

COMERSE AL TORO

Carne de toro, carne de Satán Pedro Romero Solís
6 preguntas a un carnicero 6 Del Boletín a Francisco Ponferrada Pérez
Carne de lidia Luis Barona



S U M A R I O

A N T R O P O L O G Í A

- 4 **Carne de toro, carne de Satán**
Pedro Romero de Solís

A L I M E N T A C I Ó N

- 11 **6 preguntas a un carnicero 6**
Del Boletín a Francisco Ponferrada Pérez

V E T E R I N A R Í A

- 15 **Carne de lidia**
Luis F. Barona Hernández

C U L T U R A P O P U L A R

- 19 **El estofado de rabo de toro**
Rafael Sánchez González

S O C I O L O G Í A

- 22 **Carne de toro con tomate**
Luis Capucha

L A L I D I A

- 25 **Comerse al toro**
Manuel Grosso

H I S T O R I A

- 28 **Comerse al toro de pura hambre**
Fernando González Viñas

A R Q U E O L O G Í A

- 33 **Usos gastronómicos del bovino en el antiguo Egipto**
Cristina Delgado Linacero

G A S T R O N O M Í A

- 37 **La carne de vacuno en la cocina japonesa**
Ricardo García Uceda

- 39 **4 recetas con carne de toro**
Francisco Afán del Río

A R T E

- 45 **Comerse al toro, comerse al torero**
Nieves Galiot

F O T O D O C U M E N T O

- 62 **Una carnicería tunecina**
Fernando González Viñas

E D I T O R I A L C O M E R S E A L T O R O

El hambre debe ser una cosa mala. En esta Europa opulenta se olvidó el hambre. Tanto que rara vez la televisión nos muestra las miserias de millones de humanos que pasan hambre y no tienen modo de calmarla.

Desde el Boletín proponemos una solución: que se celebren corridas de toros en todo el mundo, que se exporten toros españoles, toros gordos, grandes, con más o menos cuernos no importa, lo realmente necesario es que sean toros cebados, adiposos, llenos de carne. Toros que una vez lidiados por nuestros enjutos espadas — Niñito de Eritrea, Morenito de Addis Abeba — puedan ser consumidos por el hambriento público africano, iberoamericano, asiático. Si tenemos corazón debemos ponernos manos a la obra para acabar con el hambre en el mundo. Exportemos la corrida de toros, no será la solución pero al menos ayudará.

Desde el Boletín nos congratulamos además por la incorporación de un nuevo patrocinador a nuestro proyecto. Se trata de la Sociedad Propietaria de la Plaza de Toros de Córdoba, que se une así a la Diputación Provincial de Córdoba y al Restaurante Casa Pepe de la Judería en el empeño de divulgar el mundo de los toros como un acontecimiento cultural de importancia capital. El hecho de que la Sociedad Propietaria esté vinculada principalmente a una parte fundamental de las fiestas con toros — la corrida — nos complace sobremanera, ya que el empeño del Boletín está en que la corrida y su mundo sepan considerar la importancia del toro y sus diversas manifestaciones — fiestas, literatura, arte... — como una parte fundamental de la misma. Este monográfico "comerse al Toro" es una ocasión ideal para dar la bienvenida a la Sociedad Propietaria de la Plaza de Toros de Córdoba.



Portada:
Los toros de Guisando.
Nieves Galiot.
Acuarela y collage sobre papel.

BOLETIN DE LOTERIAS Y
TOROS
Revista cultural taurina

Patrocinan:



Edita:
Asociación Boletín de Loterías y Toros en
colaboración con la Diputación de Córdoba
c. Periodista A. Rodríguez Mesa, 11, 1º2
14010 Córdoba
tel 957 752 765
boletin@taurologias.org

Dirección:
Fernando González Viñas tel 655 767 122

Redacción:
Agustín Jurado Sánchez, Ignacio Collado

Asesores
Eduardo Pérez Rodríguez, Pablo Gallego Sevilla,
Marco Lagemaate

Diseño:
www.ecomunicacionvisual.com

Agradecimientos a Fotomecánica Casares.

Suscripciones: Véase página 43.

D.L. CO-1303-92

Pedro Romero de Solís / Sociólogo

Carne de toro, carne de Satán

Recuerdo que hace muchos años ya, cuando un grupo de entusiastas aficionados a los toros, inauguramos una Fundación de Estudios Taurinos, los compañeros me encargaron que organizara una cena para cerrar los actos.



Encargado de tan nutritivo menester fui a un restaurante que regentaba con notable éxito en la barriada de Santa Cruz de Sevilla un torero retirado que podía presumir de buena cocina, de mejor ingenio y, por si fuera poco, era también miembro de la Fundación. Le propuse una comida, salvo los postres, cuyo ingrediente fundamental y único fuera la carne de toro.

Al restaurador no le hizo mucha gracia pero yo insistí pues me divertía comer con los amigos toro desde los morros hasta la cola pasando por la imprescindible caldereta y los escatológicos testículos. El menú —yo lo avisé como “todo toro”— resultó un fracaso. Perfectamente cocinado, fuimos, sin embargo, muy pocos los que verdaderamente lo disfrutamos. La cola fue, cierto, celebrada pero las fuentes de morros y criadillas, por el contrario, escandalosamente ignoradas. ¡Ni a los más aficionados les gusta la carne de toro! El menú de esta cena es bien ilustrativo. De los variados manjares a mis amigos sólo le gustó la cola. ¿La cola o el rabo? En Sevilla se le llama “cola de toro” ¿Cola? Y me viene, sobre la marcha otro recuerdo, el semblante de contrariedad del célebre ganadero Alonso Moreno de la Cova cuando me lo encontré en la calle Serrano de Madrid y recién dado el disgusto de echarle para atrás un toro por... ¡rubicorto!* Entonces ¿lo que tienen los toros es rabo? Si buscamos en el diccionario la voz rabo leemos que es la extremidad posterior de la columna vertebral, pero consultando cola nos enteramos que, además de lo mismo, es la parte del vestido de ceremonia de la mujer que lleva arrastrando por el suelo. Es, por consiguiente, un símbolo muy femenino: no hay sino que recordar los trajes de novia y las batas de cola. Parece que al llamar cola al rabo del toro hay un interés de los sevillanos, no sé si consciente, de señalarlo con una cierta connotación femenina. Bueno, ya volveré sobre estas ambigüedades del género del toro y de los alimentos. Cola de toro es el único bocado del toro generalmente aceptado,

*El disgusto del ganadero por lo que consideraba una cursilería fue tan grande que retiró toda la corrida, para él un gran sacrificio pues donde le gustaba lidiar era en Madrid.

incluso, me atrevería a decir que dotado de cierto prestigio culinario en Sevilla. Pero ¿qué ocurre con los suculentos asados de lomo o de solomillos de toro?, ¿dónde van los redondos de toro al vino duro? ... ¿dónde se comen los bifés, chuletones, escalopes, entrecotes, parisienes, chatobrianes, turnedoses, etc... de carne de toro? Constatamos que del toro, a mis amigos, a los sevillanos y, por qué no, a los españoles todos, sólo les gusta aquella parte que representa, precisamente, la menor expresión de su carne... ¡el rabo! El rabo, como las manos, ya se sabe, tiene la particularidad de casi carecer de tejido mollar en provecho de cartilaginoso y, además, lo denominan con un nombre que tiene, sobre todo, connotaciones ornamentales —cola— y va en... ¡femenino!

Pero hay más, si después de una corrida salimos con hambre de tapear o cenar de la Plaza de Toros de Sevilla y quisiéramos propinar una dosis reconfortante de carne de toro, pronto caeríamos en la evidencia que en los alrededores del coso de la Maestranza no se come carne de toro. ¡Qué raro!

Hace unos días tuve ocasión de acudir al prestigioso *Symposium del Toro de Lidia*, cuya sexta convocatoria se acaba de celebrar en el mes de octubre en Zafra (Badajoz), un evento al que nunca había asistido y que me interesaba mucho acudir pues allí se concentra una de las audiencias taurinas más conocedoras e interesadas que existen en el planeta taurino. En la cena de clausura del *Symposium*, un auténtico banquete, se rindió pleitesía a esas dos joyas de la culinaria extremeña que son el jamón de bellota y la torta de la Serena, se hizo un homenaje a nuestro vecino portugués con un suculento bacalao a la Dourada y, como plato principal, los organizadores eligieron un estupendo asado de ternera pero... ¿y el toro? ¿y el Toro? No supimos más. Como siempre fue preterido. Comimos, los días de trabajo, un cordero inolvidable, un potaje con chacinas que nos trajo todo el aroma del campo guarrero, probamos magníficos guisos, pero lo único que no degustamos fue carne de toro, ¡ni siquiera la del Toro de *Symposium*!

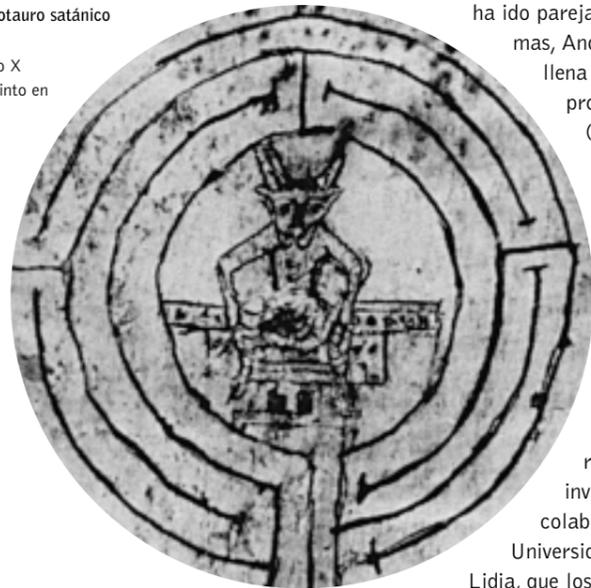
Isabel González Turmo, profesora de Antropología de la Alimentación de la Universidad de Sevilla, que al frente de un equipo multidisciplinar, multicultural, y con participación de varias universidades y agencias de investigación, ha realizado una vasta encuesta en Andalucía y en el norte de Marruecos sobre historia y etnografía de las prácticas culinarias, no ha detectado ninguna receta original que tenga por ingrediente principal la carne de toro. No es de extrañar pues otro investigador sobre Gastronomía de Córdoba, que utilizó los centros de tercera edad para levantar el más importante recetario de comida tradicional que nunca se haya hecho en aquella provincia, tampoco incluyó ni una sola receta para preparar carne de toro de lidia.

