



El rey de la dehesa

El cerdo ibérico, descendiente de la raza que en su día pobló ambas orillas del Mediterráneo, ha ido recluyéndose en el sudoeste de la Península Ibérica, único espacio en el que aún se mantiene la dehesa.

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes



"El cerdo ibérico es un animal de tamaño medio, con la piel siempre pigmentada, con variaciones entre el negro intenso y el colorado o retinto, y con el pelo débil y más bien escaso (entrepelados) o ausente (lampiños). La espalda, dorso, grupa y jamones, partes éstas que determinan su clasificación prioritariamente, son de musculatura manifiesta. Sus extremidades son finas, resistentes y con pezuñas de coloración uniforme", aunque esta última característica presente excepciones, como en el caso de la variedad conocida como torbiscal. Con estas palabras se define la morfología de un animal emblemático de nuestra despensa en un texto editado por la Denominación de Ongen Dehesa de Extremadura y por AECERIBER, la asociación en la que participan más de trescientos ganaderos empeñados en el mantenimiento y defensa de la pureza de esta vieja raza porcina.

El cerdo ibérico procede del jabalí o cerdo mediterráneo (*sus mediterraneus*), que fue domesticado

en el neolítico y contó con una milenaria presencia en Grecia, Italia, el norte de África y la península ibérica, lugares de donde ha ido siendo poco a poco desplazado por culpa de las masivas importaciones de variedades de capa blanca y origen celta que han ofrecido a las industrias cárnicas mayores rendimientos a costa de una más dudosa calidad.

De hecho, hasta principios del siglo XX el cerdo ibérico, en sus distintas variedades negras, coloradas, peladas o lampiñas, constituía la abrumadora mayoría de la cabaña porcina española, superando el censo de reproductores el medio millón de animales. Sin embargo, la aparición de la llamada peste africana en la década de los sesenta, que provocaba la muerte instantánea e irremediable de los cochinos en unas pocas horas, así como los traumáticos cambios en la estructura de la población agraria española durante esos mismos años y, sobre todo, la ya referida importación masiva de cerdos de procedencias norte y centro europeas, de capa blanca y más rápido crecimiento, que ofrecían mayores rendimientos económicos y una menor cantidad de grasas, supusieron una sucesión de agresiones contra la raza tradicional de nuestro país, que determinaron que a mediados de la década de los ochenta la cabaña de cerdo ibérico se viera limitada a apenas seis mil reproductores, además de que existiera una enorme confusión respecto a sus líneas de pureza genética. De repente, y a causa de la acumulación de todos estos factores negativos, el cerdo ibérico se encontraba en el año 86 a punto de desaparecer en medio de la desidia, la ignorancia y la desinformación muchas veces mantenida de forma intencionada por parte de las multinacionales.

“Era una situación gravísima”, dice diez años después Elena Diéguez, la secretaria técnica de AECERIBER, esa sociedad que se creó precisamente en el año ochenta y siete, en el momento peor de la crisis, como un intento desesperado para conseguir que el cerdo ibérico no sólo no desapareciera, sino que mejorase su calidad. “Es que estábamos a punto de perder una raza extraordina-





ría. Hay que tener en cuenta que hablamos de una de nuestras más importantes joyas gastronómicas, y que, además, esa crisis se producía en un momento en el que la cabaña porcina española se multiplicaba a un ritmo geométrico, por culpa de la invasión incontrolada de cerdos de capa blanca, que constituía una verdadera colonización, por cuanto además de cambiar los métodos tradicionales de cría reposada de los animales en la libertad del campo, sustituyéndola por la estabulación y el engorde forzado y a corto plazo, supuso también una alteración trascendental en los hábitos de consumo. Así, el español que a principios de siglo se comía su tocino, sus toreznos, e integraba la grasa del cerdo en su dieta alimentaria, pasó a comerse una carne magra, que por una moda artificialmente impuesta se le empezó a decir al consumidor que, por carecer de grasas, era más saludable y que ofrecía unos filetes más bonitos a la vista".

