

LECHÓN SEGOVIANO Y CONEJO

Alef, la A, la primera letra de los alfabetos fenicios, griego, latino y de alguno más, ha representado el signo de la primera riqueza, la cabeza de un buey.

Se reconoce perfectamente colocándola derecha, en sentido inverso. El rival del buey en los países con amplia orografía desértica es el camello, cuyo perfil es reconocible con la letra gamma, nuestra G, tercera en el orden; la B, segunda en el escalafón, la beta, representaba la casa. Y la última de todas, la letra Omega, representa la cara del cerdo con sus orejas incluidas. Lo último, por desprecio, se ha considerado malo. El ganado bovino, los rumiantes y los animales de tiro han sido objeto, desde la Antigüedad, de gran veneración, como lo siguen testimoniando las vacas de la India y, a lo largo de los siglos, los toros alados de sirios y babilonios, los dioses egipcios Apis y Osiris, el Minotauro, etc., etc.. Al cerdo lo han menospreciado desde siempre; a pesar de todo no han podido eliminarlo: ha salvado de hambrunas a la humanidad.

Los romanos, para quienes la organización no es una palabra si no un hecho, ya distinguían los boari (carniceros) de los suari (chacineros). Despreciado desde el principio, fue el primer animal domesticado por el hombre cuando éste abandona su tendencia al nomadismo, e incluso se le excluye como animal para el sacrificio a los dioses y de las primeras ofrendas realizadas a Dios en el Antiguo Testamento. En toda la literatura antigua están reflejadas las descripciones de sacrificios de animales bien cebados para que cuando se asaran en fuego de leña, su aroma ascendiera a los cielos y complaciera a la Divinidad y, con la mezcla de hierbas frescas y secas, perfumaran y santificaran los altares: "La grasa de toda cola, que se separa del lomo; la grasa que cubre las entrañas y todo lo que de ella esté agarrado, entrañas, riñones, se quemará en el altar. No comeréis grasa ni sangre" (Levítico, 8).

Los arúspices, nombre de los sacerdotes caldeos, griegos y romanos, debían leer el futuro en las entrañas e hígado de los animales permitidos para su sacrificio. Los hechiceros africanos aún practican estas actividades. Como el cerdo no está cebado sino que posee mucha grasa, no les era útil para sus fines religiosos y encanterios. Preferían las ovejas, cabras, bueyes y terneras. Claro, ellos se comían la carne que no quemaban y por finura, gusto y tranquilidad higiénica les complacía comer de todas las carnes menos la del cerdo, tildándola de carne impura y satánica. Todo quedaba solucionado. Sin embargo, el cerdo tiene una evolución que va pareja con la escultura, la pintura, las artes decorativas, el diseño, la fotografía y el cine, ramas de la cultura que han hecho eco de la figura del cerdo, ya sea para ensalzarla o agraviarla. En España son famosos los verracos de Guisando, así como algunas esculturas prerromanas. En otros monumentos descubiertos en Ávila, Segovia y Salamanca se observan figuras de piedra en algunos capiteles y en sillerías de coros de algunas iglesias. Más concretamente en los asientos, hay unos resaltes en forma de visera, adheridos a la cara inferior de las sillas llevadizas, que permitían a los clérigos descansar y hacer alguna que otra puntual necesidad durante los largos cánticos y rezos que debían efectuar de pie. Las consolillas de refuerzo de los asientos dieron ocasión a los escultores de las postrimerías de la Edad Media de mostrar su vena satírica, y en un cuadro que representa la Santa Cena, como comida principal se observa una hermosa pieza de lechón en vez del cordero pascual y en otra, la cabeza de un cerdo de pie con un libro donde se lee "Doctor Consejero". En el Museo Arqueológico Nacional existen varias piezas ornamentales dedicadas a la figura del cerdo. En Torralba de Oropesa (Toledo) existen figuras de cerdo talladas en piedra barroqueña o granito. En la bóveda del Panteón de León se puede admirar una pintura románica - leonesa que data del año 1149. Actualmente, el cine ensalza al cerdo con "Delicatessen", "Jamón, Jamón" y "La Marrana".



Vamos a lo que nos interesa: el divino bocado del cerdo, el lechón.

Ante todo hay que distinguir el nombre de cerdo, cochino y marrano que todo es uno, con el verraco, que se aplica al macho destinado a la monta, a partir de los diez meses de edad; marrana es la hembra parida o en disposición de ser preñada a partir de los seis meses; y cochinillo corresponde a las crías durante la lactancia. El cochinillo genérico o lechón, a su vez, tiene una subdivisión dependiendo de los días desde su nacimiento:

- Tostón: recién nacido con los ojos "atostonados" (cerrados) de una exquisitez única. Menos de diez días.
- Lechón: de quince a veintiún días de leche. Con un peso de 3,5 Kg. a 5Kg.
- Cochinillo: diminutivo homónimo de cerdito. De tres a siete semanas.
- Cochino: o "de destete". Se suele preparar al espetón, en una especie de torno

a la antigua. Más adelante es cerdo de cría, para la montanera y preparación de buenos perniles o para carne fresca de consumo.