El único libro que conocemos con algunas recetas aunque más fruto de la imaginación culinaria que de una investigación etnográfica es *El cuarto tercio: Del ruedo a la cocina. 10 recetas 10 del toro de lidia* (1997) de los Audabram. Me he tomado, asimismo, la molestia de buscar las publicaciones gastronómicas de Marina Domecq, amiga y colaboradora de Julian Pitt-Rivers, ya que aparece liderando las entrevistas con carniceros de reses de lidia en el mercado de abastos de Madrid para el escenario del film *Pasión del Toro* que el malhadado antropólogo estaba a punto de empezar a rodar cuando le sobrevino la enfermedad que, a la postre, lo separó definitivamente de nosotros. Domecq en su delicioso libro *La imaginación al perol* (Madrid, Grupo Libro, 1988) refiriéndose a su ascendiente andaluz afirma que “como todas las regiones en las que la pobreza de sus habitantes

Caeríamos en la evidencia que en los alrededores del coso de la Maestranza no se come carne de toro. ¡Qué raro!

Laberinto con minotauro satánico (fragmento)

Pergamino del siglo X ilustrando un laberinto en cuyo centro un minotauro con rasgos demoníacos es representado sentado sobre un trono como "señor del mundo".



ha ido pareja con la riqueza de sus materias primas, Andalucía ha desarrollado una cocina llena de ingenio a fuerza de aprovechar los productos que le tiende su entorno"

(1988: 9) pero — ¡Ay! — en ninguna de los cientos de recetas que atesoran sus más de 200 páginas encontramos la menor mención al toro de lidia y, sin embargo, en el entorno provincial de Cádiz, de donde es natural la autora, se concentra el mayor número de ganaderías de reses de lidia del mundo ¿Cómo es posible tan flagrante contradicción?

Ahora bien, es preciso también recordar, como señalaban un grupo de investigadores acogidos al Convenio de colaboración Junta de Castilla y León y Universidad de Salamanca sobre el Toro de Lidia, que los animales de la raza de lidia se crían fundamentalmente en atención a su carácter bravo y aun-

que "la carne procedente de esta raza constituye una parte del consumo habitual, sin embargo, se conocen pocos datos sobre su calidad tecnológica, organoléptica y microbiológica" (1999: 115). Estos autores presentaron al *IV Symposium del Toro de Lidia* (Zafra, 1999) una comunicación que estimaron que era un avance de un estudio más ambicioso que estaban realizando sobre el mismo tema. En lo que respecta a la pérdida natural de agua, las carnes de reses de lidia dan una proporción cuatro veces menor que la media de los vacunos estabulados lo cual se traduce en que, objetivamente, presenta al paladar una mayor jugosidad debido a la sensación de humedad que ofrece al inicio de la acción de masticar (0,2 % por pérdida por goteo frente a 0,8 en otras razas) (Sánchez González y otros, 1999: 116). Las mediciones de grasa son, asimismo, mucho más favorables para el ganado de lidia (1,15 unidades frente a 4,70) seguramente a consecuencia de su cría extensiva frente al estabulado del ganado de carne**. Sólo en las mediciones de calidad microbiológica los recuentos realizados sobre mesófilos y enterobacterias ofrecen unas cifras algo más altas que las de las carnes de matadero, sin duda, a causa de ser carnes faenadas en desolladeros con condiciones higiénicas menos exigentes***.

Ahora bien, si éstos son los resultados de los escasos estudios científicos sobre los fundamentos científicos de las calidades gastronómicas de la variedad de carne de reses de lidia, en el curso de las conversaciones coloquiales, por lo general, todo el mundo coincide en señalar la bondad de estas carnes en virtud de la vida privilegiada que llevan los toros de lidia, los buenos pastos que consumen directamente del suelo nutricio de dehesas umbrosas, lo estupendamente que se alimentan gozando de una variedad y una cantidad de hierbas silvestres al que ningún otro bovino tiene alcance debido a la peculiar formación de nuestros pastos y a la estructura de la propiedad de la tierra que sustentan las ganaderías de bravos, a lo que habría que añadir que su explotación se hace en régimen de semilibertad siendo imposible someterlos a la estabulación. Sin duda, la alimentación en buena parte silvestre que consumen los toros de lidia, las condiciones de excepcional salubridad en que viven, siempre al aire libre, en zonas apartadas de los núcleos urbanos y fabriles, muchos de ellos ocupando ecosistemas de una riqueza excepcional, les deben conferir a su carne una calidad única. Y, sin embargo, nadie come toro o, como mucho, sólo se come... ¡la cola!

Debo al geógrafo francés, asimismo estudioso de la Tauromaquia, Jean Baptiste Maudet una información curiosa. En la primavera de 2003 tuvo ocasión de entrevistar a un comerciante de canales de reses de lidia afincado en

Madrid que le confió que más del 90 por ciento de la carne que producían las plazas de toros de la capital, la provincia y las zonas limítrofes las adquiriría para exportarlas ya que los españoles, para los que esa carne era de muy baja categoría, no las consumían ni siquiera en fiestas****.

Opino que, para esta extraña situación, sólo existe una explicación: la carne de toro está fuertemente tabuada por una prohibición tan generalizada como inconsciente. Tomo la voz *tabú* en el sentido freudiano del término. Es decir, no existe, aparentemente, un motivo para que se produzca esa prohibición, sin embargo, su formación es antiquísima y debió ser impuesta, desde el exterior, por una autoridad, con la intención de poner freno a un poderoso deseo del hombre*****. Respecto a la prohibición de un tabú, las poblaciones afectadas suelen tener una actitud ambivalente: por una parte, la energía de naturaleza mágica que contiene el tabú es lo suficientemente fuerte para tentar al hombre a violarlo para apoderarse de ella pero, por otra, su estructura moral le impone la renuncia. Voy a recoger, de la definición que da Jung del tabú, un matiz que tiene gran interés y queda más clara la razón de haberlo utilizado en mi explicación. El tabú junguiano tiene un interés suplementario ya que lo entiende, además, como un instrumento de protección para una psiquis en proceso de formación. En cualquier caso, tanto para Freud como para Jung, el desarrollo de la conciencia individual exige su emancipación de toda veleidad de permanecer adherida a la conciencia colectiva de estructuras y formación más profunda. Jung lo expresa con gran claridad: "La exacta diferenciación con respecto a la psique colectiva es una exigencia ineludible para permitir el desarrollo de la personalidad, ya que si la diferencia es deficitaria, el individuo no tarda en fundirse en lo colectivo" (Jung en Doucet, 1975: 206–207).

Se ha de pensar, por consiguiente, que en una época lo suficientemente alejada de la actualidad la ingestión de carne de toro estuvo de alguna manera prohibida y fue objeto de persecución. Se ha exagerado el apoyo, sin matices, de la Iglesia Católica a la fiesta de los toros. Por ejemplo, una relectura de las posiciones teológicas y morales del padre Mariana nos resitúa inmediatamente en posiciones más correctas: la corrida de toros es una fiesta pagana y el sacrificio del toro encubre una ofrenda a una divinidad satánica. La Iglesia luchó contra el sacrificio del toro de maneras distintas y complementarias: primero, en aquellas sociedades donde la fiesta no estaba demasiado arraigada intentó, sin más, suprimirla por la vía expedita de la prohibición y, en aquellas otras donde la fiesta era consustancial a la expresión colectiva intentó, mediante rituales sustitutorios, eliminar la "pasión y muerte" del toro y romper la identificación que, en el pueblo podría darse, con una divinidad salvadora y, en aquellas otras en que la prohibición o la sustitución fueran imposibles, impulsaron a los caballeros para que se apropiasen de la muerte del toro para darle una salida cristiana: entregar la carne, por caridad, al consumo de pobres, enfermos y "envergoñados", como es el caso, muy temprano en la historia, de Roa de los Caballeros en la que la Iglesia acepta (si no impulsa) que los caballeros de esta población, situada en plena vía Jacobea, corran toros de muerte en la festividad del Corpus Christi, mientras hagan la ofrenda votiva de la oblación del toro al Cuerpo de Cristo y donen la carne del sacrificio a los enfermos del hospital de esa población situada en el camino de Santiago (Romero de Solís, 1996). En Siles (Jaén) esta operación espiritual queda explicitada en el lenguaje mismo de la fiesta. Cuando se prepara la caldereta de carne de toro para el consumo de los vecinos esas viandas aún se denominan "carne de Satán", mas pierden esa identificación tan pronto como el

****Como precisa la Dra. Isabel González Turmo la carne de toro se denomina, entre profesionales de la alimentación, "carne de avería" (a buen entendedor con pocas palabras basta).

*****Sin duda, por ser muy antigua esta prohibición, actualmente, es más eficaz en algunas regiones que en otras. Por lo que se refiere a Andalucía, la inmensa mayoría de la población, sin distinción de grupos o clases sociales, rechaza, en la práctica aunque no en la esfera de las representaciones, el consumo de carne de toro. He detectado, sin embargo, comunidades donde, en el curso de las fiestas patronales, comen colectiva y gozosamente carne de toro. Esta anomalía no hace sino confirmar mi hipótesis del tabú. La transgresión colectiva es una de las características de las fiestas totémicas tales como fueron definidas por Freud en su célebre monografía *Tótem y tabú* [1912].

En una época lo suficientemente alejada de la actualidad la ingestión de carne de toro estuvo de alguna manera prohibida y fue objeto de persecución.

**En este caso, sin duda, para la salud pero puede que la menor proporción de grasas reduzca la intensidad del sabor de la carne ya que son aquellas las que transportan, fundamentalmente, los sabores. Habría que someter pruebas comparadas a la experiencia de catadores.

***No me queda claro en el trabajo consultado si el color rojo oscuro de la carne de las reses de lidia es consecuencia sólo de la falta de una sangría eficaz o a una proporción mayor de pigmentos hemínicos (Sánchez González y otros, 1999: 117).