Fue el momento en el que se firmó la definitiva sentencia de muerte de variedades como la rubia de Cádiz, el chato murciano o el alavés, "razas extraordinarias que desaparecieron por completo y que hoy sólo quedan en el recuerdo de algunos científicos". Pero es que, en el caso del cerdo ibérico, su desaparición suponía a medio plazo la desaparición de todo un complejo ecosistema, que sólo mantiene su rentabilidad gracias al aporte económico de los cerdos que se crían en montanera, aprovechando el poder energético de las bellotas.

De hecho, y si bien la presencia del cerdo ibérico coincide con el espacio que queda situado al oeste de una imaginaria línea recta que uniese Almería con Zamora, lo cierto es que su presencia masiva se limita a esa zona de bosque fosilizado que, en contraste con el variado paisaje de Castilla la Vieja y sus pequeñas propiedades y de la enorme desnudez de los campos manchegos, se impone al sur y al oeste de Salamanca: el más o menos tupido bosque de quercus (encinas, alcornoques y quejigos) que todavía hoy ocupa enormes extensiones de terrenos situados a ambos lados de la frontera hispanoportuguesa y

puebla buena parte de Extremadura y el Alentejo, y forma manchas boscosas en Toledo, Ciudad Real y el norte de la provincia de Huelva.

Los geógrafos denominan dehesa a ese peculiar ecosistema que se sostiene mediante complejos hábitos que mezclan los cultivos cerealeros, la ganadería extensiva y ciertas prácticas recolectoras. Para muchos especialistas ese paisaje es un jirón

del pasado remoto de la vieja Europa que una extraña y feliz conjunción de circunstancias sociales, históricas y económicas han conservado milagrosamente. Una auténtica reliquia ecológica.

El cereal y las leguminosas cultivados en alternancia (en las zonas en las que se labra el soto-bosque de la dehesa) sirven como alimento para el hombre y también para la elaboración de

piensos naturales, las hierbas de otoño, invierno y primavera posibilitan pastos excelentes que nutren los rebaños de ovejas merinas y vacas (en el pasado reciente, vacas cacereñas, morichas de Salamanca, retintas de Andalucía y Extremadura, y negras avileñas trashumantes, hoy en gran parte cruzadas esas variedades tradicionales con limusinas y charolesas por sus mayores rendimientos en la industria cárnica), mientras que las bellotas producidas por encinas y alcornoques permiten la alimentación en montanera de piaras de cerdos ibéricos.

Por otra parte, las podas necesarias para mantener la buena producción de glandes y la salud de los árboles, proporcionan leña y carbón a los habitantes de las zonas de dehesa, mientras que las cortezas de los alcornoques fundamentan desde hace varios siglos una industria corchera. Algunas otras formas secundarias de economía, como la caza menor o la recolección de espárragos y de otras comestibles hierbas silvestres, han completado el delicado equilibrio económico en amplias comarcas que la tardía reconquista y el poder de la mesta y las ordenes militares mantuvieron escasamente pobladas.

Sin duda, ninguna otra forma boscosa habría podido sobrevivir en estas regiones de la península ibérica sometidas a circunstancias de extrema sequedad y a temperaturas durísimas. Sólo la capacidad de resistencia de las diversas variedades de quercus soporta las prolongadas etapas de sequía que alivian las lluvias otoñales, cuando tienen a bien llegar. De hecho, pocos paisajes resultan tan cambiantes de una a otra estación del año. Así, la monotonía cromática del otoño en la dehesa, con su gama de verdes oscuros y ocre, se rompe en cuanto se inician, ya a finales del suave invierno del sur, los días más largos y soleados. Entonces, los verdes se matizan, apareciendo más claro y fresco el de los cereales recién brotados, y más oscuro el de la hierba que se extiende bajo las encinas y que pronto empieza a mezclarse con el blanco de las primeras flores, con los azules de distintos tonos, con los amarillos y rojos de las numerosas variedades de la floración primaveral.



En la fotografía superior vemos a Rafael Santos, de la finca Casa Vieja, en Santa Marta, acompañado de Mari Carmen Cabrillas. Debajo, José y Francisco Pimienta en su finca de Jerez de los Caballeros.



