

Hasta los andares

Me propongo en estas líneas hacer una reflexión acerca de la tradición del consumo del cerdo en nuestra tierra, partiendo del valor afectivo que hemos asignado este animal como icono de la cocina de nuestros ancestros. Este aprecio ha impulsado la celebración de fiestas alrededor de la matacía, un hecho muy relevante del calendario rural que hoy se reivindica como parte de unas costumbres populares que se pierden de manera progresiva.

¿Hasta dónde se remonta esta tradición? Es cierto que en todos los pueblos, se podría decir en casi todas las casas, el sacrificio del cerdo era un acontecimiento vivido con enorme expectación. A su alrededor se desarrollaron usos hoy en día ritualizados, que hoy vivimos con la misma alegría y buena convivencia de antaño. No glosaré aquí toda la amplia gama de productos que se derivaban de este acontecimiento, con qué ansia o glotonería se consumían algunos ya en el momento de su elaboración, o cómo se conservaban con mimo, suprema muestra de economía doméstica y, diríamos hoy, sostenibilidad alimentaria.

No obstante, hoy estas celebraciones tienen más de evento social o turístico que de verdadera necesidad económica. Y precisamente ha sido porque el cerdo – la carne, en general - ha pasado a ser un producto habitual y abundante en nuestras mesas. Pero esto ha sido un hecho muy reciente, pues la revolución alimentaria que aumentó la producción agropecuaria de manera exponencial data sólo de



mediados del siglo pasado. El cerdo fresco era antes de difícil obtención, y sólo gracias a la conservación de sus derivados se podía garantizar un aporte de proteínas a muchos hogares. Es por esto precisamente que ya casi nadie engorda un cerdo en su casa con esta finalidad: los corrales han desaparecido en su mayoría y las amas de casa ya no se ocupan de alimentar a los animales. Con todo esto nos hemos forjado una imagen mental en la que la cría del cerdo, su matanza y la preparación de su conserva parecen haber sido una tradición cuyos orígenes serían tan antiguos que se suponen inmutables. Es más: podemos comprobar cómo gran parte de las tradiciones culinarias toman como referencia la época medieval, siglos en los que se afianzarían usos y productos hoy distintivos de nuestra gastronomía.

Y aunque en líneas generales tal idea parte de hechos incontestables, en lo que se refiere al cerdo hay que decir que las cosas eran bastante distintas. Partamos del hecho de que para poder alimentar un cerdo es necesario disponer de unas “sobras” (no digamos si le damos pienso, pan o platos cocinados). El cerdo come cualquier cosa y resulta poco exigente en sus preferencias, puede consumir los restos de las comidas o de los vegetales de las huertas. Pero dado que los humanos también somos omnívoros la familia que lo tiene debe desviar parte

de su comida en su provecho. Es decir: en épocas o sociedades muy pobres, es muy difícil engordar un cerdo.

Claro que al gorrino se le puede dejar suelto, para que se alimente por el campo. Esta situación más parece propia de épocas en que nuestra Península estaba felizmente cubierta de encinares de rica bellota, como los que nombran los historiadores clásicos. Ya nos estamos imaginando a los cerdos ibéricos (ibéricos de Iberia) hozando felices por los campos patrios, engordando deliciosos perniles que algunos romanos ya nombraron con deleite.

En los siglos medievales esto sólo era posible si cerca del pueblo había monte o bosque, situación que se dio como es natural en las zonas pirenaicas, mientras que conforme los cristianos avanzaban en la conquista de los llanos aragoneses, se imponía una agricultura basada en el cereal que redujo drásticamente las zonas boscosas. Sólo las villas que tenían monte comunal, o los nobles que disponían de reservas, podían apacentar cerdos en libertad, pues fue la oveja la que se benefició del sistema de barbecho impuesto por el sistema feudal y las circunstancias ecológicas.

Por lo tanto, fue la oveja – el carnero – la que “triunfó” en la gastronomía medieval. Su carne se reputaba como la mejor y más alimenticia, la más adecuada a nuestros estómagos, y por ello fue apreciada en las mesas de los ricos y en las de los que podían adquirirla. El cerdo fresco sólo estaba presente en la mesa de los ricos, y los jamones seguían siendo muy demandados, hasta tal punto que algunos reyes se los hacían traer de propio cuando estaban lejos de Aragón. Las asaduras del mondongo eran también muy apreciadas, así como las salchichas y el resto de los embutidos donde predominaría el color rosado o el negro de la sangre pues no había llegado aún a nuestras mesas el pimentón de las Indias.