En el Mediterráneo, la carne era un bien escaso y sólo era consumida, como en Andalucía hasta bien entrada la sociedad moderna, en días de fiesta.

1993). Así pues, desde la Antigüedad, la dimensión religiosa de la carne de toro, vinculada a ritos sacrificiales de índole pagana, ha sido objeto de una fuerte condena por parte de la Iglesia Católica que instrumentó prohibiciones que llegaron al extremo de excomulgar a quienes desobedecieran y mataran toros en el curso de corridas festivas. Ya sea por los avances realizados en el control ortodoxo de la religiosidad popular, ya porque la nueva teología de la Iglesia reconocía la presencia de otros peligros más graves e inmediatos, ya porque se veía presionada por personas devotas y poderosas, la Iglesia decidió “cristianizar” la carne de toro orientándola a que fuera consumida por enfermos y miserables. Sin embargo, tanto la demonización primitiva de la carne como su destino hacia “envergoñados” la ha, definitivamente, estigmatizado. El consumo de carne de toro queda en nuestro país dentro de lo que se considera, desde el punto de vista de la política de las buenas costumbres o de la práctica escrupulosa de la religión, dentro de la esfera de lo no conveniente.

Es más, en el tiempo en que se inventa la corrida convencional de toros —el siglo XVIII— es una de las épocas de más intensa misión católica. El siglo de la Ilustración es la época en que con más virulencia se plantea la lucha por la hegemonía entre la Iglesia y la Sociedad civil. Ciertos aspectos de esta polémica aplicada al mundo de los toros la expuse en una conferencia pronunciada en el Congreso Fiesta de Toros y Sociedad (Sevilla, 2001). Esta conferencia, que titulé, “La Tauromaquia. Un ritual de transformación del animal en alimento” contiene, simbólicamente sintetizado, todo este proceso social-religioso que aquí sólo se insinúa. Más de un observador extranjero ha pensado que el espectáculo de la corrida de toros es la dramatización, en un espacio controlado, del mismo enfrentamiento social-político entre Nobleza y Pueblo que ensangrentó a Francia y se denominó “la Revolución”. En esta especie de representación teatral, en la que los actores juegan su papel a vida y muerte, una de las tareas principales del pueblo es rescatar simbólicamente el poder de matar, de sacrificar, de hacer carne, de repartir, tareas que le habían sido secuestradas por la Iglesia y por el Estado. Por eso, surgirá en Andalucía, y muy posiblemente haya sido en Sevilla, un espectáculo de toros cuyo núcleo principal sea la muerte del animal ejecutada por un espada que, muy poco antes, había sido un matarife del Macelo sevillano, es decir, por un trabajador que representaba, en el centro del ruedo, la toma del poder —matar— por las capas sociales populares.

Por eso mismo, para la inmensa mayoría de los aficionados, la suerte de matar ha sido, y es, por supuesto, el momento culminante de la lidia, es el instante en el que realmente se resuelve el combate. *Pepe-Hillo* en su *Tauromaquia o Arte de Torear* refiriéndose a la suerte de matar escribía que es “sin disputa, la más interesante por todas sus circunstancias, y en la que los espectadores cifran toda su satisfacción” (Delgado, 1804: 78). Es la suerte suprema porque toda la lidia, desde la salida del toro, antes incluso, desde el mismo paseíllo, está orientada hacia ese tremendo cumplimiento. La lidia, por consiguiente, es un conjunto de secuencias orientadas a un fin superior: el sacrificio del toro.

Ahora bien, este sacrificio en la medida en que está regido, inconscientemente, por la obtención de alimento tiene unas connotaciones que es preciso explicitar. A estas alturas a nadie le es ajeno que la corrida de toros es, entre otras muchas cosas, la representación ritual de un intercambio de sexos. Al

sacerdote bendice el gigantesco guiso de toro para quedar, a continuación, bautizadas con el nuevo nombre de “caridad de San Roque” (Romero de Solís, 1991).

Cuando Santa Teresa de Jesús, con sus monjas y frailes revolucionarios, llega a Beas de Segura (Jaén) para fundar un convento de carmelitas descalzas con la intención de reconvertir al cristianismo una población serrana, aislada, abandonada de la mano de Dios y apartada de las rutas oficiales, cuya religiosidad estaba contaminada por la floración de numerosas supervivencias paganas —entre ellas seguramente una renovación del antiguo culto al toro—, centra en este animal buena parte de su actividad misionera. Santa Teresa realiza el milagro de amansar un toro al que la leyenda contemporánea identificaba con el Diablo; lo unce con su cingulo, lo reduce y, para asombro de los serranos, entra en Beas, ella sola, llevando al toro atado de los cuernos. A partir de ese momento los vecinos de Beas cambiarán su actitud con la monja y decidirán ayudarla a la construcción del convento para lo que ponen a su disposición, prácticamente, la totalidad de los animales disponibles, en el pueblo, para el trabajo de tracción necesario para el acarreo de grandes bloques de piedra. Santa Teresa devolverá al pueblo este acto de generosidad con la instauración de una fiesta organizada en torno a correr toros ensogados, es decir, un ritual que reproducirá ese momento fundacional de la nueva cristianización que es la entrada espectacular de Santa Teresa de Cepeda en Beas de Segura. Pero la fiesta que les dio Santa Teresa, como era de esperar, no culminó con el sacrificio de los toros y su ingestión colectiva, sino que los animales, como si se tratara de un día más de trabajo, al final de la jornada de fiesta, de la corrida en suma, eran devueltos a sus dueños. En la fiesta de San Marcos de Beas, en la actualidad, se corren varias decenas de toros ensogados por las calles y no se mata públicamente a ninguno. La fiesta ha sustituido la muerte y el sacrificio del toro por la corrida actual de toros ensogados que termina, cada día, con succulentas chuletadas de cordero. Así queda transmutado el antiquísimo sacrificio del toro pagano por la muerte del místico cordero cristiano. Ésta,

que en otro lugar he llamado “tauromaquia del Carmelo”, se reproduce en otras poblaciones donde los carmelitas misionaron impulsados por una semejante estimación de que la existencia y el aumento de supervivencias paganas entre la población era tan amenazadora para la religión cristiana que bien merecía que se establecieran allí y fundaran un cenobio: por ejemplo, en Grazalema (Cádiz). El célebre Toro de la Virgen de Grazalema fue, asimismo, fundado desde el convento carmelita de San José, y como el de Beas, tampoco se le inflinge la muerte. La Iglesia Católica, por consiguiente, luchó allí donde las supervivencias paganas eran más fuertes para, manteniendo lo festivo del rito, abolir, sin embargo, el sacrificio del Toro que, en tanto que tal, había sido, en la sociedad antigua, el que permitía la posibilidad moral de ingerir carne y vivir la fiesta como un auténtico festín.

En el Mediterráneo, la carne era un bien escaso y sólo era consumida, como en Andalucía hasta bien entrada la sociedad moderna, en días de fiesta, en días donde los rituales, sacralizando el alimento, permitía su distribución equitativa entre todos los miembros de la colectividad (Romero de Solís,

Laberinto cretense (fragmento)

Grabado sobre madera de un maestro alemán desconocido (año 1550 aprox). En la escena central Teseo lucha contra un minotauro—satán representado como el diablo. Detrás de la escena principal está representado un banquete amenizado por músicos y escenas de juegos.



BIBLIOGRAFÍA

- Audabram, Régine y Georges (1997): *El cuarto tercio: Del ruedo a la cocina. 10 recetas 10 del toro de Lidia*, Paris, Les Editions de l'Épure.
- Hay traducción al castellano.
- Delgado, José (Vulgo) Hillo (1992) [1804]: *Tauromaquia o arte de torear* (corregida y aumentada con una noticia histórica sobre el origen de las fiestas de toros en España), Madrid, Comunidad de Madrid, Centro de Asuntos Taurinos, 22+104 págs. +30 láms.
- Domecq, Marina (1988): *La imaginación al perol*, Madrid, Grupo Libro.
- Doucet, Friedrich W.: *Diccionario del Psicoanálisis Clásico*, Barcelona, Labor, 1975.
- Freud, Sigmund (1993) [1912]: *Tótem y Tabú*. Madrid, Alianza, 17ª reimpr.
- Romero de Solís, Pedro: “El toro y el agua: algunos indicios de acuotaurolatría en la Sierra de Segura” en *El Folklore Andaluz*. Revista de Cultura Tradicional, 2ª época, Sevilla, 1991, nº 7.
- Romero de Solís, Pedro: “La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos: a propósito del consumo de carne”, ver Romero de Solís, P. y González Turmo, I. (Eds.): *Antropología de la Alimentación. Ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Sevilla, 1993, págs. 51-92.
- Romero de Solís, Pedro: “Fête-dieu, fête du «toro». Sous le signe de la mort sacrificielle” en Molinié, A. (Ed.): *Le corps de dieu en fêtes*, Paris, Le Cerf, 1996, 83-114 págs. con 11 ils.
- Romero de Solís, Pedro: “La Tauromaquia. Un ritual de conversión del animal en alimento” en García-Baquero González, A. y Romero de Solís, P. (Eds.): *Fiestas de Toros y Sociedad*. Actas del Congreso Internacional de Tauromaquia (Sevilla, noviembre-diciembre de 2001), Sevilla, Universidad de Sevilla, Real Maestranza de Caballería y Fundación de Estudios Taurinos, en prensa.
- Sánchez González, C.I.; Castro de Cabo, M.J.; Garzón Cuadrado, A.L.; González Martín, I.; y García Cachán, M.D.: “Calidad de la carne del Toro de Lidia” en Barona, L.F.; Cuesta, A.E.; y Jiménez Chamorro, J.M. (Comps.): *IV Symposium del Toro de Lidia*, Zafra, Comité Organizador Symposium Nacional del Toro de Lidia, 1999, págs. 115-119.

comienzo de la corrida, en los primeros lances, el torero a la vez que se envuelve literalmente en los vuelos de la capa y se protege en la proximidad de las tablas mientras que el toro, por el contrario, dominado todo el terreno de la plaza, hace ostentación de su fuerza e hipergenitalidad. El torero hasta que no se desembaraza de la capa y toma la espada no mostrará su cuerpo de varón "marcado —utilizando la terminología poética de Miguel Hernández— en la ingle con un fruto" a la vez que, templando y mandando, no obligará al toro a ceder toda su braveza y humillarse como si aceptara, al fin y a la postre, el código de comportamiento de una mujer en una sociedad altamente patriarcal como es la formación en que la corrida moderna se inventa. Así pues, el torero ha realizado, en el curso de la lidia, una tarea gigantesca: ha logrado cambiarle el sexo al bóvido. Es en ese momento en que el toro, humillado, depone su identidad hipermasculina es cuando el matador, transmutado en héroe cultural, se dispone a rubricar la ley de nuestra civilización que reza que la cultura es consecuencia del sacrificio, que... ¡la letra con sangre entra!, monta la espada para matar.

