares negros y colorados ibéricos con otros de razas foráneas. Es exclusivo de la sierra de Huelva y su censo es muy escaso y estabilizado, o con una ligera tendencia a de-

crecer, debido a su poca productividad y a la frecuente pigmentación blanca de las extremidades que le deprecian comercialmente, aunque esto no afecte a la calidad de los jamones. Del rubio andaluz hay muy pocos ejemplares en España, en donde se distinguen dos agrupaciones diferentes que son el dorado gaditano de coloración amarillenta y brillante y el cano campinés de coloración blanquecina. En Portugal destaca la estirpe ervideira que ha colaborado en la formación del torbiscal.

El porc negre de Mallorca hace años estuvo presente en las cuatro mayores Islas Baleares; el chato murciano, que fue materia prima importante para industrias chacineras, y el cochino negro canario, que conserva algunas características raciales muy interesantes, aunque su importancia censal sea limitada, son razas en cuya formación intervino el cerdo ibérico, aunque la proporción está mal delimitada. Están en recuperación, especialmente el chato murciano que cuenta con la ventaja de una importante industria chacinera en su área de expansión.

## Las razas foráneas

Un poco antes de la mitad del siglo pasado comenzaron a llegar a España reproductores porcinos que mejoraban en rendimientos a las razas autóctonas, con la particularidad de que simultáneamente se produjo una importante variación en los sistemas de explotación de esta especie, como consecuencia de una notable intensificación. Las nuevas razas que llegaron a España presentaban muy importantes mejoras y por ese motivo los censos de las razas tradicionales descendieron de manera drástica, hasta el punto de que algunas desaparecieron, otras casi y algunas no lo han hecho merced a la implantación de programas costeados por las Administraciones, que con buen criterio se resisten a la desaparición de unos recursos genéticos que merecen conservarse.

En la actualidad, todas las razas comerciales tienen una cierta mezcla genética y sus valores productivos dependen más de las mejoras introducidas mediante selección que de sus propias cualidades ancestrales, y por ello la elección de una u otra raza se hace más en función de los parámetros de producción de la línea comercial elegida que por la raza a la que pertenecen.

Han sido muchas las razas importadas, algunas tuvieron cierta vigencia en un determinado momento y otras sirvieron para mejorar algunas razas como la berkshire en el caso del chato murciano, la craonesa en el ya desaparecido chato vitoriano, la tamwoth o la large black, pero en la actualidad ya no se crían en España ni puras ni cruzadas o lo son en muy pequeña cantidad.

La large white o yorkshire es muy precoz, con muy buena calidad de su carne, que además es proporcionalmente muy elevada por la disminución consecuente de sus esqueletos. Su gran tamaño y su buena adaptación a la producción de carne fresca demandada actualmente hacen que sea seguramente la raza más difundida a nivel mundial y la que más ha intervenido en la creación de nuevas razas. A finales del siglo XIX, las cerdas autóctonas de Dinamarca fueron cruzadas repetidamente con cerdos large white traídos de Inglaterra y se creó la raza landrace. Se buscaba un animal que cumpliera las condiciones carniceras que se pedían en el Reino Unido, se consiguió y además se ha ido perfeccionando, hasta conseguir mediante un riguroso programa de test de progenie ser la raza más estimada del mundo en la actualidad. Esta raza es la base de la ganadería porcina intensiva en España ya que es, con diferencia, la que más reproductoras aporta al censo y es básica en los programas de hibridación. Una derivación del landrace es el blanco belga, raza en la que su principal característica es su excelente aptitud para producir carne, debido a su constitución ancha y larga, con buen desarrollo de las masas musculares de jamón y paleta. La raza duroc jersey es americana y procede del cruzamiento de los cerdos considerados autóctonos con la raza africana colorada de Guinea y con el cerdo ibérico. Es muy apreciada por su constitución robusta, que se caracteriza por su precocidad, por los buenos rendimientos, velocidad de crecimiento, índice de transformación, calidad de la carne y facilidad de formar grasa intramuscular. Su utilidad fundamental en España es para cruzamientos con la raza ibérica. Está admitida y es casi de obligada utilización en los cerdos que se crían para la producción de jamones de las denominaciones Teruel y Trevélez.