A partir de los primeros días de mayo, los colores dorados van apoderándose del paisaje, que se vuelve progresivamente blanquecino, casi fosforescente durante las noches de verano. En el suelo, apenas quedan las cañas de algunos rastrojos. La tierra se ofrece a la vista desnuda, agrietada por la terrible sequedad y agujereada por los insectos. Bajo las piedras, y entre la piel y el tronco de los alcornoques, anidan los alacranes excitados por el asfixiante calor. La dehesa, que se pareció

durante algunos meses a la tierra prometida, con sus arroyos repletos de pequeñas flores blancas flotando en la superficie del agua como si se tratara de bíblicos ríos de leche, es ahora una especie de antesala del infierno.

Esa alternancia de dulzura y dureza tan característica del paisaje de la dehesa es la que va a imponer los ritmos alimenticios y de crecimiento al cerdo ibérico criado a la manera tradicional, ya que los animales que llegan a su momento de monta-

nera en el espacio de tiempo en el que maduran los frutos de alcornoques y encinas encuentran en la dehesa, además de abundancia de bellotas, mucha agua y buena hierba, gozando de una alimentación totalmente diferente y de mejor calidad que los que llegan a esa fase de crecimiento una vez que ha pasado el tiempo de recogida de las bellotas, y que, incapaces de recibir una alimentación en libertad, quedarán automáticamente destinados a convertirse en cerdos de pienso.

Es decir, que, de los dos partos que a lo largo de un año puede cumplir una madre ibérica (en cada uno de ellos nacen entre seis y ocho lechones), sólo una lechigada o camada tendrá la posibilidad de convertirse en cerdos de bellota. Tradicionalmente, las cosas eran distintas, porque los animales que llegaban al campo fuera de montanera aguardaban antes del sacrificio los meses necesarios para completar con bellotas su alimentación, manteniéndose entre tanto como verdaderos

muertos vivos que aprovechaban los escasos recursos de las rastrojeras como forma de supervivencia, aunque sin reponer una sola arroba. Su aspecto era tan desolador que se los conocía con el nombre de malandares. Eran animales que se sacrificaban prácticamente con dos años de edad, algo que, en las actuales circunstancias económicas, resulta prácticamente impensable.

El cerdo ibérico puro se desarrolla con lentitud y su sacrificio en la actualidad se produce entre los catorce y los dieciséis meses de vida, prácticamente el doble de tiempo que el que transcurre entre el alumbramiento y el sacrificio de un cerdo blanco, si bien las industrias cárnicas, interesadas en conseguir variantes de crecimiento algo más veloz, con mayores canales y con menos cantidad de grasa para la elaboración de embutidos, han impuesto los cruces del ibérico puro con la variedad Duroc-Jersey, un cerdo remotamente originario de nuestra península, ya que sus antecesores fueron transportados por los colonizadores a América, donde se adaptó hasta alcanzar las actuales características. Estos cruces se llevan a cabo con índices de pureza del cincuenta o del setenta y cinco por cien, con lo que los sacrificios en los mataderos pueden adelantarse un par de meses, beneficiándose además estos animales cruzados de un mayor peso con respecto a los ibéricos puros de más edad.

De hecho, las distintas denominaciones de origen del cerdo ibérico, además de los animales puros, amparan igualmente los

cruces con Duroc al setenta y cinco por ciento de pureza, sin que normalmente los mataderos lo especifiquen en su etiquetado, lo que para quienes defienden la pureza de la raza ibérica supone un cierto fraude al comprador y, sobre todo, fomenta cierta desgana en los ganaderos que ven cómo sus animales puros exigen mayores esfuerzos, más tiempo de cebo, se sacrifican con menos peso y se pagan -a pesar de su mayor calidad gastronómica- exactamente igual que los otros. Para quienes mantienen esa posición, el hecho de que en las etiquetas de las distintas piezas se constatará la pureza del animal supondría un interés mayor por parte de los mataderos respecto a los ejemplares ibéricos puros, que revertiría en un sobrepeso capaz de motivar al ganadero.

