

El cerdo pide

otra vez paso

Por Caius APICIUS



P

ARECE que, con cierta timidez todavía, la carne de cerdo va volviendo a las costumbres alimenticias contemporáneas, tras unos cuantos años de ausencia, casi de veto, en nombre de esa obsesión dietética que llevó a rechazar todo lo que sonase a ese ogro que aterroriza a la sociedad occidental del fin de milenio: el colesterol.

Las aguas, poco a poco, van volviendo a su cauce, y el cerdo, como decimos, a nuestras mesas. La verdad es que la carne de cerdo ha sido siempre muy consumida en toda Europa, y hoy por hoy, a la vista de lo que sucede con algunas vacas, parece que el consumidor, que, además, va sabiendo algo más sobre el temido colesterol a medida que van haciéndolo también los médicos, ha vuelto sus ojos a ese sabroso animal, sostén de la Cristiandad, que es el cerdo.

Seamos serios: no parece que el consumo de jamón o embutidos se hubiera visto muy afectado por los terrores cardiovasculares. Tampoco que los gallegos, por ejemplo, se hayan retraído mucho a la hora de preparar laconadas o los asturianos fabadas, ni que ilustres provincias porcinas hayan dejado de figurar entre los ingredientes de los mil y un cocidos hispanos. Nunca se han comido tampoco tantas manitas de cerdo. O sea: el tabú afectaba a la carne fresca del succulento y generoso marrano.

Antes de seguir adelante, he de dejar claro que, al igual que no tengo ninguna duda sobre la absoluta superioridad del jamón de cerdo ibérico alimentado en montañera sobre todo jamón del mundo cristiano o chino, debo dejar idéntica constancia de que, en el resto de los productos porcinos, no puedo hallar más diferencias que las debidas a la alimentación, que no a la raza, del animalito; y pienso que ya está bien de despreciar, siquiera de boquilla y por dárseles de exquisito, al honradísimo cerdo blanco, que, alimentado como siempre se ha solido hacer por aquí, es decir, honradamente, da muy satisfactorios resultados.

Vayamos, dicho esto, al lomo fresco, sin duda la pieza más apreciada en fresco del despique marranil. En Galicia se ha comido siempre mucho lomo de cerdo entre los embutidos galaicos no figura el lomo embuchado, mayormente frito o en empanada. Los gallegos llaman al lomo fresco de cerdo 'raxo', y hay locales especializados en servir esa carne, troceadita, ligeramente adobada y frita, con patatas también fritas, llamados 'raxerías' y que suelen estar casi siempre a tope.

Curiosamente, cuando yo era pequeño, no faltaban señoras que a esta carne ni la llamaban 'lomo', en castellano, ni 'raxo', en gallego, sino 'rajo', en lo que llamamos 'castrapo', idioma muy utilizado por quienes no hablando bien el castellano consideraban poco fino expresarse en gallego; pero 'rajar', bien que 'rajaban'.

Veamos que podemos hacer con un buen 'raxo', aparte de freírlo sencillamente, para conseguir un plato rico y con matices. Necesitará un ligero adobo; pero es mucho mejor hacerlo en casa que comprar lomo adobado industrial, en el que no se reconocen matices y acaba inevitablemente recordando al plástico reciclado.

Limpian de todo rastro de grasas un kilo de lomo de cerdo. Córtelo en dados 'de bocado', que lavarán al chorro de agua fría, secarán bien, pondrán en un bol y sazonarán con sal y pimienta negra recién molida. Machaquen sin la menor misericordia en el mortero una cucharadita de cominos y un par de dientes de ajo.

Embadurnen concienzudamente la carne con este majado, añadan un chorrito de aceite de oliva y una cucharada generosa de pimentón dulce y remuevan bien todo, trabajando con cuchara o tenedor de madera hasta que quede todo bien homogéneo y el pimentón se haya repartido e integrado equitativamente. Tapen entonces el bol y dejen que la carne repose, mejor en la nevera, unas ocho o diez horas.

A la hora de terminar, pueden optar por ensartar los dados de lomo en brochetas metálicas o de madera, cual si de pinchos morunos completamente desislamizados -vamos, pinchos antimorunos- se tratara, o dejarlos sueltos. En cualquier caso, pongan en una sartén antiadherente un par de cucharadas de aceite de oliva y frían la carne dos minutos por cada lado; el cerdo, recuerden, ha de hacerse siempre bien, no es carne para comer 'saignant'. Unas patatas fritas son, sin la menor duda, su acompañamiento ideal; tampoco le van nada mal, en temporada y sin por ello suprimir las patatitas, unos pimientos verdes fritos, de Padrón, de Betanzos o de Guernica. Para beber, un tinto con carácter.

Una sabrosa manera de reconciliarse con el cerdo... antes de pasar, si hay ganas y se poseen las necesarias técnicas culinarias, a preparaciones de muy alta cocina que el cerdo, naturalmente, también protagoniza. Pero, de momento... hagámosle justicia.

Tesis doctoral sobre el aroma del Chardonnay

ALTOARAGON

HUESCA.-La jefe de Desarrollo de Viñas del Vero, Cristina Peña, obtuvo la calificación de Apto Cum Laude en su tesis sobre "Nuevos métodos analíticos para la caracterización química y sensorial del aroma de bebidas alcohólicas. Aplicación a la caracterización y principalmente génesis del aroma del vino de Chardonnay de la D.O. Somontano".

En la lectura de la tesis, que tuvo lugar el 16 de diciembre, Cristina Peña recalcoó que el fin básico de la misma ha sido contribuir a la mejora de la calidad de los vinos, mediante el estudio analítico exhaustivo de los parámetros que sustentan la calidad del binomio aroma-sabor. Igualmente, ha desarrollado métodos analíticos apropiados para su estudio y control y

los ha aplicado al seguimiento de los procesos de elaboración.

De esta forma, se han conseguido desplegar métodos específicos de aplicación general para el análisis químico-sensorial del aroma de vinos, combinando técnicas cromatográficas y sensoriales, que se han concretado en el estudio de la variedad Chardonnay en la Denominación de Origen Somontano y, dentro de ella, en los caldos que elabora Viñas del Vero.

El tribunal estuvo integrado por José Antonio Suárez Lepe, de la Universidad Politécnica de Madrid; Purificación Fernández, de la Universidad de La Rioja; Juan Pedro Pérez Trujillo, de la Universidad de La Laguna; María Rosario Salinas, de la Universidad de Castilla-La Mancha, y Cristina Nerín, de la de Zaragoza.

Cabe recordar que, desde el nacimiento

de Viñas del Vero, esta bodega ha desplegado un importante esfuerzo en investigación para mejorar los procesos de vinificación y la calidad de los vinos. Dentro de esta línea, firmó dos proyectos de colaboración con el Centro de Desarrollo Técnico Industrial, dependiente del Ministerio de Industria, sobre "Fermentación controlada en vinos del Somontano" y "Variedades mejorantes en vinos del Somontano", desarrollados desde 1992 con un presupuesto de 200 millones de pesetas.

Estos estudios, que han contado con la colaboración de las universidades Politécnica de Madrid y la de Zaragoza, han desembocado en tesis como la de Cristina Peña, que refleja la inquietud de esta empresa para optimizar desde la investigación el trabajo en la elaboración y conocimiento de los vinos.