Últimamente han tenido difusión por su calidad los jamones obtenidos a partir de ejemplares de la raza mangalitza, una raza húngara y rumana, muy primitiva, que es la consecuencia del cruce de la raza sumadía, de origen mediterráneo, con las cárpatas szalontal y bakonil. De color blanco o cremoso más o menos oscuro y cubierta de crines ensortijadas, que le dan el aspecto de lanudas. Su capacidad de infiltrar grasa está muy desarrollada y la calidad de los jamones, elaborados con la técnica con la que se hacen los de montanera, es muy interesante.

## La matanza

Las referencias históricas dejan claro que la práctica de la matanza era patrimonio de todas las culturas y aunque en principio tuvo carácter popular, practicada en el sacrificio de todas las especies, poco a poco se fue concretando en el cerdo. Precisamente por esa particularidad de poder conservarse con tecnologías muy primitivas, se convirtió en el elemento fundamental de la alimentación humana tradicional, proporcionando las proteínas necesarias para subsistir durante todo el año.

La matanza era una fiesta que reunía determinados aspectos rituales, como las consultas a la luna, que en forma de baile se convirtieron posteriormente en las jotás, alrededor de los productos de la matanza, antes de que un sacerdote procediera a su bendición, que garantizaba la buena conservación, el entierro de las pezuñas, la quema de la primera sangre tras el degüello con un hierro candente, como reminiscencia de lo que fue ofrecimiento a los dioses. Muchas de estas prácticas, que tienen origen precristiano, hoy se siguen haciendo transformadas en homenaje a diferentes figuras de vírgenes o santos del calendario y especialmente a san Antón, san Blas y la Virgen Candelaria, aunque el elenco es larguísimo y como muestra transcribo un párrafo de Xosé Ramón Mariño Ferro: “A san Sebastián del Pico Sacro y a san Tirso de Castrofeito (Coruña) les ofrecen patas de cerdo que luego se subastan. Patas y cabezas de cerdo, jamones, etc., son entregados a san Jorge de Cereixo como ofrendas de lo mejor de la casa. A san Benito de Fefiñans le ofrecen carne de cerdo y a san Antonio de Herbón, lacones”.

El momento ideal de sacrificio era el otoño y el invierno por dos razones hoy ya superadas. La primera es porque en las formas de explotación extensiva, prácticamente la totalidad de la alimentación del cerdo era con residuos de la alimentación humana y el aprovechamiento de los recursos que habían sido abundantes durante el verano con los productos de la huerta y todavía lo seguían siendo en otoño. Al principio del invierno se podían complementar con los cereales recolectados en la explotación, con el salvado y otros subproductos procedentes de la molienda del trigo o con las patatas tardías y, por otra parte, la conservación y maduración de las chacinas es mejor con temperaturas frías.

El sacrificio de los cerdos, que en general eran muy grandes, con pesos próximos a los 200 kg, exigía la colaboración de varias personas porque se resiste a salir de la cochiquera, a ser trasladado e izado a la banca de sacrificio y porque, además, debía estar bien sujeto para que en los estertores de la agonía no cayese al suelo. El matarife o matachín, que normalmente era un habilidoso voluntario de la localidad, pero que en algunos casos era un especialista retribuido por su función, era el encargado de dirigir la operación, al que los participantes debían obedecer.

Una vez muerto el animal se procedía a recoger la sangre, que posteriormente se empleaba en la elaboración de las morcillas, y se chamuscaba la canal para hacer desaparecer los pelos, que en el cerdo son especialmente gruesos. El cerdo colocado sobre una mesa o sobre una artesa, en la que se le había escaldado, ya estaba en disposición de someterse a una especie de afeitado, utilizando trozos de teja de borde cortante que facilitan la depilación.

A continuación se procedía a eviscerarlo, haciendo una incisión recta que seguía una línea imaginaria entre la garganta y el pubis. En seguida se extraían los intestinos, que inmediatamente se lavaban para que estuviesen dispuestos para el proceso de embutición, y el hígado, que frecuentemente servía para invitar a los participantes en el acto, aderezado con pimentón y refrito en una sartén, en la que ya se había preparado previamente cebolla bien troceada. Se colgaba la canal entera, por las patas traseras, se extraía el resto de las vísceras, se tomaba la muestra para que el veterinario determinase la ausencia de triquina y se dejaba la canal toda la noche en oreo, para que las carnes adquiriesen la conveniente textura, se desangrasen bien y pudiesen ser manipuladas mejor al día siguiente.

