

DE PORC Y DE PUERCOS

El cerdo, porc en Lengua Valenciana y el seu plural porcs, es un bendito animal ya que aparece junto a San Antonio Abad en las imágenes eclesiales de la religión católica. También lo es porque desde su antecesor prehistórico, el “sus scrofa”, ha servido para la manutención humana con supremacía sobre otras especies más rentables en cuanto a la superioridad de su biomasa, pero menos accesibles por la dificultad de caza o de adquisición y, a este respecto, recuerdo que las gentes de mi generación, por lo menos en los pueblos, salvo escasas familias pudientes, no conocimos las carnes rojas por excelencia, es decir el vacuno, hasta después de hacer la mili.



El puerco, nombre también del cerdo en castellano y en la secular lengua del interior valenciano, y su derivado porqueo, equivalente a la matanza o mataero de otras zonas peninsulares, así como porquero, el que cuida a o de los puercos, profesión de tanta credibilidad como la de Agamenón al decir de D. Antonio Machado con referencia a la verdad como sustantivo, según el eminente literato. El puerco, pues, como íbamos diciendo tras la digresión anterior, ha matado el hambre de numerosas familias durante largos siglos, tanto por su total aprovechamiento, como por ser la principal fuente de proteínas y lípidos (vulgo grasas) animales, junto a las diversas legumbres que, aún hoy, y espero que por muchos años más, han enriquecido nuestra cocina y deleitado nuestro paladar desde hace más de siete mil años, aparte de constituir un aporte alimenticio esencial para el buen funcionamiento de la “máquina” corporal humana.

Pero, recientemente, la “brutal” manifestación de la OMS, siglas correspondientes a la Organización Mundial de la Salud, que a partir de este momento otros interpretan como Organización de Mensajes Suicidas, magnificada por los medios, que lo han convertido en la mayor alarma social, equiparable al anuncio de la Segunda Guerra Mundial, la crisis de los misiles en Cuba o a la Guerra de los Mundos de Orson Wells. Sin embargo, tan rotunda ha sido la afirmación que, en general, los consumidores, por lo menos los hispanos, se lo han tomado a “chacota”, escarmentados por la campaña contra el aceite de oliva, contra los pepinos hispanos, o contra el vino por la inefable y “bien pagá” ministra del irrepetible Zapatero.

Otra cosa son los derivados, los preparados a base de carne, pero lo que ya se sospechaba y aceptaba como mal menor.

Los homínidos ya tenían dieta diversificada y carne, tanto roja como blanca, era parte esencial de su dieta. Convertidos en humanos tras la adquisición del alma, suponemos que en el Paleolítico Medio, los Neandertales, la dieta

continuó siendo la misma, es decir de todo lo que hubiera en su territorio de subsistencia, como omnívoros que eran, pescado, mariscos, vegetales y carne, roja o blanca. Es posible que tanto para el pescado como para la carne el ahumado como proceso de conserva ya se conociera, aunque, por el momento, es una simple conjetura, pero posible, desde que se domesticó el fuego hacia el 200.000 a. de C.

Y así hasta el Neolítico en que la alimentación se diversifica con la domesticación de plantas y animales, agricultura y ganadería y el comienzo de la cocina moderna al disponer de recipientes herméticos susceptibles de ser expuestos al fuego directo, apareciendo el fogón.

Y así se fue evolucionando sin parar hasta llegar al momento actual. Evolución que permitió, con el perfeccionamiento de la alimentación y el tratamiento de los productos básicos, alcanzar el nivel actual y, desde un índice de vida que en poquísimos casos superaba los veintinueve-treinta años durante todo el Paleolítico y Mesolítico, periodo de vida más largo, tres millones de años, llegar al momento actual, en apenas siete mil años, en que el índice está en los 82 años para las mujeres y 80 para los hombres.



Y ello a pesar de los grandes peligros a que nos hemos expuesto con el consumo de carnes rojas directamente o manipuladas-preparadas con no sé cuantos elementos venenosos para asegurar su estabilidad y permanencia, según nos ha advertido irresponsablemente la OMS.

Y aquí volvemos a lo de siempre, al abuso de lo que sea, tanto de vegetales como de productos animales en la alimentación. Incluso en lo del engorde, ya que no engorda lo que se come sino su cantidad junto al régimen de vida. El nutricionista Grande Covián aconsejaba comer de todo, pero en plato de postre.

Así que sigamos comiendo los embutidos de Requena, Náquera, la Marina Alta o Anna y la Canal de Navarrés. El delicioso jamón hispánico, popularizado

ibérico, bien de Teruel, Guijuelo o Jabugo para los pudientes, o el económico de cualquier súper. Las guarras de Albacete o Quesa-Bicorp. Los figatells de la Marina Alta o la Vall de Bayrén. La bufa, perrico, morcón o sovisangre de Anna-Navarrés-Planes-Pedreguer-Xaló. L'Olleta de Music u d'Alcoy con pencas, butifarra de seba y morro de porc. Y en general la torrà al bárbaro estilo prehistórico, con alegría y convivencia desbordada al rescoldo de las hogueras de San Antón de Canals, Anna o de tantas otras poblaciones valencianas. Y no quiero acabar sin repetir lo que todo el mundo debe saber y es que la dieta que practicamos los valencianos y otros pueblos hispánicos, conocida como Dieta Mediterránea, nos ha permitido disfrutar de la mayor longevidad mundial tras los japoneses que ostentan el primer puesto. No necesitamos adoptar costumbres ni dietas de otras poblaciones, las nuestras son mejores sin duda ya que se adaptan perfectamente a nuestro medio y recursos. Sin renunciar a nada pero con la debida moderación estaremos y viviremos mejor y más sin duda. ¿Lo haremos? Ya vorem

José Aparicio Pérez

*Publicado en Las Provincias, diario del pueblo
valenciano que debemos leer y apoyar,
el 5-XI-2018*

