IV

EL CERDO IBÉRICO EN LOS ÚLTIMOS 50 AÑOS

D. MARTÍN RODRÍGUEZ GAMERO
Cuerpo Nacional Veterinarios
Huelva

EVOLUCIÓN DEL CERDO IBÉRICO Y SUS PRODUCTOS EN LOS ULTIMOS 50 AÑOS.

MARTÍN RODRÍGUEZ GAMERO

Es conocida la enorme importancia que este mítico animal ha tenido en la gastronomía popular de la España seca, su utilización como símbolo de diferenciación social y aun religiosa en una época. Esta situación ha cambiado tan radicalmente a lo largo de 50 años que ha pasado de una larguisima etapa donde todo discurrió sin grandes variaciones a un periodo de crisis y finalmente la fecunda etapa que vivimos en estos momentos.

El cerdo ibérico con el nombre de alentejano se explota en Portugal pero sin alcanzar el nivel de símbolo culinario que tiene en España. Esta privilegiada posición ha impedido su desaparición pero se ha visto afectado por los profundos cambios acaecidos en nuestra sociedad durante la segunda mitad del pasado siglo. Para su estudio dividiremos los últimos 50 años del siglo XX y hasta el momento actual en tres periodos bien definidos.

LOS AÑOS 50: ESPLENDOR DEL CERDO IBÉRICO

Los años 50 marcan el final del largo periodo de esplendor del cerdo ibérico.

El cerdo ibérico es un producto autóctono de la península ibérica cuyo origen se pierde en la noche de los tiempos aunque hay restos arqueológicos que confirman la existencia de animales domesticados desde hace 5.000 a 10.000 años pero hasta hace unos 2.000 años antes de Cristo no aparecen restos de cerdos domésticos en España. Pruebas de esta ganadería primitiva son las numerosas figuras que pasan de 300 en forma de toros o verracos aunque no se sabe exactamente la razón de su presencia. Durante la dominación romana hay ya escritos sobre la crianza del cerdo de los que los más célebres se hallan en la obra de Columela que en uno de sus libros hace referencia a la misma. Con toda probabilidad se refería al

ibérico ya que el autor era gaditano y la raza ocupaba casi toda la España seca al sur de una línea desde Galicia a Valencia.

A pesar de la evolución, de las guerras y de las invasiones el papel desempañado por el cerdo ibérico en la alimentación de los españoles ha permanecido casi inalterable a través de los tiempos, hasta que se producen los cambios sociales y económicos que se inicia a mediado de los 50.

Hay una serie de factores que han permitido que durante siglos el cerdo ibérico haya mantenido este puesto tan destacado en nuestra alimentación entre los que destacan los siguientes:

a) Hay un predominio de la población rural que dispone de subproductos procedentes de la agricultura, los huertos y la propia alimentación familiar que no encuentra otra forma de encontrarle utilidad que a través del cerdo.
b) Los extensos bosques explotados como dehesas propicia la explotación del cerdo ibérico en forma de piara y que va a nutrir principalmente a los núcleos urbanos.
c) El bajo nivel económico de nuestro país hace que la matanza familiar sea un elemento clave para mantener surtida la despensa familiar a lo largo de todo el año.
d) La inexistencia de frío industrial es suplida por el aire frío y seco de nuestras sierras y sin elevados niveles de sal se originan productos de alta calidad que hace innecesario el empleo del otro producto conservante disponible como es el humo. Algo que contrasta con la forma de curar la chacina en la España húmeda, dominio del otro grupo racial porcino, el cerdo celta, coincidente con el Camino de Santiago el que José Carlos Capel califica como la ruta del humo.
e) La existencia de un cerdo graso que se adapta perfectamente a la fabricación de embutidos y salazones de larga duración, la coincidencia de la montanera con los meses fríos la abundancia de sal marina y una antiquísima tradición que hunde sus raíces en la cultura romana que se ha sabido combinar sabiamente materia prima, ambiente y conservantes naturales ha posibilitado la fabricación de unos productos tanto embutidos como salazones de una calidad única en el mundo y que durante siglos fueran unos perfectos desconocidos fuera de nuestras fronteras.
f) La falta de maquinaria para el transporte y los trabajos agrícolas basados en el esfuerzo humano exigía dietas con un alto contenido calórico que el cerdo ibérico proporcionaba por su contenido en grasa.