El segundo día muy temprano se procedía al despiece, lo que exige que se hayan preparado oportunamente las artesas, los aderezos y las tripas para embutir. El matarife procedía al destazado de la canal, obteniendo distintas piezas y algunos recortes, que posteriormente van a ser utilizados en la elaboración de embutidos. El jamón es la pieza fundamental, la de más calidad y una vez salado se destina a un largo proceso de maduración. La paletilla es otra importante pieza, que generalmente se somete a una maduración similar pero más corta. El lomo, que destaca por su gran calidad, generalmente se somete a embutido y curación. Las masas musculares se destinan a la elaboración de embutidos.

Otras piezas importantes son las manos, que se pueden consumir frescas o en salazón, y el codillo, que solo se separaba cuando el corte del jamón no era con pata, como por ejemplo los gallegos, y en cambio quedaba en la pieza siempre que se practicaba el corte serrano que era, y es, el más frecuente. Se separaban también la oreja, el morro, el rabo y la careta que, aunque a veces se picaban, la utilización más frecuente es en salazón, para poderse añadir a guisos. La punta de las costillas normalmente se sala y adoba, aunque en algunas regiones se emplean para embutir en el botillo, butelo y productos similares. La manta de tocino tradicionalmente se salaba, pero en la actualidad casi siempre se pica para la elaboración de todo tipo de embutidos, curados y cocidos. La panceta, que es el tocino entreverado en el que alterna capas de tejido adiposo y muscular, puede entrar en la composición de los embutidos, utilizarse como torreznos o salarse como bacón. La manteca procede de la fundición de las pellas de grasa, sobre todo las de la cavidad abdominal. Al fundirse se separa una parte sólida, que se conoce como chicharrones.

Una vez separadas las piezas y recibida la autorización del veterinario, se procede a elaborar los diferentes productos, haciendo las masas y dando a cada pieza el tratamiento correcto, en cuanto a amasado y sazonado, tiempos adecuados para los cocidos como la morcilla, disposición de las capas de sal y de las piezas cárnicas para las salazones, preparación de las embutidoras, etc.

Cuando la labor se ha terminado, se procedía a degustar “la prueba de matanza”, que es una preparación hecha con los recortes musculares bien picados, generalmente adobados, como si se fuese a embutir y servidos con migas, huevos fritos, ta-



jadas de hígado, en un acto social en el que el propietario del cerdo ponía el vino, lo que colaboraba a conseguir que la fiesta fuese muy participativa y amistosa.

La matanza fue una fiesta, cuando las fiestas había que crearlas, idearlas, estructurarlas y desarrollarlas con participación activa, muchas veces con solidaridad con los problemas sociales de los vecinos, aprovechando su colaboración para hacer posible que el cerdo estuviera faenado en unas pocas horas, tras arrastrarlo, subirlo a la mesa de sacrificio, sujetarlo, despiezarlo, adobarlo, salarlo y embutirlo. La matanza fue costumbre cuando las costumbres eran derecho y, además, la actividad fue fundamento de desarrollo cultural, de canciones, novela, teatro, escultura, pintura, poesía y en general de todas las artes.

No se puede perder este patrimonio, hay que conservarlo porque es necesario que lo conozcan las generaciones venideras, pero no es incompatible con evitar que sea solamente una fiesta en la que el que sufre es el animal, que se arrastre un cerdo con un garfio clavado en el cuello, que dé unos chillidos espeluznantes, que se le chamusque la piel con ramas verdes, que se remuevan las masas de las artesas con las manos, sin enguantar, que se soplen las tripas para facilitar el embutido, que se añadan polvos desconocidos para asegurar la conservación de los productos y que se cate la "prueba" sin disponer del certificado veterinario. Evitar sufrimiento al animal, contaminaciones y riesgos, y aumentar los niveles de sanidad, seguridad, eficacia y calidad son objetivos ineludibles.

A veces, cuando se organizan estas fiestas como espectáculo, se alude a la promoción del medio rural, de la ganadería, de las costumbres, de los productos e incluso en algunos casos, que se hacen para extranjeros, con la particularidad de que lo único que se consigue es mixtificar una tradición, como consecuencia de un mal entendido concepto del turismo.