Pero la mayoría de los aragoneses debían conformarse comiendo “carnsalada”, que como su propio nombre indica consistía en una salazón de carne, con preferencia de cerdo. No era barata tampoco pues sabemos que se pagó a 11 dineros la libra, mientras que el carnero estaba a 9 dineros. Pero con un tasajo se preparaba el guiso básico de todos los hogares de la época, la escudella (cuenco con asas), que ha pervivido con sus cambios oportunos en los preparados tradicionales llámense rancho, cocido u olla podrida. Consistía, como se podrá adivinar, en un guiso a base de verduras, hortalizas – las que hubiera disponibles por temporada – carnsalada, alguna hierba pero no especias (muy caras) y legumbres. Este plato lo encontramos en la dieta de los trabajadores urbanos, en los hostales, en monasterios y conventos e incluso en las mesas de los más acomodados, convenientemente enriquecido con especias y otros productos que dejaran bien patente la riqueza y el refinamiento de los comensales.

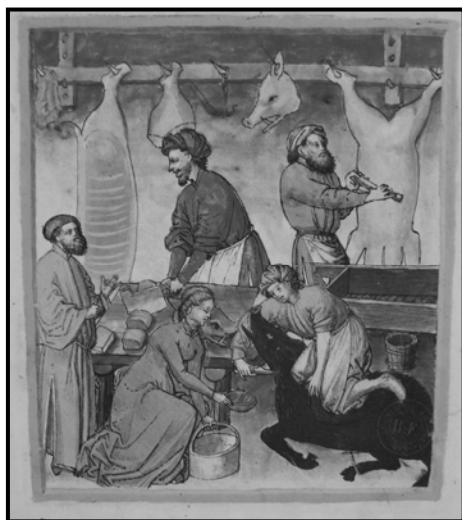


Fue más bien en los siglos modernos cuando se impuso el cerdo como producto distintivo, incorporando los productos del cerdo en una amplia variedad de platos que podría resumirse en el básico rancho, cocido u olla podrida donde reinan la morcilla, el tocino, el chorizo o butifarra. Muchos

historiadores afirman que tan prolija presencia tenía una finalidad “preventiva”, la de alejar las sospechas de que quien comiera tales platos fuera “marrano” o judeoconverso. Así recordamos a Sancho Panza, siempre pensando en llenar la andorga de buenos chorizos y perniles de puerco.

En las mesas más distinguidas se comían lechones o tocino para aderezar. En el Libro de Arte de Cocina de Hernández Maceras (recetario cortesano de 1607) de 78 recetas dedicadas a platos de carne tan sólo hay 3 elaborados con cerdo: unos torreznos irreconocibles (especiados, con miel y azúcar), lechón y pies de puerco albardados, siendo la mayoría de carnero. En el recetario de nuestro paisano Juan Altamiras, compuesto para los conventos franciscanos del s. XVIII (y a los que habrá que suponer una dieta ascética por necesidad) tampoco son numerosos los platos de cerdo: nos sugiere dos recetas de lechón sin duda para las fiestas (era tradición comer cerdo el día de Navidad), salchichas, longaniza o lonjas de tocino.

Cierto que en estas fechas – y otras más antiguas sin duda - mucha gente criaba cerdos en su casa. Como decía, conforme crecieron las posibilidades de consumo, muchos alimentos que antes había que aprovechar se desviaron para el engorde de los animales de corral: pan duro, panizo, cebada, patatas, hierbas de todo tipo... paralelamente estos condumios se “contaminaban” mentalmente y pasaban a ser “comida de animales”, despreciada e indigesta. Además estos cerdos eran una especie de inversión, pues parte de sus productos se vendían en el mercado – jamones, embutidos – dejando siempre para la familia los bocados menos exquisitos. Pero sin duda los productos del cerdo serían los más habituales en las mesas modestas, pues la carne de oveja y no digamos pollos o gallinas, o ternera eran simplemente prohibitivos. Por tanto la conserva de cerdo, en general, era la que animaba los platos de las gentes humildes, en el siglo XIX o en el XIV, ya que no habiendo frigoríficos, no era cuestión de matar un cerdo cada semana para poder degustarlo aunque está claro que quien se lo podía permitir, lo adquiriría en el mercado.



¿Qué conclusiones podemos sacar de todo esto, ahora que le hemos quitado al pobre puerco su ancestral trono? O más bien habría que preguntarnos ¿Por qué usar la tradición como argumento de virtud o excelencia? Nunca he creído que “cualquiera tiempo pasado fue mejor”, que dijo el poeta. Pero si de alguna cosa estoy segura es que la comida que se consume en compañía es una de las mayores expresiones de convivencia en la familia o en los grupos sociales. Ninguna festividad se celebra en ayunas, todo convite es ocasión de alegría, unión entre las gentes, ocasión para dejar a un lado rencillas. Así son las fiestas sobre todo en nuestros pueblos, aprovechemos esta cualidad tan humana de compartir la mesa aunque le demos un mal rato al pobre tocino.

Elena Piedrafita Pérez
Doctora Especialista en Historia Medieval