



09/10/2010

Del magro al jamon

MANUEL Fernández

Hoy, ya mayores, aquellos niños que se espantaron en su corral por los chillidos del cochino que agonizaba en la banquetta, todavía de noche, degustarán en Villanueva de Córdoba los jamones del cerdo ibérico, ahora convertidos en materia cultural y a veces casi cursi bajo la denominación de gastronomía autóctona o rural. Sabíamos ya de niños que el jamón --que entonces se llamaba magro, y que además del rojo de la carne lucía un blanco veteado de tocino a prueba de pan y navaja-- era una de las partes del cochino que no podía comerse a diario, como la morcilla, sino reservada, como el lomo, para los días de fiesta o para cuando uno se ponía malo. Nunca habíamos imaginado que aquellas paletas y jamones, que dormían un sueño casi eterno de sal en la cámara donde íbamos a jugar por la siesta, llegarían un día a ser la salvación económica de la tierra que se dedicara a comercializarlos. La comarca de Los Pedroches --como casi el resto de las zonas deprimidas de la España de antes de las subvenciones de la Unión Europea-- era un lugar donde sólo había curvas en sus carreteras por donde sus habitantes emprendían la huida camino del futuro, que allí no se veía. Y las encinas se morían de soledad en mitad de la dehesa, ya sin pastores ni porqueros. Pero alguien empezó a ver futuro --el nombre de la Covap es imprescindible-- y en los campos volvió a oírse el mugido de las vacas y a verse la cadencia de los andares del cochino negro --de vuelta a casa después de que el guarro blanco le arrebatara su territorio-- comiendo bellotas. Hoy, la fiesta jarota del jamón será, también, un recordatorio de que los pueblos construyen su futuro con lo que tienen a mano --aquellos cochinos de los inviernos infantiles-- y mucho empeño e imaginación.



www.diariocordoba.com