## La montanera

Para que exista la chacinería del cerdo ibérico de bellota, y como rey de ella el jamón, es necesario que se den tres circunstancias fundamentales, que son la existencia de una raza, de la dehesa y de una tecnología muy específica. El cerdo ibérico se puede tener en cualquier sitio, solo hace falta llevarlo y cuidarlo adecuadamente; la tecnología, que aunque siempre ha sido dependiente de unas condiciones meteorológicas, que a su vez condicionan la existencia de una microbiología muy especial, se puede reproducir en cualquier lugar porque temperatura, humedad, luz, etc., se pueden conseguir fácilmente y las levaduras, hongos y bacterias que influyen en la maduración se pueden cultivar y sembrar allá en donde haga falta. Se pueden incluso trasladar las bellotas, pero lo que no se puede reproducir es el medio en el que el cerdo ibérico encuentra los alimentos que son imprescindibles, en un deambular diario y prolongado, necesario para que las carnes tengan la composición y las cualidades organolépticas para obtener, al final del proceso, el jamón y los embutidos que se producen cuando el animal ha pastado en la dehesa y ha encontrado en ella las bellotas y los otros componentes de la dieta que hacen posible unas carnes perfectamente diferenciadas.



**MONTSENY**

Balenyá. BARCELONA. [1930]. Chapa litografiada en relieve. 15,2 x 11 cm.

La dehesa es un ecosistema escaso, que se ha conseguido solo en una parte de España y de Portugal después de muchos años y de una labor continuada que tiende a disminuir en su extensión y en la densidad de pies por unidad de superficie. La dehesa arbolada, poblada de encinas, alcornoques, robles y quejigos es un ecosistema perfecto, en el que forman el conjunto de los árboles, los pastos, la flora y una variada fauna formada por insectos, reptiles, aves, mamíferos silvestres y domésticos y todo en un ecotipo en el que no sobra nada pero en el que tampoco falta nada, porque todos los elementos se complementan dando lugar a un nicho ecológico excepcional.

El término deriva de “defesa” en romance, y el “adefesado” (adehesado) se realiza en una economía feudal, con una estructura social y unas relaciones de clase determinadas, con la finalidad de transformar o adaptar el bosque mediterráneo inicial a unas producciones agrosilvopastoriles, porque la dehesa tiene su origen en las concesiones territoriales, generalmente en extensiones muy grandes o al menos notables, amparadas en la promulgación de fueros y cartas-puebla y su utilización tradicional, aunque poco a poco ha ido derivando a finalidades productivas ganaderas, como lo demuestra la definición que del término da la Real Academia de la Lengua: “Tierra generalmente acotada y por lo común destinada a pastos”.

Pero la dehesa ha estado sometida a las circunstancias económicas y por eso dice Alberto Oliart que el hombre, en su momento, “desbrozó y eliminó el monte bajo allá donde la tierra podía ser labrada y cultivada. Se labraban todos los años por quintas partes para mantenerlas limpias y guiaba, desde el matorral originario, los pies que se convertirían en árboles y majadeaba con las ovejas”, que en su opinión es la especie que “hace” la dehesa. Pero la dehesa es muy desigual, porque refleja la mayor o menor acción del hombre, que determina la forma de explotación y que da lugar a conformaciones muy diferentes, que van desde explotaciones muy parecidas al bosque mediterráneo original a los diferentes paisajes agrarios actuales, condicionados por la mayor o menor presencia de árboles y con muy variados niveles de estratos herbáceos y arbustivos y, lógicamente, con rendimientos muy variados de suelo y vuelo.



RUCA

GRANADA. [1950]. Cartulina offset. 16 x 24,5 cm.

Las explotaciones arboladas por encinas (*Quercus rotundifolia* Lam), alcornoques (*Quercus suber* L.), quejigos (*Quercus faginea* L.) o rebollo (*Quercus pyrenaica* Wild), a los que pueden acompañar otras agrupaciones arbóreas como castaños (*Castanea sativa*), algunos arbustos como lentiscos (*Pistacia lentiscus*), brezos (*Erica arborea*) y hierbas variadas de los géneros gramíneas y leguminosas, tienen como finalidad principal la cría animal, casi siempre con predominio del porcino, aunque en determinados casos puede tener una importancia superior la caza, la obtención de corcho en los alcornocales o la de pastos para ovejas de ordeño, tal como sucede por ejemplo en muchas ganaderías de La Serena.