En cualquier caso, quizá nunca han estado tan claros los parámetros que definen la raza del cerdo ibérico después de diversas iniciativas de investigaciones como las llevadas a cabo durante más de quince años en la provincia de Toledo, en la finca del Dehesón del Encinar, con razas puras alentejanas y españolas, o las que en la actualidad mantiene con la línea conocida como Valdequiera el equipo de investigación de cerdo ibérico de la Junta de Extremadura dirigido por José Benito. Los programas de evaluación de estirpes de cerdo ibérico y sus cruzamientos, así como acerca de las influencias en los rendimientos de los distintos tipos de cebo están ofreciendo resultados que todos los entendidos definen como mejorables.



Son muchos los ganaderos que piensan que, supuesta la extrema calidad tanto de la raza y alimentación, que es donde se desarrollan los mejores valores gastronómicos de este animal cuyos admiradores defienden para su consumo no sólo en forma de chacinas, sino también en fresco.

La verdad es que las tres denominaciones de origen que amparan la calidad del cerdo ibérico -la más veterana Guijuelo y las recientes Dehesa de Extremadura y Jamón de Huelva- ejercen un control riguroso tanto de las líneas de pureza como de la alimentación, vigilando el proceso desde el inicio, con la definición de la estirpe de los padres (una marca en la oreja derecha habla de pureza genética, mientras que si la marca la exhibe el cochino en la oreja izquierda se trata de un ejemplar cruzado) hasta la fase final, es decir, hasta el momento en que las distintas piezas (lomos, jamones o pale-

mones y paletas. Sin duda, hay que buscar una posición que conjunte el equilibrio entre raza y alimentación, que es donde se desarrollan los mejores valores gastronómicos de este animal cuyos admiradores defienden para su consumo no sólo en forma de chacinas, sino también en fresco.

La verdad es que las tres denominaciones de origen que amparan la calidad del cerdo ibérico -la más veterana Guijuelo y las recientes Dehesa de Extremadura y Jamón de Huelva- ejercen un control riguroso tanto de las líneas de pureza como de la alimentación, vigilando el proceso desde el inicio, con la definición de la estirpe de los padres (una marca en la oreja derecha habla de pureza genética, mientras que si la marca la exhibe el cochino en la oreja izquierda se trata de un ejemplar cruzado) hasta la fase final, es decir, hasta el momento en que las distintas piezas (lomos, jamones o pale-

En el extremo superior derecho, José Benito, responsable de cerdo ibérico en el Servicio de Investigación Agraria de la Junta de Extremadura. A la derecha, Santiago Olalla, ganadero de Brovales, se congratula del buen año que están teniendo.



tas) llegan al mercado debidamente identificadas.

Pero seguramente conviene seguir a grandes rasgos esa biografía del animal desde el momento del parto, tras un proceso de gestación que los veterinarios definen como de "tres meses, tres semanas y tres días" y que Ramón de Arcos, técnico de IBERGENÉTICA, le explicó cuidadosamente al autor de este reportaje. De hecho, la lentitud del cerdo ibérico en sus procesos de desarrollo lo separa del cerdo blanco desde la propia fase de lactancia, ya que en los lechones ibéricos se alarga hasta los cincuenta días, un plazo de tiempo bastante superior al que necesitan los cerdos blancos.

A partir de las dos semanas, la alimentación de los lechones ibéricos empieza a completarse con piensos de trigo, maíz, cebada y otros componentes que lo que persiguen es que el animal se estire y adquiera un esqueleto poderoso capaz de soportar luego la musculatura que permita al animal adulto recorrer la dehesa en busca de alimento durante los meses de montanera.

El lechón, con el paso del tiempo, se ha convertido primero en marranillo y, luego, con unas siete u ocho arrobas de peso, en primal. Es el momento en el que está a punto de iniciarse, en palabras de Ramón del Arco, la distinción entre un cerdo de bellota y los demás, ya que ese cerdo puede continuar la alimentación de pienso intensivo en un régimen de estabulación, o de pienso extensivo en pequeñas cercas en las que se mueve relativamente libre y alcanza a comer algunas hierbas, o bien, entrará en la montanera y, a partir de entonces y durante sus últimos meses de vida, no comerá más que bellotas, hierbas y pequeños animales de la dehesa hasta el momento del sacrificio. Ese último animal criado en absoluta libertad será el que en el mercado se conozca como cerdo ibérico de bellota.