Casi toda la raza española proviene de la "Sus Scrofa Cerus" y que genéticamente está reforzada con la holandesa "Duroc Jersey" o con la "Duchth York". El embarazo tiene el número tres como signo: tres meses, tres semanas, tres días y tres horas. El tres es un símbolo, un culo asombroso, que encierra los mejores jamones para incitar la gula.

No hay un tiempo específico ni temporada mejor o peor para su cría. No depende de casi nada para obtener la óptima calidad. Los mejores cochinillos suelen ser los que nacen primeros. El primerizo de la camada suele ser de mayor tamaño y se desenvuelve mejor. Dentro de una misma camada pueden existir grandes diferencias entre ellos, incluido el peso, hasta de ochocientos gramos entre unos y otros.

El cochinillo y lechón siempre se han considerado un bocado de privilegiados. Nunca se habían sacrificado tan pequeños porque al cerdo se le saca más partido con su engorde natural y además, con la artesanal chacinería se obtiene reserva de comida para todo el año. Sólo se consumían pequeños de forma casual por alguna deformación provocada en el parto o por un abandono o desprecio de la cerda madre. En mesas de emperadores romanos, bárbaros, reyes visigodos y señores feudales se puede observar al lechón como bocado predilecto en días de grandes fastos perpetuados por los tapices y pinturas de los artistas, pero no como hábito alimenticio cotidiano. ¡Vamos, los incluían en la escena para hacer bonito!.

En nuestro siglo hasta los años cuarenta, los establecimientos de hostelería no tenían hornos de asar. Los asados se mandaban a las panaderías que, por aquel entonces, utilizaban hornos de leña para cocer el pan. Existían verdaderos artistas asadores - panaderos. A partir de los cuarenta, dos de los más conocidos restaurantes de Segovia, por ser los primeros, comenzaron a ofrecer tostones - se sacrificaban en el mismo restaurante, bajo la supervisión de un veterinario -, y los asaban en hornos propios calcados a los del pan, habiendo heredado su fórmula de construcción y material de los mismísimos romanos que tanto influyeron en la cultura y tradiciones de esta hermosa ciudad de Segovia. De aquellos dos restaurantes nacieron leyendas, tanto por su servicio a personalidades famosas de todo el mundo, como por sus "puestas en escena". El que se partiera el tostón con un plato corresponde a la demostración del punto de asado de la pieza que debe estar crujiente, tierna y jugosa. Que luego se rompa el plato, como tipismo, fue provocado por casualidad: en un momento dado, por despiste al golpear para partir la última porción, se cayó el plato al suelo haciéndose añicos, con la reacción del turista boquiabierto, aplaudiendo la torpe acción en vez de recriminarla o callarse. Debía ser americano.



El magnífico Acueducto Romano de Segovia divide en dos las tendencias gastronómicas de la zona. En la parte oriental, con Torrecaballeros, Pedraza y Sepúlveda, se asa estupendamente el lechazo de cordero. En la parte occidental, incluyendo la misma ciudad de Segovia, Ávila y Salamanca, dominan el arte de asar el cochinito.

Se intenta conseguir una Denominación de Origen Específica del cochinito, se investiga la producción para obtener mejor calidad si cabe y se interesan en construir una lonja - mercado para un mejor control comercial -. El que escribe estas líneas puede asegurar que entre los mejores asadores existen grandes diferencias, tanto por sus conocimientos de la calidad de los cochinitos, de su crianza en pequeñas cortes o grandes explotaciones, como por el historial genético de la raza y el acto final del buen asador que reside en la utilización del horno de leña. Para disfrutar de un buen tostón, lechón o cochinito se ha de ir a Segovia. Sin embargo, puedo asegurar que donde haya un buen horno romano de leña y un buen tostón, también se alcanza buenos resultados. El secreto está en dominar la temperatura. La calidad de la pieza es imprescindible. El modo de asar es el siguiente:

- Para una pieza de 3,5 kg.: 50 gr. de manteca de cerdo y un poco de sal.
- Para su asado, con la mitad de la manteca se frota la placa del horno y se coloca el cochinito sazonado por dentro, con la parte interior pegada a la placa. Se envuelven con papel de aluminio las orejas y la cola para que no se tuesten en demasía.
- Durante 2 horas se asa a una temperatura de 130 grados, untando la pieza de vez en cuando, con la ayuda de un pincel mojado en el resto de la manteca fundida.
- Se agrega un poco de agua con unas gotas de limón en el fondo de la placa, antes de aumentar la temperatura a 190 grados. Se asa tres cuartos de hora más a esta temperatura, para que quede brillante y crujiente, a punto de hincarle el diente. No me anden con hornos de pizzería ni con hornos de gas, ni eléctricos, que son aparatos muy modernos pero disminuyen la posibilidad de disfrutar auténticamente el asado tradicional. Sé que son prácticos, que la máquina en 5 minutos puede tener la temperatura deseada y no hay que esperar a calentar la bóveda y que pueden quedar los cochinitos estupendos, tanto de presencia como de esencia, pero lo auténtico, lo original, está en los hornos de asar romanos de leña y los mejores se encuentran en Segovia.