La producción de bellotas está distribuida en el tiempo entre primeros de octubre, que es cuando comienza a madurar la del quejigo, a la que sigue la de encina, que dará sus frutos hasta finales de febrero, en tanto que el alcornoque divide su producción en tres periodos, que dan lugar a las bellotas *sanmiguelianas*, que maduran a finales de septiembre, a las *martinencas*, que aparecen en noviembre, por san Martín, y finalmente las tardías o *palomeras* que pueden llegar hasta marzo.

La diversidad es por lo tanto muy grande y, aunque el Ministerio de Agricultura la definió en 1977 como “terreno arbolado adulto cuyas copas cubren del 5 al 20% de la superficie y que se utiliza principalmente para el pastoreo”, en la terminología agraria, y en la económica, el término dehesa se emplea también para fincas con una proporción inferior de arbolado, e incluso sin él.

Si sumamos la superficie de monte abierto y de monte leñoso, entendiendo por tal el terreno con árboles de porte achaparrado, que cubren más del 20% de la superficie, tenemos que el total de monte pastable estaba cifrado en el año 2009 en 3.910.000 hectáreas, pero si nos limitamos al monte adehesado en el sentido estricto solamente tendríamos 2.522.000 hectáreas, a las que habría que añadir 1.500.000 que hay en la región portuguesa del Alentejo.

Como consecuencia de todo lo anterior, según apreciación y comunicación personal de Alberto Oliart, en un año muy bueno la montanera puede llegar a cebar hasta 350.000 cerdos, que proporcionan hasta 700.000 jamones, y un año malo la bellota producida llega difícilmente a cebar 150.000 animales, que equivalen a 300.000 jamones. Si sumásemos el potencial productivo de Portugal, la cifra total de piezas de jamones de bellota que pueden llegar a disfrutarse, en el mejor de los casos, es de un millón de jamones de cerdo ibérico producidos en montanera.

## El ciclo productivo del cerdo ibérico

Comienza con la gestación de la madre y tiene importancia el momento en que se cubra, porque va a condicionar el ciclo productivo del cerdo. Normalmente, la cubrición es libre y solo en algunas explotaciones están dirigidas. El periodo de gestación es de tres meses, tres semanas y tres días, que en total suman 121-122 días. Si la cubrición se realiza en agosto-septiembre, los lechones nacen en diciembre y se destetan unos 45 días después en primavera, lo que coincide con el brote herbáceo y por eso reciben el nombre de “yerbizos”. Cuando la cubrición es en el mes de noviembre-diciembre, nacen al empezar la primavera, son los “marceños”, que son destetados cuando ya se han agostado los pastos. En los dos casos, con ayuda de piensos en el segundo, estos animales pueden entrar en montanera en el mes de octubre, lo que no sucede con los procedentes de la cubrición de febrero o marzo, que se destetan en agosto. Son los llamados “agostones” y todavía no pueden entrar en la montanera del año de su nacimiento. Siempre se consideró que estos ejemplares, que comienzan su cebo cuando ya han cumplido el año, son los que proporcionan los mejores jamones, pero el sistema está en regresión porque el ciclo se hace muy largo.

Cuando se destetan a los 45 días, el peso de cada animal está entre los 12 y los 15 kg, aunque la tendencia actual es a separarlos de la madre antes, cuando pesan unos 7 kg y tienen unas tres semanas de edad, lo que hace necesaria una alimentación con piensos. Cuando el periodo de lactancia es prolongado, el cerdito ya ha crecido lo suficiente para alimentarse en régimen extensivo, aprovechando lo que el campo ofrece y como no es mucho deambulan constantemente, buscando alimento con un andar inseguro y desgarrado que hace que se les conozca como “malandares” o “granilleros”, cuando el destete coincide con la existencia de granos en los rastros.