Y que al quemarse no presentaba los problemas que con posterioridad aparecieron.

g) Siempre hubo clases acomodadas que disponían de servidores que trabajaban para ellos y sus miembros no llegaban a quemar las calorías de la dieta que se acumulaba en sus organismos en forma de grasa. Pero estas redondeces sobre todo en las mujeres era una señal de estatus social y expresión máxima de belleza. En cualquier caso consumían las partes más nobles y menos grasas mientras el tocino se dejaba para sus trabajadores.

h) La matanza familiar fue durante siglos no solamente una necesidad básica sino que permitía una diferenciación con los pueblos no cristianos. De aquí que el sacrificio y pelado del cerdo no se realizara en el interior de las casas sino en la vía pública a la vista de todos .Esta costumbre perduraba en los años 50 auque los interesados ignoraran la razón.

Como consecuencia de la importancia que la matanza del cerdo tenia en la alimentación familiar aparecen las supersticiones que pretendían que los productos no se deterioraran o se buscaba la protección de los santos.

Entre las supersticiones era de rigor no sacrificar en cuarto creciente salvo que fuera viernes ni hacerlo nunca en martes ni permitir que las mujeres con la regla tocaran los productos de la matanza. Entre los santos son de destacar San Martín y San Antonio, El día del primero coincidía con el inicio de las matanzas (11 de noviembre) y de ahí la frase de "a cada cerdo le llega su San Martín" equivalente cristiano del árabe "sentarse a la puerta de la tienda para ver pasar el cadáver de su enemigo". San Antonio era el protector del cerdo y en muchos pueblos se le dedicaba un animal que era alimentado por todos los vecinos a los que anunciaba su presencia mediante una campanilla. Al final se sorteaba entre todos.

Abundan igualmente los refranes del habla popular como demostración de la significación de este animal es la vida diaria. Los que siguen son solo una muestra:

- El que mata el marrano temprano pasa buen invierno pero mal verano.
- El cerdo no sueña con rosas sino con bellotas.
- Noviembre dichoso mes que entra con vino y sale con tocino.
- El chorizo no es dañino si se cuece con buen vino.
- La chacina ha salvado más vidas que la penicilina.
- Cuando un pobre come jamón o está malo el jamón o está malo el pobre.

Todo se aprovechaba y todo tenia un destino según las costumbres del lugar aunque se seguían las mismas líneas generales marcadas por la adaptación de cada producto a un determinado tratamiento y siempre obteniendo la máxima utilidad. El mejor ejemplo de aprovechamiento es el empleo que sé hacia de la sangre. Parte se dejaba coagular y sé consumía frita. Del resto que se agitaba para mantenerla liquida se hacían morcillas de distintas variedades según los productos que se le incorporaban. Había morcillas de pan de arroz de cebolla y hasta de carne como las morcillas de lustre de la sierra de Huelva. Se cocían en grandes calderas de cobre, del agua de cocción sé hacia una sopa y de la grasa que sobrenadaba se preparaba unas tortas de manteca.

Las grasas no tenían peor aprovechamiento que la sangre. Una vez fundida la manteca se guardaba parte para cocinar durante el año, parte se utilizaba para conservar chorizos o presas fritas y con otra parte se preparaba la manteca blanca o "colará" para untar en las tostadas. A veces se agregaban finamente picados el corazón los riñones los recortes de los lomos y los sesos para consumir en frío o en caliente y con los chicharrones se hacían diferentes tipos de tortas.

Las paletillas se picaban para chorizo que mezclados con otras piezas mas grasas mejoraban su calidad y aumentaba el volumen de productos disponibles. Además del chorizo que era el producto básico se preparaba salchichón y siempre los lomos se dedicaban a su consumo como embutido curado. El espinazo se salaba y las costillas además de salarlas se impregnaban a veces con ajo y pimentón y se colgaba junto con los embutidos en cocinas, bodegas y desvanes. El jamón fue siempre el rey que se reservaba para ocasiones especiales.

Cada producto de la matanza salvo el tocino tenia su momento y su margen para consumo y se iban empleando a lo largo del año y junto con el pan el aceite de oliva las hortalizas y los garbanzos constituyeron durante siglos la base de la alimentación de una gran parte de los españoles al menos desde la introducción de esta leguminosa por los Cartagineses.

LA ESPAÑA DEL DESARROLLO

Esta situación privilegiada del cerdo ibérico en la gastronomía popular española se vio profundamente alterada a mediados de los años 50 coincidiendo con el comienzo tardío de la industrialización de España. Los profundos cambios que empieza a producirse en la sociedad española hace

Como una consecuencia de todo lo anterior los precios se derrumban aparecen excedentes que la administración tiene que recoger, los censos se reducen en la misma proporción que aumenta las razas extranjeras y su área de difusión que se extendía por 22 provincias va retrocediendo hacia el oeste hasta quedar, reducido a Salamanca, Extremadura y Andalucía Occidental. En total 8 provincias.