La asamblea de sacrificantes espera, con la respiración contenida, la estocada mortal. De pronto, en el silencio de la plaza silenciada, se oye el rugido del matador y un dardo metálico y erguido, vertiginoso y reluciente, penetra

Todos los bóvidos sacrificados han tenido que ser convertidos, según el rito que practicamos desde el fondo de los tiempos, en hembras antes que en alimento.

por la herida cultural, abierta en la cruz del toro como si fuera un sexo femenino y animal ensangrentado por el celo, hasta su corazón. La res, en virtud de la «penetración» se ha transformado, definitivamente, en una hembra enorme que se acuesta presa de una agonía convulsa. Muerta, yace ahora sobre la arena, convertida en un inmenso montón de... ¡alimento! Así pues, el toro sobre el albero descansa, poseído y derramado, femenino y transmutado en una inmensa montaña de carne comestible.

La lógica de las estructuras profundas del inconsciente necesita transmutar al macho en una hembra porque el alimento es un don femenino: en el interior más recóndito de toda comida siempre palpita la ubre primordial. En este sentido, la tauromaquia es el rito sacrificial por el que nuestros grandes herbívoros superiores fueron y son «culturalmente» transformados en alimento (Romero de Solís, en prensa).

A la sombra de este poderoso rito de feminización de la res de lidia se explicaría por qué el toro andaluz ha perdido el rabo a favor de la cola y por qué, en las tablas de carne de todos los mercados, al menos, de la Baja Andalucía, han desaparecido todas las denominaciones de los distintos ganados vacunos —buey, toro, novillo, utrero, etc.— a favor de "ternera", la única carne verdaderamente comestible entre nosotros. Todos los bóvidos sacrificados han tenido que ser convertidos, según el rito que practicamos desde el fondo de los tiempos, en hembras antes que en alimento. El tabú tras la que se protege la carne de toro no hace sino esconder la gran maquinación que acabamos de revelar: una carne hecha comestible en virtud de un rito religioso de pasmosa antigüedad. ●

Del Boletín a Francisco Ponferrada Pérez

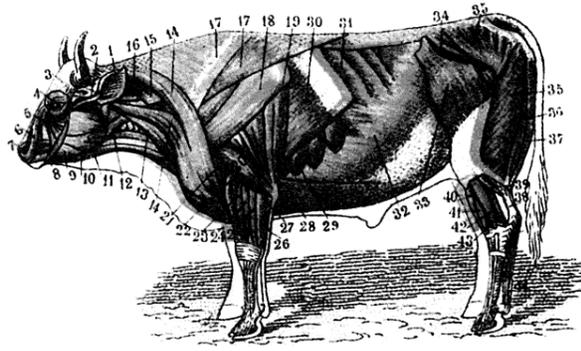
6 preguntas a un carnicero 6

Una conversación con Francisco Ponferrada Pérez, carnicero.

1 ¿Quién compra la carne de toro?

Durante todo el año existe demanda de carne de toro; estamos hablando de una carne con mercado continuo. Sin embargo hay que matizar que cuando realmente el cliente pide expresamente este tipo de carne es durante la celebración de la feria taurina. Es en estos momentos cuando me veo obligado a satisfacer una demanda exigente y muy particular, la del cliente que compra carne de toro para cocinarla él mismo en casa. Hablamos en estos casos de un cliente que pide carne que se supone procede de un toro lidiado en la plaza en época de feria. Hasta esas fechas los interesados en comprar carne de toro proceden de la hostelería; cocineros y dueños de restaurantes que ofrecen esta carne dentro de su carta de platos y que la presentan como algo especial. Pero cuando llega la feria taurina la cosa cambia. Se produce entonces un incremento de la venta y son los clientes habituales particulares los que prácticamente me exigen la carne de toro y es entonces cuando acudo a los mayoristas para reservar carne de toro de lidia, de ese toro que mis clientes han tenido oportunidad de ver torear y matar en la plaza de toros. A la mayoría de los clientes la feria taurina les despierta un hambre y deseo por la carne de lidia que parece compulsivo si nos atenemos al poco tiempo que tarda en acabar con todas las existencias.





La demanda es tal que en 10 días he vendido el medio toro, es decir 300 kilos.

2. ¿Qué parte del toro se vende?

Existe una clara diferencia entre la carne que vendo durante el año y la que vendo con motivo de la feria taurina. Este hecho responde a que los clientes son distintos, es decir, volvemos a lo de antes, existe un mercado continuo dirigido preferentemente a la hostelería y en la que el rabo de toro es el rey y existe un mercado muy localizado en el tiempo y que está dirigido a los clientes —más bien clientas— particulares. A estos últimos la carne de toro que se les vende procede de todo el toro y no de ninguna parte

en especial. Lo que yo hago es comprarle al entrador o mayorista, que es quien se encarga de comprar los toros de una corrida (incluido el sobrero), un toro o medio toro. Al medio toro, que ya ha sido despellejado y desangrado se le llama *media canal*. Este medio toro se me trae entero a la carnicería, o sea, de una pieza. Esta media canal tiene ya su *cuaje* o dicho de otro modo han pasado entre 48 y 72 horas desde su muerte, tiempo suficiente para que la carne esté en perfecto estado para iniciar el proceso que la llevará a descansar en un plato y ser consumida por nuestro goloso paladar. Cuando me llega la media canal la introduzco en el frigorífico y es allí donde comienzo con el despiece. Hasta que la carne llega al expositor debe permanecer todavía una semana en la cámara para que esa carne se *afloje* y se pudra el azúcar de sus músculos. Esto significa que si alguien compra carne de toro de lidia, nunca le podrá decir al servírselo en la mesa que ese toro lo mató ayer. Esplá de un estoconazo. Puede que lo matase Esplá, pero sería hace una semana y en otra feria, no en esta. También le puede ocurrir que ese toro nunca haya sido lidiado en una plaza o que haya muerto de tuberculosis. Más allá de la picaresca del carnicero que dice vender toro de lidia y engaña a sabiendas está el hecho de que a mí me llega toda la carne, a raíz del mal de las vacas locas, con unos exhaustivos certificados veterinarios y con los resultados de los análisis de vísceras. Hasta el nombre de la madre, del padre, el origen y el tipo de pienso que ha comido el animal puedo comprobar en la documentación. Toda esta información me llega sobre todas las carnes que compro menos de la carne de toro de lidia, que me llega simplemente con un certificado expedido por el veterinario en la misma plaza de toros. Por ello, comprar al mayorista que compró los toros de la corrida de feria es una garantía.

Cuando ya he despiezado toda la carne y ha pasado el tiempo necesario, puedo colocar en mi expositor carne que, o bien procede de la parte trasera o de la delantera del toro. La parte delantera se divide en *lomo*, *costillares*, *morcillos* y la parte de la bola, que es como el jamón o trasero del animal, y que a la vez se divide en *tapa*, *babilla*, *cola* o *culata de contra*, *cadera* y *redondo*. La parte trasera se despieza en *pecho*, *brazuelo*, *pecueteo* y *lomo de agujas*. La parte más noble es la trasera.

Todas estas partes se exponen para el consumo y a la hora de vender y debido al carácter que tiene este tipo de carne las troceo normalmente en dados porque el destino suele ser el estofado y esta es la mejor forma para que la carne adquiera toda la consistencia necesaria para formar parte de un plato jugoso y rico, siempre que las manos del cocinero/a sean expertas. El que la carne proceda del pecho, de la tapa o de la babilla es en estos casos indiferente. La demanda es tal que en 10 días he vendido el medio toro, es decir 300 kilos.

La carne de toro troceada en dados y cuyo destino es el estofado — rara vez se pide un filete— se vende como si fuera toda una misma cosa; podríamos decir que los estofados de carne de toro están hechos de la parte del... toro, y ya se sabe que hasta el rabo todo es toro. Por cierto que después de muchos años aún sigo esperando que alguno de esos medios toros que compro me llegue completo. Y digo esto porque llegan siempre sin rabo. Se ve que veterinarios, subalternos y toreros tienen preferencia especial por este manjar y desaparece antes de llegar al mayorista.

3 ¿Qué platos se preparan con la carne de toro?

Nuevamente debemos diferenciar esos dos mundos de clientes, el de hostelería y el cliente particular. El del cliente particular es reducido en cuanto a los platos que prepara. Para estos clientes el destino natural de esta carne es el estofado o el guiso y para eso la vendo. La carne de toro es una carne para hacerla en salsa, es una carne muy hecha (recuérdese que un toro tiene 4 años) y por ello resulta fundamental prepararla en un guiso. En una olla es donde este tipo de carne, de mucho sabor y no tan insípida como la carne de ternera, puede y debe prepararse para sacarle todo su jugo. Recordemos que estamos hablando de un tipo de carne roja y que necesita mucho tiempo de cocción y de la que saldrán platos muy concentrados. También los hosteleros me compran carne de toro para hacer guisos. En estos casos la carne de toro tiene un atractivo especial también para ellos y la ofrecen a sus clientes como se puede ofrecer la carne de venado o de ciervo, por lo que no iba muy mal encaminado Ortega y Gasset con su libro sobre *La caza y los toros*.

Pero el plato estrella para la hostelería, teniendo en cuenta que mi carnicería está localizada en Córdoba, es el rabo de toro. Es un plato que se ofrece en la mayoría de los restaurantes de la ciudad y que se vende todo el año. Resulta que los carniceros de ciudades como Málaga, Granada o Sevilla suelen tirar el rabo de toro a la basura y aquí se venda a precio de exquisitez en los restaurantes.