Se dice que el cerdo ibérico “sabe pasar hambre”, con la ventaja de que si la padece entre los dos y los seis meses, es decir durante la recría, se adaptan muy bien a la escasez y demuestran su rusticidad, que es una importante característica de esta raza, no almacena grasa y desarrolla un esqueleto largo y bien dotado para sustentar en ese momento la escasa masa muscular y posteriormente el sobrepeso de un cebo muy intenso. En cambio, si en esa edad tiene una alimentación abundante, sobre todo si hay exceso de hidratos de carbono, se favorece la formación de grasa en detrimento de la formación muscular y esquelética. Durante este periodo cada animal alcanza un peso de unos 65 kilos (unas 6 arrobas).

En ese momento es conveniente someterles a un régimen especial, apropiado, para facilitar el estiramiento de las carnes y el buen desarrollo del esqueleto. Lo que se busca es que todas estas circunstancias coincidan con que los animales tengan diez meses de edad, un peso medio comprendido entre 80 kilos (7 arrobas) y 115 kilos (10 arrobas), para poder reponer en el periodo de montanera un mínimo de 46 kilos (4 arrobas) que son las condiciones que exigen los reglamentos de las denominaciones de origen para que sus jamones puedan acceder a la categoría de jamón de bellota o de montanera. Es el mejor jamón, el inimitable, el que tiene las propiedades organolépticas que le hacen verdaderamente único.

Cuanta más bellota haya comido el cerdo tendrán más calidad sus carnes, la infiltración de grasa intramuscular será más perfecta y los resultados repercutirán en la composición de la grasa, que será más alta en contenido de ácido oleico y más baja en palmítico, esteárico y linoleico, porque el cerdo como todos los animales monogástricos adquiere la composición de su grasa en función de la alimentación que ha tenido y por eso, y en palabras de Grande Covián, “el cerdo ibérico de bellota es como una aceituna con patas”.



Lo ideal es que un animal en montanera haya repuesto unos 60 kilos (algo más de 5 arrobas) durante un periodo de tres o cuatro meses que debe durar la montanera, entre octubre y marzo, lo que supone que habrá comido unos 550 kilos de bellota, además de otros frutos, raíces, hierbas, caracoles e incluso algunos reptiles, como corresponde al carácter omnívoro de este animal que en los últimos días de cebo puede llegar a engordar hasta un kilo diario.

Si cuando se acaba la bellota, en febrero-marzo, o cuando la explotación no ha dado suficiente fruto, los animales todavía no han alcanzado el peso de sacrificio, o no han repuesto las cuatro arrobas mínimas reglamentarias, se pueden terminar los animales con piensos en los que predominen los cereales y las leguminosas, pero en cualquier caso han tenido que hacer en montanera un mínimo de 27,5 kilos, y en este caso pueden comercializarse los jamones como de recebo. La pérdida de calidad, con el sistema de recebo, es proporcional a la duración de la fase en la que no participa la bellota. Según Forero Vizcaíno, unos 80 días después de haber comido bellota, las carnes del cerdo han perdido las propiedades positivas que aporta y a estos efectos, a partir de ese momento, ya no hay diferencia entre el cerdo que estuvo en montanera tres meses antes y el que nunca lo estuvo, porque las grasas acumuladas no son estáticas, se van movilizand y sustituyendo por las procedentes de los alimentos últimamente ingeridos.

Cuando el engorde se hace a base de pienso compuesto, es necesario que el animal tenga como mínimo diez meses en el momento del sacrificio y en este caso, si se hace en estabulación, los animales serán de cebo intensivo y si se hace en pastoreo, con amplias superficies a disposición de los animales, con separación de las zonas de pienso y agua, pueden denominarse de cebo extensivo o de campo. En muchos casos los animales que se destinan a este tipo de producción son cruces de ibérico y duroc, a veces con predominio de sangre procedente de esta raza y casi siempre se comercializan con la calificación de “pata negra”, lo que obliga a muy poco en lo que respecta a la calidad del producto que detenta el calificativo, porque puede ser que ni sea de ibérico, ni haya comido bellota en su vida, ni que se haya sometido a un proceso de curación adecuado.

## Las presas y sus secretos

Tradicionalmente todas las carnes procedentes del cerdo, una vez separados jamones, paletas y lomo, se destinaban a la producción de embutidos, para lo que se seleccionaban en función de su composición, se picaban y se empleaban en las proporciones adecuadas en función de la calidad del embutido que queríamos obtener. Por regla general, las mejores se embutían en tripa gruesa, en productos que se iban a someter a un largo proceso de curación, como morcones, chorizo cular, salchichón, destinados a consumirse crudos, y las más grasas y con menos tejido muscular, a la elaboración de longanizas, salchichas o chorizos de freír o guisar, con un periodo de curación más corto.