En los cerdos acogidos a denominación de origen todo ese proceso es meticulosamente controlado por los técnicos de la denominación, que mantendrán su vigilancia teniendo en cuenta el peso de los animales en el momento de su entrada en montanera y el que soportan a la salida, que deberá ser en torno a un se-



PEQUEÑO VOCABULARIO del cerdo ibérico

ARROBA. Unidad de peso, que tiene 1.66 kgs., o 25 libras.

CRUZADO. Cerdo que procede del cruce entre diversas razas.

Las denominaciones de origen amparan el cruce de ibérico con Duroc en un 75% de pureza; por ejemplo, madre ibérica pura y macho cruzado al cincuenta por ciento de Duroc. Estos animales se marcan con un crótalo en la oreja izquierda. Son también frecuentes los cruces al cincuenta por ciento, muy demandados por la industria cárnica.

DENOMINACION DE ORIGEN. El cerdo ibérico y sus productos están amparado por tres denominaciones de origen: Guijuelo, que es la más veterana, Dehesa de Extremadura y Jamón de Huelva.

IBÉRICO. Cerdo de raza mediterránea, que se cría al sudoeste de la Península Ibérica. Hay variedades ibéricas en Baleares y Canarias y también, más o menos degeneradas, en Latinoamérica, donde fueron llevadas por los colonizadores españoles.

IBÉRICO DE BELLOTA. El cerdo que, en su paso por la montanera, ha repuesto al menos un sesenta por ciento de su peso comiendo glandes y hierba.

IBÉRICO DE RECEBO. El cerdo que, tras su paso por montanera, ha necesitado completar su alimentación con piensos por no haber comido suficiente bellota.

LECHÓN. El animal en sus primeros tres meses, mientras mama y empieza a independizarse.

MARRANILLO O MARRANO. El cerdo a partir de los noventa o cien días, con un peso de tres a siete u ocho arrobas.

MONTANERA. Se denomina así al período de tiempo en que los cerdos pastan en libertad en la dehesa, alimentándose con los frutos de encinas y alcornoques, así como con las hierbas silvestres y pequeñas alimañas. Los ganaderos hablan de buena o mala montanera, incluyendo en ese concepto la abundancia o escasez de hierbas y bellotas en esa temporada.

PATA NEGRA. Expresión que se puso de moda para denominar al cerdo ibérico de bellota. Es evanescente y engañosa. Hay cerdos negros que no son ibéricos y cerdos ibéricos que no son negros. Además, el término ibérico se refiere a una raza, no a un tipo de alimentación. O sea que se trata de una expresión que no quiere decir nada.

PRIMAL. Etapa entre lechón y adulto, en la que el animal pesa a partir de las siete u ocho arrobas.

PURO. El animal que procede de madre ibérica pura y semental ibérico puro. Según la normativa de las denominaciones de origen, se marca con un crótalo en la oreja derecha.

seña por cien superior al que tenían cuando entraron. Vigilarán también la cantidad de arbolado y, por ende, de glandes que produce cada finca y si estas cantidades encuentran su correspondencia con el número de animales en cebo, del mismo modo que efectuarán análisis de grasas para detectar si hubieran recibido en ese período de montanera, y de modo fraudulento, otros aportes alimenticios que no sean los naturales que el cerdo encuentra en la dehesa. También se encargarán de detectar posibles irregularidades en el comportamiento de los animales en libertad. Conviene recordar que el cerdo ibérico rehuye la presencia humana cuando está acostumbrado a buscar su alimento en el campo, y que, en cambio, se acerca ansioso al visitante si se ha acostumbrado a que el porquero, incumpliendo las normas que definen un cerdo ibérico de bellota, lo regale con raciones complementarias de pienso.

Durante ese período de vida en libertad, con aprovechamiento

de cuanto les aporta el ecosistema de la dehesa, muy especialmente la fibra de los pastizales y la energía de la bellota, los animales que han entrado en montanera con unos noventa o cien kilogramos de peso -unas ocho o nueve arrobas- acabarán añadiendo unos sesenta o setenta kilos, para lo que habrán tenido que devorar unos seiscientos o setecientos kilos de bellota, ya que la proporción que calculan los técnicos es la de diez kilos de bellota consumidos por cada uno que gana el cerdo ibérico.

