

•

CRÍTICA DE LA SAZÓN PURA I Un bicho linajudo: el cerdo



El cerdo ibérico es lozano, rubicundo y enorme: dicen que suele llegar a los 500 kilos. Debió costarle mucho acostumbrarse a los rigores del clima andino, porque en el altiplano hay cerdos que parecen perros flacos o, como dice Pérez Alcalá, parecen cactus. Mucho se habla del caballo en el proceso de la Conquista, pero los estudiosos olvidan a ese animal gordinflón y simpático, que ha sido honrado por los pueblos celtíberos esculpiendo su imagen en los monumentos funerarios o en las encrucijadas de los caminos.



En buenas cuentas, los soldados de Cortés, de Pizarro o de Valdivia conquistaron el continente a puro chicharrón y chorizo, de las crianzas que instalaron los españoles en las islas del Caribe. Quizá por eso, una provincia de Cuba se llama Matanzas, ominoso nombre que se refiere al sacrificio del cerdo y su conversión en toda suerte de embutidos. Como hay también una Bahía de Cochinos.





Un buen dato que recuerda Platón, es el nombre del inventor de la morcilla, Aftónitas, a quien se le atribuye también la paternidad de los chorizos. La receta original de la morcilla, fabricada con sangre coagulada de cerdo, es la siguiente: se lavan las tripas en vinagre, se las rellena con carne de cerdo machacada en un mortero, mezclada con los sesos del animal, huevos, piñones, pimienta en grano, anís y ruda triturada en aceite. Se atan cuidadosamente los chorizos con hilo de cáñamo, se los cuece a medias en una olla de agua hirviendo, se los pincha para que no estallen, se los ahuma, y luego se los cocina en vino del Pireo mezclado con aceite. (Yum, yum).



La morcilla admite la más variada concentración de aromas y sabores. En Tarija son famosas ciertas morcillas preparadas por la Zarca, que son levemente dulzonas. En Sucre tienen un ligero aroma de clavo de olor y canela. En el Beni, el relleno se mezcla con arroz.



Roma vivió la apoteosis del cerdo, desde el barrio popular de la Suburra, sede de los siete pecados capitales, hasta la mesa de Trimalción, el héroe de Petronio, que ofrecía a sus invitados cerdos inmensos de cuyo vientre abierto escapaban volando cardenales y pinzones. Mucho ajo, romero, tomillo y otras especias condimentaban la cervella, embutido de sesos de cerdo y el salumi. La mortadela nació recién en la Edad Media, dicen que en Bolonia, y su nombre derivaría del mortero en el cual se machaca la carne y las especias o del murtatum, el mirto, cuyas hojas sirven para el aderezo.





Curioso destino el del cerdo, de ser prueba de vieja cristianía, frente a los vecinos sospechosos de tener origen moro o judío. Allí nació la costumbre de enviar una bandeja de menudencias del animal recién sacrificado a uno u otro vecino, que se convertía en doble certificado, tanto del que donaba como del que recibía. Nadie ha encontrado explicación racional a la «porcofobia» de las religiones musulmana y judía. Creen algunos que se debe al rigor del desierto, que impide criar un bicho tan ocioso y omnívoro, pues devora todo lo que come el hombre y entonces le hace competencia. Lo cierto es que, por su carne sensual y ociosa, está asociado a la mesa del rico Epulón, no así a la del pobre Lázaro.





Entre cristianos viejos, el cerdo es, pues, un animal linajudo. Así lo demuestra el Arcipreste de Hita en el Libro del Buen Amor, con la deliciosa polémica entre Don Carnal y Doña Cuaresma, terciada por los oportunos apuntes de Don Tocino. Y es prenda de adorno a la cual recurre Miguel de Cervantes para elogiar las habilidades de Aldonza Lorenzo o Dulcinea del Toboso, quien «tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de la Mancha».



En Cochabamba es famoso el barrio de Cala Cala por el culto que le rinden al cerdo las mejores cocineras del lugar. Es frecuente oír de labios de estas heroicas damas que no hay animal más noble que el cerdo, porque de él se aprovecha todo, de la punta del hocico en triángulo isósceles con las orejas, hasta el pequeño rabo, que es también motivo de gula. Y es sorprendente saber que repiten una vieja página de Plinio el Viejo, quien inventarió 50 sabores distintos en el cuerpo de este noble animal: «Ningún otro animal produce más alimentos para el conocedor que el cerdo, pues su carne presenta casi 50 sabores distintos, mientras que los otros no tienen más que uno».





Hemos perdido en la memoria el arte mayor de los jamones; pero son famosos nuestros enrollados y nuestros lechones criados con malta de cebada. Hemos reinventado el fricasé, de origen francés, con abundante ají amarillo y chuños enteros, cuya mejor versión se halla, sin duda, en La Paz, aunque haya variaciones sugestivas en Cochabamba, Oruro y Sucre. Sin embargo, el rey de los manjares de cerdo es el chicharrón, pues su presencia en la mesa define el día consagrado al Señor: el domingo. Resulta curioso, indigerible, que en la altura de La Paz, hayamos convertido el chicharrón en platillo nocturno. Hay muy buenos chicharrones nocturnos en la calle Ecuador, a cuadra y media de la Plaza España, en la Plaza de San Pedro y, por supuesto, en Las Velas. Hay otros muy buenos en Irpavi, pero son originarios de Cochabamba y de antiguo linaje calacaleño.