4 ¿Cuántos rabos de toro de lidia se venden?

En realidad, y por lo ya expuesto anteriormente, no sé si alguna vez alguna persona en esta ciudad ha llegado a comerse un genuino rabo de toro de lidia. Alguno habrá consumido rabo de toro sin más, es decir, sin lidiar. La mayoría habrá consumido rabo de añojo o novillo que con suerte ha sido corrido por las calles de algún pueblo o proceda de alguna capea. Y no queda ahí la cosa, tanto en las carnicerías como en los restaurantes (naturalmente no en todos, pero la picaresca existe y por eso lo cuento) se vende “rabo de toro fresco” que en realidad es rabo de añojo procedente de ¡Bélgica, Francia o Dinamarca! y que además ha sido previamente ultracongelado. Esta es una práctica muy habitual de los hipermercados que ofrecen sin ningún pudor “rabo de toro”, es decir de un animal que asociamos con la bravura y con las corridas y que en aras del consumismo desaforado resulta que ha sido “lidiado” en la monumental de Copenhague.

Claro que si el rabo es de un añojo que pastaba junto a la costa atlántica no hay por qué quejarse ya que la picaresca llegó a tal extremo hace un par de años que se nos estuvo vendiendo a las carnicerías —y nosotros a los clientes sin saberlo— rabo de toro que no era de toro. Unos estupendamente presentados rabos que llegaban en sus cajitas bien embalados y de los que no se podía sospechar que no fuesen la parte final del ganado bovino. La sospecha del gremio estaba en que, aun cuando el comienzo del rabo tenía la anchura habitual, estos rabos eran extremadamente finitos en uno de sus extremos. La explicación a este misterio resulta cuanto menos cómica. Aquello que consumíamos como rabo de toro y que a muchos les hace sentir de alguna manera identificados con tiempos remotos en los que se cazaba para vivir y simbólicamente la carne del animal matado nos alimentaba también espiritualmente y, en el caso del toro, nos hacía dotarnos de una fuerza genésica, pues bien, aquello que se consumía hace un par de

Se vende “rabo de toro fresco” que en realidad es rabo de añojo procedente de ¡Bélgica, Francia o Dinamarca!



A finales de los años 90 se llegó a consumir canguro (rabo) anunciado en los restaurantes como “rabo de toro”.

años como rabo de toro no era otra cosa que ¡rabo de canguro! Para dar saltos, vamos.

5. ¿Cuánto cuesta la carne de toro de lidia?

La carne de toro de lidia es mucho más barata que otras carnes. Bien es verdad que por distintas razones, el largo tiempo de cocción por ejemplo, la encontramos a veces en los restaurantes a precios comparables a los de la carne de caza. Aunque su calidad no es de la mejor, se vende como algo especial. En la carnicería no obstante la vendemos a un precio casi reducido en comparación con la carne de ternera o añejo. Un kilo de carne de toro de lidia se vende en carnicerías entre 4 y 6 euros.

Por el contrario un kilo de añejo no baja de los 10 euros. Independientemente de cómo se prepare la carne de toro de lidia, es más vieja, trabajosa y más difícil de preparar si queremos conseguir un plato atractivo.

En cuanto al rabo de toro el precio nos indica una vez más de lo que se trata. Un rabo fresco de ternera nos cuesta a los carniceros 7 euros. El susodicho rabo congelado que procede de los países europeos nos cuesta 2 euros. La conclusión es bien sencilla, no se compran duros a cuatro pesetas, así que desconfía del rabo barato, en el más amplio sentido de la palabra.

6. ¿Afecta la lidia a la carne del toro?

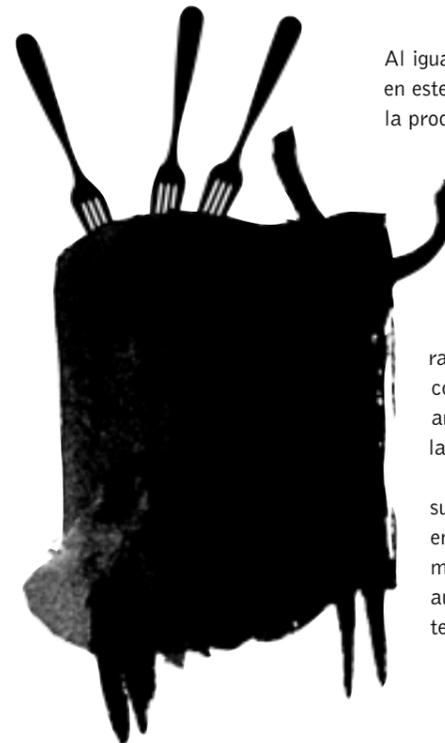
No sé hasta qué punto puede afectar la lidia de un animal al sabor de su carne. Lo que sí puedo decir es que hay una parte de la carne del toro que se ve directamente afectada; es la parte delantera del animal y concretamente la aguja. Es aquí donde el toro recibe los puyazos de los picadores y la estocada de los matadores. Ni que decir tiene que a lo que más teme un carnicero es a los novilleros inexpertos porque dejan al novillo echo un Cristo con tanto pinchazo. A veces he ido al campo a despellejar y descuartizar algún novillo que había sido lidiado por alguno de estos novilleros para entrenarse y me he puesto de sangre hasta los ojos porque la parte delantera estaba como un auténtico colador. Me ha costado mucho tiempo arreglarlo y limpiarlo para sacar de la aguja lo que quedaba aprovechable. Así que cuando veo a matar a un toro con la dignidad que estos se merecen, es decir, con un estoconazo precisamente en el hoyo de las agujas, respiro tranquilo porque el lidiador me ahorra trabajo y se hace acreedor del lustroso nombre de "matador".

Ni que decir tiene que a lo que más teme un carnicero es a los novilleros inexpertos porque dejan al novillo echo un Cristo con tanto pinchazo.

Luis F. Barona Hernández / Veterinario

Carne de lidia

La ganadería de reses bravas en la actualidad, va ligada de manera inexorable al entorno social que nos rodea. El mismo desarrollo de la fiesta en sus múltiples facetas lleva consigo hábitos nutricionales y gastronómicos que constituyen una parte más de la liturgia y cultura taurómaca.



Al igual que se impregna de la tan en boga moda ecológica, que sin embargo en este caso, no deja de ser una de las rutinas más absolutas que ha arrastrado la producción del bovino de lidia.

Hablar del entorno y de la crianza del toro bravo es sinónimo de un ecosistema muy particular y respetuoso con el ambiente, la dehesa. También lo es de explotación extensiva, de rusticidad, de aprovechamiento del medio, de sus productos naturales, aunque la ganadería moderna emplee métodos suplementarios que faciliten el buen término de las reses para su lidia.

No obstante, este cúmulo de tradición y experiencia, ligado a lo natural y al culto no puede estar de espaldas a nuestro actual entorno social, con su evolucionada escala de valores tan relacionada con el medio ambiente (ecología), el bienestar animal y la salud pública, todas ellas en la vanguardia de un adecuado progreso y modernidad.

El contexto social que nos envuelve se caracteriza por nuestra desmesurada preocupación por los temas sanitarios, donde la tendencia se encamina a obtener un riesgo cero en nuestra alimentación y con unos medios de comunicación eficaces y abundantes que se encargan de ello, aunque en ocasiones sean algo alarmistas y con apreciaciones dudosamente cualificadas.

Una vez muertas las reses, debe procederse al sangrado higiénico en las dependencias de la plaza donde debe realizarse el reconocimiento veterinario post-mortem.

En este contexto, el toro de lidia pasa a formar parte, en numerosas ocasiones, de nuestra dieta física, amén de la espiritual, de la que es consecuencia directa.

Esta raza, cuya peculiar crianza esta orientada a la selección de una aptitud relacionada con su etología (acometividad) ingresa en un amplio abanico de posibilidades culinarias de muy diversas recetas, pues no siempre su carne en el mercado proviene de la lidia. En ocasiones, forma parte de este recurso, carne que procede de occisiones programadas en matadero y que son consecuencia de la eliminación de ganado por la selección realizada frente a su bravura. No obstante, cuando realmente somos conscientes de su origen es cuando su procedencia es resultado de la lidia ordinaria u otras prácticas de la actividad taurina, siendo esta la única manera según la actual legislación, de comercializarse bajo la denominación de "carne de lidia." El resto se sacrifica y comercializa por los canales habituales, siguiendo la normativa higiénico-sanitaria vigente.

Fases del proceso de actuación

Se conoce pues y pueden comercializarse bajo este epígrafe ("carne de lidia") aquellas carnes que proceden de reses lidiadas o corridas en espectáculos taurinos en los que se procede a su sacrificio en el ruedo o bien en los corrales de haber sido estas devueltas. También aquellas que han sido lidiadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada siempre que cuenten en ellas con un veterinario de servicio.

Independientemente de su origen, tras la primera fase y una vez muertas las reses, debe procederse al sangrado higiénico en las dependencias de la plaza donde debe realizarse el reconocimiento veterinario post-mortem.

Una vez realizadas estas actuaciones la res se trasladará al desolladero o al local de faenado del municipio, caso de no disponer de él, es obligatorio su envío a una sala de tratamiento de reses de lidia en un plazo no superior a sesenta minutos desde la finalización del espectáculo taurino y en un transporte que garantice una temperatura en su interior de cero a cuatro grados centígrados. Todas las reses para su transporte van acompañadas de sus preceptivos documentos de traslado de reses de lidia sangradas emitido por el veterinario que son comprobados junto con los números de identificación a la recepción de los toros.

La siguiente fase comprende el desuello y evisceración del animal en un plazo no superior a las cinco horas desde la muerte del animal. Una vez realizada se procederá a la inspección regional post-mortem por parte del veterinario que mantendrá siempre un orden en su actuación basada en criterios sanitarios para llegar a un diagnóstico preciso sobre la aptitud de la

canal, buscando anomalías de consistencia, color y olor, así como la posible presencia de abscesos, tumores, infiltraciones serosas o hemorrágicas y parasitosis. Para ello se hace un reconocimiento ordenado comenzando por la cabeza, pulmones, corazón, hígado, tracto gastroentérico y mesentérico, riñones y finalmente la canal de la que se eliminarán todas aquellas masas musculares afectadas por la divisa, puyazos, banderillas y estoque para evitar posteriores contaminaciones, acompañando cada una de las zonas con una exploración de los ganglios regionales implicados.