Se calcula igualmente que cada cerdo ibérico necesita una hectárea para reponer el peso adecuado durante esos meses de montanera, si bien esos términos y proporciones son, como todo cuanto se refiere a la naturaleza, más que discutibles, como se lo hicieron ver vehementemente al autor de este reportaje sus amigos Francisco Pimienta y Santiago Olalla, ganaderos de Jerez de los Caballeros y de Broyales, basándose en la razonable tesis de que cada finca es un mundo irrepetible y que no pueden contarse igual las hectáreas de dehesa abundantemente pobladas de grandes y viejas encinas con una alta producción de bellotas y con suelos fértiles y bien alfombrados de hierba, que las de otras fincas pedregosas, de suelos estériles o en las que los árboles están irregular y poco densamente repartidos. De hecho, cuando el animal, por deficiencias del clima en la estación de montanera, o por limitaciones de la finca, termina su período de cebo en libertad sin alcanzar el peso previsto, y antes de ser llevado al sacrificio necesita un complemento de piensos, pierde su categoría de "ibérico de bellota" para convertirse en lo que se llama cerdo "ibérico de recebo", de calidad y precio manifiestamente inferiores.

Ni son iguales todas las fincas, ni tampoco lo son todos los años. Así, mientras que el recién concluido noventa y seis fue un año de sorprendente abundancia de lluvias en el que en algunos puntos de Extremadura alcanzaron a recogerse mil quinientos milímetros de precipitaciones, en los cinco años anteriores la sequía llegó a ser tan severa que frustró no sólo las co-

sechas de bellotas e impidió la aparición de pastos, sino que incluso puso en peligro la existencia de muchos de estos sufridos y centenarios árboles del bosque del sur del Mediterráneo y también la propiedad de muchas fincas. En palabras de José Pimienta, padre de Francisco, "estos últimos años hemos vivido de consumir nuestras propias carnes, y si muchos hemos aguantado el tirón ha sido porque nos gusta esto".

La verdad es que han sido cinco años muy difíciles para los ganaderos, con los cochinos muy baratos, los piensos caros y la práctica inexistencia de alimentos en la dehesa debido a la tremenda acción de la sequía. "Ahora", dice Santiago Olalla, "ocurre lo contrario, buenos pastos, buena montanera, abundancia de hierba y de bellotas, y los cerdos caros, hasta el extremo de que los corredores están contratando por encima de las cuatro mil pesetas la arroba (es decir, los once kilos y medio de cerdo en vivo), pero claro, los que nos dedicamos a esto ya estamos acostumbrados a los dientes de sierra. Como las cochinas son animales prolíficos, seguramente el próximo año, animada por los precios de esta temporada, mucha gente se dedicará a criar cerdo y habrá sobreabundancia y volveremos a la crisis."

Los ganaderos viven este año su momento dulce. Excelente otoñada, una primavera que se anuncia gloriosa, desaparición de la raya roja que ha mantenido cerrada la exportación durante unos cuantos años, ausencia de plagas graves, buenos precios en el mercado, creciente prestigio y extensión del cerdo ibérico dentro de la propia península donde sus productos se abren huecos en el comercio en zonas hasta ahora cerradas a su consumo. La desaparición de la raza parece definitivamente conjurada, con un número de reproductores que sobrepasa los cien mil, con numerosos proyectos e investigaciones en marcha y con las tres denominaciones de origen trabajando en el control de calidad cada vez con más rigor. Hoy por hoy, puede decirse que el viento sopla a favor de este milenario cerdo ibérico, por más que nadie puede saber qué cartas se guarda en la manga la madre naturaleza. ■



Arriba, Ramón Arcos, técnico de Ibergenética. En el centro, uno de los vareadores de la finca de Eloy Hernández, en Monasterio. Abajo, Esteban Nuñez, porquero de la finca Casa Vieja, en Santa Marta.