Ante el empuje de las nuevas razas más magras y productivas van desapareciendo todas las demás razas autóctonas españolas. Pero el ibérico disminuido en su número despreciado y acosado se resiste a desaparecer hasta constituir un verdadero problema para la administración pública que se pensó incluso en obligar a su desaparición y sustituirlo por razas extranjeras. Pero los ganaderos se resistieron ya que ninguna raza se adapta como esta a la dehesa y para las matanzas caseras los cerdos blancos resultaban sencillamente inaprovechables, cuando se sometían al tratamiento tradicional de larga duración.

Para defenderse de la competencia de las nuevas razas se realizan cruces y se extiende el empleo de pienso en lugar de la bellota. Las consecuencias es que mientras durante siglos solo existía un solo tipo de jamón ibérico y al que simplemente se le denominaba jamón serrano, con los nuevos sistemas de explotación aparecen nuevos tipos de jamón, junto el jamón de bellota, como son el de recebo y el de pienso, el ibérico puro y el cruzado, que solo producen confusión en el consumidor.

EL RESURGIR DEL CERDO IBÉRICO

H Han bastado 40 años de travesía del desierto para que surjan nuevos elementos en nuestra evolución social, reveladores descubrimientos científicos e inesperados problemas en los deslumbrante productos de los cerdos foráneos para que se mire al cerdo ibérico y sus productos como el ideal de la gastronomía

España se ha incorporado plenamente a Europa y lo que hace 50 años parecía una quimera inalcanzable la media del PIB europeo se encuentra sólo a 13 puntos por encima de nuestra PIB, el consumo ha aumentado un 22% y nuestra esperanza de vida se sitúa en 76 años para los hombres y 82 para las mujeres. España ha dejado de ser diferente y las corrientes que surgen en Europa se asimilan con rapidez en nuestro país.

Se producen profundos cambios en los hábitos alimentarios al aumentar la renta disponible y pesa cada vez más la calidad en la decisión de compra.

perder protagonismo al cerdo ibérico y su papel se vio tan reducido que los cuarenta años que van desde los 50 a los 90 pudieran calificarse como las 4 décadas negras del porcino ibérico y sus productos. Se suceden los siguientes acontecimientos que van repercutiendo negativamente sobre la etapa que vamos a analizar.

a) *Se produce un enorme éxodo desde el medio rural al urbano y desde las provincias del suroeste a las regiones más industrializadas y tanto una como otra emigración traen como consecuencia una disminución de las matanzas domiciliarias y de aquella economía de subsistencia que todo lo utilizaba y todo la reciclaba.*
b) *La mecanización agraria responsable en parte del éxodo rural libera a los trabajadores manuales de un enorme esfuerzo físico que ahora realizan las maquinas y ya no tienen necesidad de unas comidas con abundante grasa con lo que se va abandonando el tocino y los productos grasos del cerdo para cocinar con carnes más magras y con menos contenido calórico.*
c) *El desarrollo de la industria de piensos compuestos y la llegada casi simultáneamente de nuevas estirpes de cerdos de origen americano o europeo más magros y más baratos dan al consumidor unas opciones de las que antes no disponían y que además se adaptan a sus deseos.*
d) *El concepto de belleza sobre todo en la mujer cambia radicalmente y del "dame gordura te dará hermosura" se pasa a las modelos esqueléticas que las nuevas revistas del corazón y la televisión de reciente aparición se encargan de difundir. La grasa es incompatible con estas modas.*
e) *Según sube el nivel económico y cultural aumenta la preocupación por la salud. Se empieza a hablar de la incidencia de la grasa sobre los problemas cardiacos. Aun no se tenía conocimiento de los distintos tipos de grasa ni su influencia sobre la salud. Durante muchos años las recomendaciones eran claras: Toda grasa es perjudicial, sin distinguir su origen.*
f) *Para colmo de males y cuando se encontraba en una situación de declive hace su aparición en 1.960 la peste porcina africana que aunque se extiende por toda España ataca particularmente al ibérico en parte por el aprovechamiento de los restos de comida familiar y en parte por la dificultad de control de las explotaciones de montanera.*

El consumidor se organiza se informa y cada día quiere tener más influencia en decisiones que pueden afectarle.

En España no alcanza aun los niveles de organización y de peso como en países del centro y norte de Europa. En algunos países el Ministerio de Agricultura ha pasado a llamarse Ministerio de los Consumidores. Lo mismo ocurre con la Dirección General de los Consumidores de la Comisión Europea responsable del control de la producción y transformación de los productos alimentarios.

La seguridad alimentaria es la principal preocupación de los consumidores pero despiertan su interés e influye en su decisión la calidad nutritiva y las características gastronómicas del producto a adquirir.

Últimamente preocupan los aspectos éticos de la producción: bienestar animal y conservación de medio ambiente En España estos factores tiene mucho menos influencia que el resto de Europa pero el cambio se está produciendo.