Hoy en día además se somete a todas las reses a un proceso específico como consecuencia de la EEB para eliminar los MER (materiales específicos de riesgo) y que se ajustan al siguiente cuadro de eliminación por edades:

- **Bovinos (de lidia) de menos de 12 meses:** intestinos del duodeno al recto, ambos incluidos.
- **Bovinos (de lidia) entre 12 y 30 meses:** intestinos del duodeno al recto, ambos incluidos, cráneo incluido el encéfalo y los ojos, las amígdalas, la columna vertebral, excluidas las vértebras caudales e incluidos los ganglios radicales posteriores, y la médula espinal.
- **Bovinos (de lidia) mayores de 30 meses:** intestinos del duodeno al recto, ambos incluidos, cráneo incluido el encéfalo y los ojos, las amígdalas, la columna vertebral, excluidas las vértebras caudales e incluidos los ganglios radicales posteriores, y la médula espinal. A estos animales además se les someterá al test priónico.

Terminada esta operación, la carne y los despojos declarados aptos para el consumo humano llevarán una marca de inspección veterinaria, colocada a tinta, a fuego o mediante etiqueta, placa o marchamo de material adecuado para entrar en contacto con los alimentos, inamovible y no reutilizable. Después se emitirá un certificado para el traslado de canales de lidia.

Comercialización y calidad bromatológica de la carne de lidia

La comercialización de la carne de lidia, tras la prohibición temporal decretada por el Ministerio de Sanidad en 2001 a la espera de evidencias científicas que certificaran su seguridad alimentaria*, se certifica ahora mediante el test de la EEB (encefalopatía espongiiforme bovina), después de ser sometida al test priónico para todas las reses de lidia mayores de 24 meses, al igual que el resto de los bovinos. En caso de que el test sea negativo, la res es despojada de los denominados MER (ya descritos en un cuadro anterior). Aún así, y debido a las características especiales de la carne de lidia, la normativa impide determinados tratamientos o prácticas sobre la misma e impone una identificación clara para el consumidor en el punto de venta. Entre otros aspectos, destaca:

- Las carnes de reses de lidia sólo podrán comercializarse en fresco, estando permitido únicamente un tratamiento a base de refrigeración o de congelación.
- La venta al por menor de carne de lidia está permitida siempre y cuando ésta se coloque en el mostrador perfectamente identificada, con la mención «carne de lidia», y separada netamente de las otras carnes y del resto de los productos que se comercialicen en el mismo establecimiento.
- Está prohibida la transformación de las carnes de reses de lidia en productos y preparados cárnicos o en otros productos de origen animal.
- Está prohibido el picado de carne de reses de lidia.

No hemos de olvidar que toda esta legislación está basada en las peculiaridades características de este tipo de carnes. Carnes hemorrágicas, fatigadas y de corta conservación que han sufrido una mayor contaminación bacteriana a lo largo de su proceso. Las mismas heridas producidas durante la lidia abren puerta a los gérmenes que circulan durante algunos minutos por el torrente sanguíneo.

Estas particularidades, consecuencia de la lidia producen un tipo de carnes en el que hay un sangrado deficiente y un curso de los procesos post-mortem que no se adecua a los propios de las canales obtenidas por occisión en los mataderos. Los procesos fisiológicos desarrollados durante la corrida provocan una alta tasa de degradación del glucógeno, tasa esta que va asociada a carnes de calidad deficiente (carne PSE y DFD)** . Este excesivo consumo de ATP y glucógeno impide que en estado post-mortem la producción de ácido láctico sea muy baja o nula y por tanto la acidificación de la canal, necesaria para que la calidad organoléptica y de consumo de la carne sea óptima, sea defi-

La carne y los despojos declarados aptos para el consumo humano llevarán una marca de inspección veterinaria, colocada a tinta, a fuego o mediante etiqueta, placa o marchamo de material adecuado.

*La orden ministerial de prohibición se justificaba en el hecho de que el descabellamiento y el apuntillamiento podían constituir un riesgo de diseminación de material nervioso a través del sistema vascular, dado que el corte se produce a nivel del bulbo raquídeo y la normativa sobre EEB considera al sistema nervioso del animal como material específico de riesgo (MER).

**Carnes DFD son aquellas cuyas características organolépticas se corresponden con carnes oscuras firmes y secas, o "carnes de corte oscuro."

La carne de lidia, a pesar de las ya mencionadas deficientes condiciones de sacrificio y de ser una carne fatigada tiene, no obstante, un potencial de comercialización hasta ahora nunca empleado.

ciente, produciéndose un rigor–mortis alcalino (pH > 6.0) lo que procura unas carnes con aspecto seco, duro, pegajoso y de color rojo oscuro. También presentan una mayor capacidad para la retención de agua, es por ello que junto al desangrado defectuoso y el pH elevado se favorezca más tempranamente que en las canales de matadero el desarrollo de microorganismos***, así como que su conservación en el tiempo sea menor.

La carne de lidia, a pesar de las ya mencionadas deficientes condiciones de sacrificio y de ser una carne fatigada tiene, no obstante, un potencial de comercialización hasta ahora nunca empleado y que sí lo es por otro tipo de carnes como las procedentes de la caza. Nos referimos a las cualidades que proceden de sus condiciones de cría natural adherida a la orientación europeísta de la búsqueda de productos ecológicos que respeten el medio ambiente y que ostenten cualidades saludables, a la par de favorecer una rentabilidad para el medio rural. Para ello sería necesaria una buena campaña de imagen y gestión que además garantizase la imposibilidad de presentar cualquier presencia de restos medicamentosos en la canal que pudiera resultar de tratamientos de urgencia anteriores a la lidia y que se desestimarian con las acciones correctoras pertinentes e inherentes a la propia marca de calidad ecológica impuesta.●

***Salguero et Al. (1999). *Características microbiológicas de canales de toro procedentes de diferentes tipos de lidia*, en: IV Symposium Nacional del Toro de Lidia. Zafra.

BIBLIOGRAFÍA

- Caballero de La Calle, J.R. et Al. (2002). *Aproximaciones al problema de la comercialización de la carne de reses de lidia*, en: IV Congreso Mundial Taurino de Veterinaria. Consejo General de Veterinarios de España y AVET. Salamanca.
- Fernández Salguero, J. et Al. (1999). *Características microbiológicas de canales de toro procedentes de diferentes tipos de lidia*, en: IV Symposium Nacional del Toro de Lidia. Comité organizador del Symposium. Zafra.
- Sánchez Gonzalez, C.I. (2000). *Calidad de la carne de toro de lidia*, en: III Congreso Mundial Taurino de Veterinaria. Arlés (Francia). Consejo General de Veterinarios de España. Gráficas cristal, Madrid.
- Orden de 29 de junio de 2001, por la que se prohíbe cautelarmente la comercialización de las carnes de toros de lidia procedentes de espectáculos taurinos.
- Real Decreto 145/1996, de 2 de febrero, por el que se modifica y se da nueva redacción al Reglamento de Espectáculos Taurinos.
- Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

Rafael Sánchez González / Crítico taurino

El estofado de rabo de toro

Un plato genuinamente cordobés

Mis amigos del *Boletín de Loterías y Toros*, excelentes aficionados a la cultura taurina, me solicitan un trabajo sobre los rabos de toro como elemento gastronómico, y hete aquí que aun sin ser experto en la materia me siento incapaz de eludir la para mí tan comprometida petición.



Sabido es, que en la amplísima geografía gastronómica española existen numerosos platos que por haber nacido en una determinada zona o localidad, podría decirse que adquieren denominación de origen. Son emblemáticos de ese lugar, y por lo tanto llegan a formar parte de su reclamo turístico.

Hurgando en la documentación que disponemos, la primera conclusión que sacamos es que el cocinado de rabo de toro —en otras localidades andaluzas lo denominan colas de toro—, tal y como hoy lo conocemos, es decir el **estofado de rabo de toro**, es una especialidad de la cocina cordobesa.

Esta elaboración culinaria no nació en nuestra ciudad por generación espontánea ni es un producto de estos días. Circunstancias históricas han propiciado que surgiera aquí, y según indica el acreditado gastrónomo Antonio Gázquez, tomando como fuente de información la obra de Marcus Gavius Apicius *De re coquinaria*, los romanos ya la saborearon al estilo de Ostia o al del

propio Apicius, y añade que la ciencia del estofado radica en “deshuesar la carne, atarla en forma de rollo y ponerla como espeto y después introducirla en el *forno*, que decían los antiguos. Una vez hecha con lentitud amorosa se saca y se pone en parrilla de fuego lento mientras se va aderezando con juncia, cominos, pimienta, aligustre y garum”.

Los rabos de toro deleitaron también los finos paladares de la cocina omeya. Kitab al-Tabij, cocinero en la corte de los califas Abderramán III y su hijo Alhaken II, recomienda una receta en el libro de Ibrahim ben al-Mahdi. Y en la investigación que un equipo de profesores de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba llevó a cabo hace unos años en el yacimiento de Medina Azahara, entre el material encontrado apareció un buen número de huesos de ganado vacuno, que permite asegurar a estos investigadores que en el siglo X ya se guisaban rabos de toro en dicho palacio califal.

Pero el verdadero estofado de rabo de toro, el que hoy día conocemos, data de comienzos del siglo XIX, y bien pudo tener su origen en el Campo de la Merced.

Por su parte, Ruperto de Nola nos describe cómo se comía en el siglo XIV la carne de toro o vaca, que en estofado ya era conocida en los fogones lusitanos y béticos.