Hoy tiene la preferencia de los conocedores la hicharronería de Doña Pola, en la Avenida América esquina Gualberto Villarroel, cuyo viejo arte del perol de cobre mereció un premio que se concede desde España. Otro chicharrón célebre es el de Doña Flora, en la avenida Simón López y, remontándonos más en el tiempo, el perol de Doña Donata, célebre en el corazón de Cala Cala.



Si el chicharrón es dominguero, el enrollado y el escabeche de patitas de cerdo son manjares de San Lunes. Disputan honores en esta especialidad. La Cacha Blanca y El Phujru en el barrio de Villa Galindo y Los Duraznitos en La Chimba. Pero la oferta de este embutido tan bien condimentado es muy variada.



Hay un refrán para nosotros difícil de comprender. Dice: A cada cerdo le llega su San Martín. Es que en el Viejo Mundo, el 11 de noviembre, día del Santo, se celebra una copiosa matanza de cerdos, que son «acecinados» y «salados» para convertirlos en esa variedad increíble de formas sensuales que tienen los embutidos. La fiesta tiene como complemento la degustación del vino nuevo. Con el cerdo están relacionados santos como Antonio Abad, Blas y Leonardo, este último patrono bávaro de los cerdos. Pocas matanzas hay más ruidosas y dramáticas que la matanza del cerdo. Un viejo aragonés, Don Darío Vidal, escribió la crónica de una matanza en estos temibles términos: «Debíamos decir que quien recibía el presente, con un poco de los bocados más sabrosos del animal, reputaba de cristiano sin mácula al donante; pero en las poblaciones de conquista no se conformaban, ni se conforman ahora, en que el alarde ha perdido significación con gestos tan contenidos: hay que dar ruidoso testimonio de la condición de cristiano y, en consecuencia, sacan al cerdo de la zahúrda, lo pasean por la calle hasta la puerta de la casa, donde se ha dispuesto el banco del sacrificio, se le clava al animal un gancho en la garganta, se tira de él, porfía el bicho y se resiste, se le arrastra, grita y forcejea, se aprestan las mujeres con los barreños de la sangre, corren los hombres a sujetar al fugitivo, lo vencen, lo acuestan en el banco, gruñe aquél, resopla, gritan los hombres órdenes y

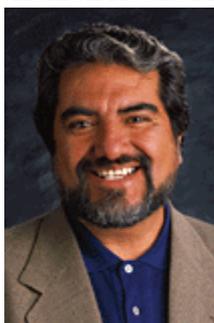
advertencias jadeando, actúa el matarife o matachín como el oficiante de un extraño rito y acuden las mujeres, y el animal acuchillado se estremece y revuelve entre los hombres que forcejean, alborotando al vecindario, mientras la callecita, casi siempre estrecha y con perfume de aljama, se puebla de niños que miran mientras pueden, curiosos y aterrados, el sacrificio cruento, desgarrador y sangrante, hasta que el animal agoniza. Entonces, cuando se atreven a retirar las manos de los ojos húmedos, olvidados del trágico trance, comienza a relajarse la tensión entre las bromas de los mayores que entienden entonces mejor que nunca la contradictoria comunión de la sangre, porque el gozo de comer va aparejado siempre a la tragedia de la muerte, y tal vez para olvidarse convierten el drama sangriento, que tal vez asumen como acto purificador y catártico, en fiesta que desborda de alegría y de vida». (Gulp, como para comer puras lechugas).



Escrito por Ramón Rocha Monroy*

Publicado el 18 de junio de 2002 en 'El Juguete Rabioso', La Paz, Bolivia.

***Ramón Rocha Monroy**



Ramón Rocha Monroy (Cochabamba, Bolivia 1950-), es un escritor, periodista, gastrónomo, diplomático e investigador. Fue Viceministro de Cultura en 1999. Docente universitario, Licenciado en Derecho

pertenece a la nueva generación de narradores bolivianos.

Ha trabajado en el campo de las letras bolivianas por más de 30 años. Con el seudónimo de "Ojo de Vidrio" ha publicado numerosas columnas en diversos diarios nacionales a lo largo de los años, constituyéndose en uno de los más reconocidos literatos de su generación.

Su prosa se caracteriza por tener un aire picaresco que logra capturar el espíritu sincrético y diverso del hombre americano, con especial énfasis en su más cercana encarnación boliviana. Testigo fiel de su realidad y su tiempo es por medio de su obra un tributario inequívoco al narrador Juan Rulfo.

Es también renombrado por su destacada carrera como gastrónomo y "crítico culinario", simplemente resaltando su vida bohemia y dada a los placeres propios de un sibarita, veta que ha explotado por muchos años en su columna Crítica de la Sazón Pura y en su libro Filosofía del Vientre : Secretos de la Dieta del Ojo de Vidrio (2005). Cultor de las más puras manifestaciones culturales criollas cochabambinas, forma parte del Comité para la conservación de la cultura local.

Actualmente (2007) reside en Cochabamba y continúa escribiendo tanto columnas diarias como novelas y cuentos, pero ha dedicado gran parte de su tiempo a dictar talleres diversos, con la intención de articular grupos literarios juveniles.

Fuentes:

<http://www.voltairenet.org/article120428.html#article120428>

http://es.wikipedia.org/wiki/Ram%C3%B3n_Rocha_Monroy