Por otra parte de considerar la grasa como un producto apreciado ha despreciado se ha pasado a una tercera etapa: las grasas no son todas iguales y sin influencia sobre el colesterol puede ser positiva o negativa

Mientras se producen cambios en el consumo la ganadería intensiva entra en crisis.

Y lo que parecía una solución definitiva de la alimentación con productos de origen animal, abundantes, baratos y bajos en grasa se descubre que presenta numerosas facetas negativas

Primero fue la preocupación por las hormonas cuyo primer síntoma fue la aparición de pechos femeninos en los cargadores del mercado de París por ingerir cuellos de pollo a los que se implantaban estimulantes del crecimiento en esa región anatómica

Los antibióticos preocupan a los consumidores por la posibilidad de aparición de cepas resistentes debido al empleo continuado a pequeñas dosis con fines zootécnicos.

La contaminación de los acuíferos que llega al el agua del mar y el crecimiento de nuevos tipos de algas que impiden cualquier otro tipo de vida dispara la preocupación por las futuras consecuencias de las explotaciones intensivas sobre todo las porcinas.

La aparición de "La primavera silenciosa" de Rachel Carson en Estados Unidos en 1962 y las Máquinas Animales de Ruth Harrison poco después en el Reino Unido siembra la alarma por la forma en que son tratados los animales de renta que ha dado origen a la aparición de una legislación proteccionista por parte de la Unión Europea que supone un freno a toda la moderna tecnología de la producción animal.

Finalmente los episodios de las dioxinas y las vacas locas hacen perder la confianza en los productos de origen animal que trae como consecuencia una legislación restrictiva en varios en varios aspectos que los productores consideran desproporcionada

Aún esta por ver las consecuencias de la legislación sobre ponedoras y el destino de los subproductos de origen animal.

El cerdo ibérico no tiene ninguno de los inconvenientes de la ganadería intensiva cuando se realiza la crianza y el engorde por el sistema tradicional: no precisa estimulantes del crecimiento, ni antibióticos a pequeñas dosis, no contamina el subsuelo y la dehesa es un ecosistema estable sin problemas medioambientales y su engorde en montanera coincide con la idea del consumidor del bienestar animal.

La grasa del cerdo ibérico y más si procede de montanera ha demostrado ser cardiosaludable. El profesor Varela llama al cerdo ibérico un olivo con patas con su contenido en ácidos grasos insaturados en parte por sus características genéticas y en parte por la grasa procedente de la bellota.

Las características gastronómicas de los productos del cerdo ibérico curados o en fresco nada tienen que ver por su sapidez textura y diversidad de gusto con los procedentes de los cerdos precoces.

La consecuencia de todo lo anterior es la enorme expansión del cerdo ibérico y sus productos. Los sacrificios se han triplicado y ha aparecido como novedad el consumo de productos frescos de animales engordados con este fin. Los productos frescos del cerdo ibérico han aparecido en las grandes superficies separadas de los procedentes del cerdo precoz como si se tratara de una especie diferente.

La popularidad del cerdo ibérico en el momento actual podría dar lugar a ser víctima de su propio éxito si no se toman las medidas adecuadas.

El resurgir de los años 90 no sigue las mismas pautas que tuvo en su primitivo esplendor ya que ha pasado de ser un recurso alimenticio para todos las clases sociales a un alimento selecto con el aprovechamiento sólo de piezas nobles. Los subproductos antes apreciados pasan a ser un problema para su eliminación como ocurre con los huesos, vísceras, sangre, etc.

La falta de transparencia de los productos curados como ocurre con los jamones de pienso que se venden como recebo o los lomos y jamones de origen húngaro que se presentan como ibéricos es uno de los problemas del momento presente.

El cerdo ibérico que durante años se ha explotado, industrializado y comercializado totalmente separado del precoz ha salido de sus tradicionales fronteras para extenderse por todo el territorio nacional tanto para curado

como para fresco debido a el desembarco de las grandes empresas productoras de porcino precoz. Se están produciendo canales para el consumo en fresco procedente de animales de una gran similitud con los cerdos blancos en cuanto en sistemas intensivas de explotación, alimentación, y edad de sacrificio. Nunca son animales puros y en el cruzamiento varía considerablemente la proporción de ibérico. Los jamones se venden con un proceso de curación acelerado y no existe ningún control sobre las piezas frescas salvo la seguridad alimentaría que por supuesto esta garantizada.

La implantación de la norma de calidad sólo afecta a lomos, jamones y paletas curados. Garantiza edad, componente racial y alimentario pero no si el sistema de explotación es intensivo o extensivo

No incluye productos frescos ni otros productos curados aparte de los citados.

Va a ser difícil y caro de implantación pero es el primer paso por evitar que el cerdo ibérico en su resurgir sea víctima de su propio éxito.