Pero la razón por la que el guisado de rabo de toro es tradicional en Córdoba viene marcada por la acentuada vinculación de nuestra capital con la Fiesta de los toros. De sobra es conocido su arraigo en la celebración de espectáculos taurinos, que arrancan con la lidia de reses bravas, primero a caballo y después a pie, en la Plaza de la Corredera. De ahí, que los primeros establecimientos de los que se tienen noticias acerca de que en sus mesas se sirvieran rabos de toro sean aquellos que se encontraban en la referida plaza y sus alrededores, destacando los mesones de *Los Leones*, *La Romana* o *El Carbón*, progenitores de los que después les han venido sucediendo en aquella zona, como fueron el *Mesón el Toro* y el de *La Puya*, enclavados en los soportales de la Corredera, cuya actividad se ha prolongado hasta hace tan sólo unas décadas, conservando incluso ciertos aspectos que nos hacían recordar el ambiente característico de aquella plaza mayor que tan acertadamente describieran Pío Baroja en *La feria de los discretos* y Ricardo de Montis en algunos pasajes de sus *Notas Cordobesas*.

Pero el verdadero *estofado de rabo de toro*, el que hoy día conocemos, data de comienzos del siglo XIX, y bien pudo tener su origen en el Campo de la Merced, arrabal donde en distintas ocasiones se levantaron plazas de toros de efímera vida y en el que se encontraba el viejo matadero cordobés, que daba trabajo a un buen número de vecinos de las muy modestas casas que configuraban aquel torerísimo barrio de calles con suelo terrizo, tan polvorientas en verano como fangosas durante el período invernal.

Una vez sacrificadas las reses, las mujeres empleadas en el matadero eran las encargadas de realizar las tareas secundarias, y a la vez más desagradables. Se les denominaban *chindas* y *mondongueras* y su misión consistía en lavar las tripas y separar los despojos. A veces, su trabajo solo se veía recompensado con la obtención de unos kilos de menudos, entre los que se encontraban rabos de toro, que servían para que el puchero *jirviese* mejor en sus hogares, o bien les vendían a los *tablajeros*, carniceros que exponían sus géneros en tablas de color verde, para distinguirlos del resto de expendedores de carne magra. Esto nos da idea al mismo tiempo de la variación registrada en la demanda y el consumo de los rabos de toro.

Abundando en el aspecto taurómico, entre los hombres que trenzaron coleta tampoco faltaron quienes fueron verdaderos artistas a la hora de preparar un *estofao de rabo de toro*. Que tengamos noticias, en sus *faenas* ante los fogones destacaron los subalternos Antonio de Dios *Comearroz*, Rafael Moreno *Beao* (picadores ambos), José Bejarano *Morro* y Antonio Fuentes *Hito*. Pero en todo aquel entorno era cosa que no admitía discusión y su fama se prolongó en el tiempo, que quien mejor los preparaba era María de Dios Moreno, hermana del matador de toros *Conejito* y madre del banderillero Manuel Martínez *Viruta*. Su técnica consistía en “colocar el puchero sobre el anafre y al fuego de picón de Trassierra, hecho de lentisco, jaguarzos, retamas, jaras, coscojas y madroñeras, echaba en la panza del cacharro los rabos limpios y troceados, una cebolla, unos ajos, unas zanahorias, todo en crudo y de condimentos pimienta, azafrán en hebra, un chorreón de aceite y un *medio* o dos de vino de Montilla y todo ello con la lentitud de cariño y fuego con que se tiene que estofar”.

En realidad todas las mujeres, y no pocos hombres, de dicho barrio sabían preparar este plato, por lo que no era de extrañar que con cierta frecuencia se ofreciera en las tabernas allí ubicadas, entre otras, la de *Manolo el Jarito*, que después se llamaría *La Alegría de la Merced*; *El Porvenir*, que Antonio *el cura* abrió —como la anterior— en el tramo comprendido entre las escaleras de bajada a calle Adarve y la Torre de la Malmuerta; *Casa Nicomedes*, en la de Molinos Alta, que más tarde pasaría a manos de la familia Montes; *La Paloma*, después *Casa Almoguera* y actualmente *Taberna Paco Acedo*; y *El Colmao*, en la Acera de Guerrita, de la que fue su primer propietario el aragonés Bonifacio Domingo. Añadir, que casi todas ellas, siguiendo una modalidad muy extendida entonces, eran además tiendas de comestibles y estancos.

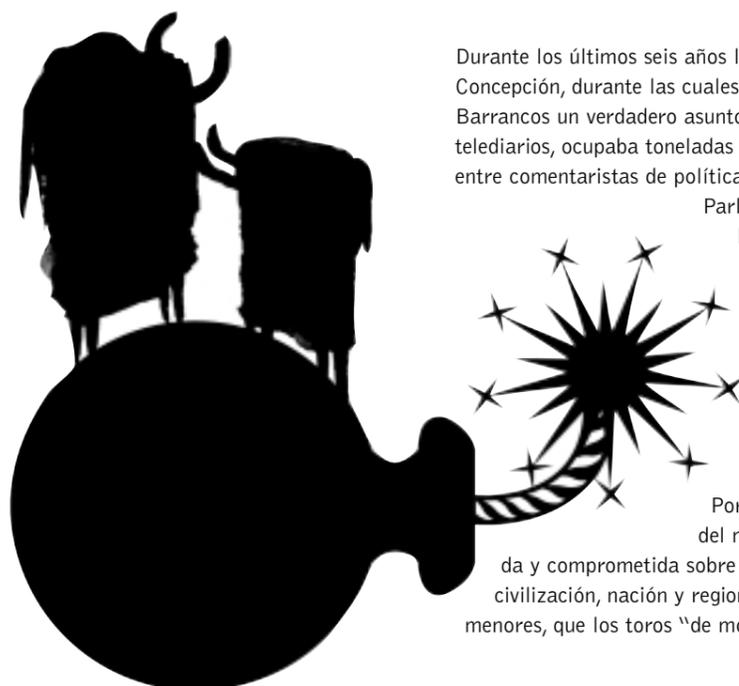
Hoy día seguimos encontrando en nuestra capital y provincia establecimientos en los que los rabos de toro no sólo ocupan un lugar en sus cartas, sino que aparecen entre las *especialidades* o platos recomendados, y que por disfrutar de sobrado reconocimiento entendemos innecesario citar.

De toda esta tradición viene la vinculación gastronómica entre Córdoba y los rabos de toros, que suelen servirse junto con unos cascos de patatas fritas. y para que su degustación resulte más agradable al paladar, nada mejor que acompañarlos con vino procedente de nuestros afamados pagos de Montilla y Moriles. El *estofao de rabo de toro*, un plato genuinamente cordobés. ●

Luís Capucha / Sociólogo*

Carne de toro con tomate

En la frontera entre España y Portugal, donde el Alentejo y Andalucía son una misma región, está Barrancos, pueblo de dos mil orgullosos habitantes que se han hecho célebres en todo el país a causa de un ritual que siendo prohibido, fue siempre practicado allí: matar toros con estoque.



Durante los últimos seis años las fiestas en honor de Nuestra Señora de la Concepción, durante las cuales se lleva a cabo el ritual tauricida, han hecho de Barrancos un verdadero asunto nacional. La pequeña villa fronteriza abría los telediarios, ocupaba toneladas de páginas de periódicos, monopolizaba debates entre comentaristas de política nacional e internacional, ocupaba la agenda del

Parlamento, llenaba todo el verano informativo de los portugueses. Los animalistas de costumbre vociferaron ensañados contra el crimen. El gobierno nacional usó sus prerrogativas y movilizó policías para llamar a los delincuentes al orden, no fuese alguien a dudar de su autoridad.

Nunca pensaron los barranqueños, celosos de su singularidad taurina, obtener tamaña notoriedad. La verdad es que nunca en Portugal, ni probablemente en cualquier otra parte del mundo, se discutió tanto de forma tan concentrada y comprometida sobre toros, animales, derechos culturales, procesos de civilización, nación y regiones y un enorme abanico de tópicos, mayores y menores, que los toros “de muerte” de Barrancos suscitaron.

Violentamente amenazados y atacados — inclusive por cierto sector decrépito de los profesionales taurinos portugueses, que se desmarcaron de la “capea” — los buenos de los barranqueños ni a tiros desistieron de, contra viento y marea, persistir en su fiesta. Hasta que ese derecho fue reconocido, en forma de ley, solo el año pasado. Ahora, dice el “establishment” legal, está prohibido matar y, hasta picar toros en todo el territorio nacional, ¡excepto en Barrancos!

¿De dónde venía aquella energía del finalmente triunfante “orgullo barranqueño”? La pequeña aldea resistente tenía un secreto: era la carne de toro con tomate.

El Estado moderno monopoliza el uso legítimo de la violencia, razón por la que tolera rituales tan perniciosos como las corridas de toros. Las asociaciones zoófilas vienen a recordarnos que también es monopolio legal del Estado decidir lo que cada uno de nosotros puede comer.

Bien se explicó al país que el objetivo de las fiestas no era matar los toros, sino ¡comerlos! Pocos entendieron el sentido comunitario y solidario del banquete taurino. Pero a nadie le pasó desapercibida la pintoresca creencia en el potencial afrodisíaco de la carne de toro bravo. En Barrancos se come con tomate*. Claro, todos sabemos que no es sólo una creencia... Es más un dicho jocoso. Pero, de la misma forma que se sabe que existen las brujas, en quienes nadie cree, lo mejor es comer. Sabe bien; y seguro que no hace ningún mal.

El testimonio de la calidad del ágape convocó a Pedro Romero de Solís, que se trasladó desde la Universidad de Sevilla, donde dirige el Departamento de Sociología, hasta Barrancos, atraído por el prestigio y notoriedad que toda la polémica ha dado a esta fiesta. Fue él quien señaló que la carne de toro bravo no es una carne igual a ninguna otra. Tiene un carácter sagrado. Sabemos todos que las cosas son sagradas no por sí mismas, sino porque las personas las dotan de su fe y devoción. Que esa carne no es sustituible por ninguna, lo descubrió el sociólogo portugués Moisés Espírito Santo, al contarnos que un obispo de Santarém en el siglo XVI quiso sustituir la carne de los toros bravos que se corrían y comían en las comidas que se daban a los

pobres en honor del Espíritu Santo, por carne de buey manso. Misteriosamente, la carne mansa desaparecía y la comida de caridad no se celebraba, para vergüenza de los hombres rectos. Tuvo el obispo que rectificar y ceder a la celebración de las corridas.