Solo alguna vez, alguna de las piezas obtenidas en la carnización se destinaban al consumo directo, casi siempre en celebraciones muy especiales y teniendo en cuenta que, cuando esto se hacía, se resentía la calidad final de los embutidos, por lo que no se consideraba una buena práctica carnicera.

Pero las cosas cambian, la valoración de los embutidos descendió y a alguien se le ocurrió que algunas piezas de cerdo ibérico que destacan por su calidad se podían comercializar directamente. Parece ser que hace unos treinta años en un bar de Sevilla se le ocurrió a su dueño ofrecer como tapa pequeños trozos de algunas piezas, posiblemente pluma o lagarto de cerdo ibérico, ligeramente adobadas y pasadas por la plancha. El éxito fue rotundo. Cada vez se destinaron a este fin más piezas y en mayor cantidad, se extendió la práctica por toda la ciudad, saltó a las demás provincias andaluzas, después a Extremadura, a Madrid, al País Vasco y al resto de España. Hoy estas carnes están consideradas como una verdadera maravilla, que se asemeja por sus cualidades sensoriales a la carne de Kobe, porque además durante el proceso de asado a la plancha se producen reacciones muy similares, obteniéndose finalmente una textura muy parecida.

Una de las acepciones de la palabra presa en el Diccionario de la Lengua de la Academia Española es “tajada, pedazo o pequeña porción de una cosa comestible” y esta misma palabra sirve para designar a cualquier pieza de carnización, lo que significa que todas las piezas que vamos a detallar a continuación pueden ser denominadas presas.

La presa de entraña o de paletilla es la pieza más vetada de grasa intramuscular. Tiene forma de abanico y generalmente se comercializa entera. Es una pieza muy apreciada en la elaboración de embutidos selectos como el morcón o el lomito. Su utilización directa debe ser siempre asada y es típica la preparación que se hace a la brasa en las localidades próximas a Jabugo. El secreto es, por su tamaño, muy apropiado para ser servido entero y constituir una ración. Por su calidad ha ganado un puesto importante en la hostelería, pero hay que tener en cuenta que en esta pieza se nota especialmente si el cerdo se ha cebado en montanera o con piensos compuestos. La pluma es de valoración culinaria reciente, pero su apreciación es cada día mayor. Tiene mucho tejido graso intramuscular, que la hace muy apropiada para cocinarla a la parrilla o a la plancha. El lagarto es una fina tira que constituye las alas del lomo y su preparación ideal es, como en el caso de las anteriores, a la plancha. Las presas más importantes son las descritas, pero hay otras más, conocidas como cabeza de lomo y también como cotobullo o mogote, la carrillera, carrillada o presa de cara, la sorpresa, que es difícil encontrarla por su interés gastronómico

es muy alto, el pico o punta de costillas, el falso secreto, conocido también como “engaño”, porque por su forma puede confundirse con el auténtico secreto, las lágrimas que son los músculos intercostales, las castañuelas o castañetas, que son las glándulas salivares, y otras muchas más de consumo casi exclusivo de los matarifes o gente próxima a ellos como el pico de papada, la carne aparto, los labios o el violín.

### **El sector porcino español en el mundo**

El cerdo ibérico, sus carnes, sus chacinas y sobre todo el jamón ibérico de montanera son excelentes cartas de presentación, aunque la producción sea minoritaria y destinada a la alta gastronomía. Pero en España tiene importancia este sector no solo por estas producciones, porque además somos el cuarto país productor de carne de cerdo del mundo, solo por detrás de China, Estados Unidos y Alemania, el tercer país exportador del mundo y el primero de la Unión Europea. Sacrificamos cada año 50 millones de cerdos, lo que supone unos 2.250 millones de toneladas, y nuestros productos porcinos están presentes en 160 países, prácticamente en todo el mundo. El crecimiento del comercio exterior ha sido espectacular porque hasta principios de este siglo nuestras exportaciones eran poco más que vestigiales y en 2004 superamos por primera vez el medio millón de toneladas exportadas, pero desde entonces a 2018, en catorce años, hemos casi quintuplicado esta cifra.