El milagro ahora no fue la desaparición de la carne de toro manso, por el contrario fue la resurrección de la carne de los toros bravos. Los iluminados pro-animalistas intentaron impedir que la carne traspasada por el estoque fuese comida, por ser precedente de matanza clandestina. El objetivo era obvio: desactivar un componente esencial del rito. Antes estaba prohibido matar al toro, pero no se decía nada por comérselo. Habiendo sido permitido el matarlo, pasaron a no dejar a las personas comérselo. Los toros fueron oficialmente incinerados y sólo por milagro no desaparecieron, pues juro que vi y comí de su carne.

El Estado moderno monopoliza el uso legítimo de la violencia, razón por la que tolera rituales tan perniciosos como las corridas de toros. Las asociaciones zoófilas vienen a recordarnos



*En Portugal la expresión “tener tomates” equivale a la expresión castellana “tener cojones”.

que también es monopolio legal del Estado decidir lo que cada uno de nosotros puede comer. Ni caza, ni gallina de campo, ni matanza casera, ni toro de corrida: todo es comida ilegal. Sólo faltaba que hicieran una ley para obligarnos a comer hamburguesas de McDonalds, que, eso sí, es comida saludable y gastronómicamente correcta...

La fijación de quien persigue a Barrancos, quedó aún mas claro, no es proteger a los animales, sino atacar a una comunidad a causa de su identidad autónoma. Por eso, una vez mas la fuerza telúrica de la carne bovina triunfó. Y Barrancos pasó a tener una nueva singularidad: es la única tierra de Portugal donde se autoriza la venta de carne de toro bravo. Para garantizar que, aún después de muerto, se distingue del manso, se utiliza un sello único en el mundo, cuya imagen le ofrecemos. Cuando vaya a cocinar su carne de toro con tomate no se olvide de verificar que es de origen controlada.

Aquí queda la receta, gentilmente cedida por el Ayuntamiento. Bom appetite!

● Carne de Toro con Tomate

Ingredientes

- Carne de toro
- Pimienta negra
- Pimentón dulce
- Laurel
- Vino blanco
- Sal
- Ajo
- Tomates
- Pimientos y aceite

Elaboración

Se corta la carne en tacos y se condimenta con pimienta negra, pimentón, sal, laurel, ajo y un poco de vino blanco, y se deja marinar por lo menos una hora. Después de transcurrido ese tiempo, se fríe en aceite; cuando esté casi frita, se añade el tomate y el pimiento cortados en pedazos y se deja cocer hasta que el tomate esté deshecho. ●

*Traducción del portugués de Begoña Soto.

Manuel Grosso / Profesor de la Universidad de Sevilla

Comerse al toro

Histórica y sociológicamente hablando hay una tradición ancestral en la que es usual que aquellos que ofrecen una ofrenda en sacrificio terminen comiéndosela.



De alguna manera es como participar en la ofrenda de una manera absolutamente directa. Sin ir mas lejos en la religión cristiana la eucaristía no es sino comer y beber el cuerpo de Cristo y su sangre.

Evidentemente en los toros no llegan a tanto pero siempre ha sido tradicional que la carne de los toros lidiados pase al mercado para poder ser digeridos.

Mención aparte es la muy especial consideración de determinadas partes del animal que han terminado en convertirse en auténticos fetiches. Si obviamos esto, lo cierto es que siempre ha habido una especial consideración hacia la carne de toro de lidia, entre otras cosas porque es un animal al que se le supone una vida esencialmente pura y cuya carne siempre ha tenido un sabor muy especial, debido en gran parte al altísimo índice de urea en sangre que todo animal que sufre lleva consigo. Todo lo dicho ha producido una muy peculiar forma de cocinar la carne de toro, en la que el tiempo juega una baza esencial. Al final el saber tratar una carne muy musculada y con un fuerte sabor se ha quedado como paradigma de algo difícil de tragar y que necesita una especial técnica.

¿Cuántas veces hemos oído la expresión "te lo tienes que comer" referido a un torero en una plaza importante? La frase encierra en sí



toda una filosofía. El matador, da igual que sea un novillero o un torero de alternativa, tiene momentos en los que no cabe escurrir el bulto. El "comerse al toro" tiene aquí un significado absolutamente diferente al meramente gastronómico. Significa, en pocas palabras, que no existe excusa alguna, que en el fondo da igual que el toro sea bueno o malo, que tiene que lidiarlo, con independencia de la mayor o menor brillantez de su lidia, y que no hay excusa posible. En el fondo no es sino la esencia misma del toreo; desaparece el espectáculo y aparece la tauromaquia en su más pura y dura esencia. De repente lo más anecdótico carece de sentido y todo se convierte en esencial. Sin darnos cuenta los toros vuelven a su origen y el matador se ve obligado a desarrollar una técnica, que la mayoría de ellos desconocen desgraciadamente, y desde luego el público. Técnica que en lo esencial no busca un momento estético, sino poder sobrevivir con dignidad a la muerte de un animal salvaje.

Una de las grandezas de la fiesta de toros es precisamente ese elemento incontrolable que aporta lo animal frente a lo racional. El problema de fondo radica que tanto el público como el torero han obviado en realidad la importancia de someter a un animal salvaje para poderlo matar con un simple estoque. Esto y no otra cosa es la esencia última del arte de torear. El tiempo, y sobre todo la descarada manipulación de los elementos de la fiesta, han concluido en algo que en realidad tiene poco que ver con la tauromaquia. De dominar al toro se ha pasado a cuidar al toro, lo que en sí mismo es una contradicción de efectos demoledores. Que al día de hoy se hable con absoluta naturalidad de que el matador no puede bajar la mano en una tanda, pues el toro se cae, o que alguien torea a media altura por idénticas razones, no es sino aceptar el engaño como regla de cambio. Solamente cuando sale por los chiqueros el toro auténtico es cuando de verdad "tiene que comérselo".

"Comerse al toro" es imponerse sobre lo que, al menos aparentemente, nos parece casi imposible. Es recuperar lo mitológico frente a lo usual. Estúpido dilema, en tanto en cuanto esto, y no lo que vemos a diario en la mayoría de las plazas españolas, debería de ser lo habitual. En realidad el ver una auténtica corrida de toros se ha convertido en algo excepcional y casi milagroso. La mayoría de las veces asistimos a un espectáculo absolutamente degradado que sólo es una pantomima de la fiesta de toros. Basta con ver las corridas televisadas, en plazas de segunda o tercera, para entender lo que digo. Es una vergüenza, por poner un ejemplo, la política de retransmisiones de Canal Sur en este último año, donde sin el más mínimo pudor se ha podido ver no solo corridas sin el más mínimo trapío, sino reses con las astas totalmente manipuladas, y todo ello con el beneplácito de los comentaristas, con lo que además se engaña al público menos formado.

Torear y lidiar a un toro de verdad es otra cosa, que duda cabe que mucho más difícil, pero también mucho más gratificante. En la práctica, para ver toros de verdad, y sobre todo para ver cómo los toreros se lo tienen que comer sin remedio, al día de hoy, sólo esta Madrid y poco más. Sevilla y su gloriosa Maestranza se han quedado para consagrar a los ya consagrados y poco más. En definitiva sólo merece la pena comerse crudo a un toro en un lugar donde no sólo va a tener repercusión mediática, sino que además va a ser entendido en toda su dimensión, y ese lugar al día de hoy se llama Madrid. Para entendernos; triunfar en las Ventas significa automáticamente un número importantísimo de corridas, triunfar en la Maestranza, desgraciadamente, sólo significa el respeto, importante eso sí, de los profesionales del mundo del toro. Es una lástima que determinados círculos taurinos hayan impuesto su ley y sus intere-

En realidad el ver una auténtica corrida de toros se ha convertido en algo excepcional y casi milagroso.

ses por encima del prestigio de una plaza como Sevilla. Da risa el escuchar aquello del "toro de Sevilla" o el mito del silencio maestrante, en realidad se trata de fórmulas que persiguen un público más acomodaticio y carente de sentido crítico. Antes en las gradas maestrantes se sentaban gran parte del mundo del toro y un elevadísimo número de auténticos aficionados, la inmensa mayoría de ellos con un estrato rural que permitía un juicio diferente al del público mayoritariamente urbano de Madrid y no por ello menos duro.

La triste realidad es que son los propios toreros quienes valoran más un éxito en las Ventas que en ningún otro lugar, a pesar de la excesiva intransigencia de determinado sector madrileño, o precisamente por ello. Quizás, y esta es otra perspectiva ha tener en cuenta, se le esta exigiendo demasiado a los toreros en Madrid, porque en definitiva los toros son para muchos un simple espectáculo, pero en cualquier caso en la mayoría de las plazas españolas al no exigir nada se está impidiendo indirectamente que la verdadera tauromaquia pueda aplicarse. Que en las plazas de segunda y tercera se afeitan a los toros, es algo que todo el mundo sabe, que esto se permita y consienta en las de primera es todo un engaño.

Tal y como se desarrolla el mundo de los toros carece de sentido que un torero se juegue la vida en plazas de poca importancia, en realidad todos se juegan su futuro en aquellos sitios donde más se exige, y donde el éxito o fracaso va a tener más repercusión. "Comerse al toro", lo que en realidad significa comerse al toro, es cada vez más difícil de ver, y es una pena pues es precisamente en esas circunstancias cuando el toreo adquiere una dimensión más épica y por tanto más trascendente. Si hablásemos de gastronomía lo que está ocurriendo es que ya nadie sabe cocinar correctamente un buen rabo de toro y mucho menos hacer un delicioso estofado de carne de toro de lidia, la nueva cocina ha acabado por imponerse de una manera radical, así los platos con cierta contundencia ya no hay quien se los coma. En los toros esta ocurriendo lo mismo y a pesar de que no es comparable pegarle diez pases a un animal sin trapío ni fuerza que dárselo a un auténtico animal con fuerza y peligro, lo cierto es que son pocos los aficionados que saben apreciar una buena lidia, ahora se llevan los sabores light y el toreo engañabobos. La lidia no debe ni puede convertirse en un mero ejercicio de salón, sino que tiene que plantear en cada instante la dicotomía entre fuerza e inteligencia, si la primera no existe o la segunda sólo hace aparición en contadísimos momentos al final a lo que realmente se asiste es a un espectáculo que poco tiene que ver con la auténtica fiesta de toros. ●

Fernando González Viñas / Historiador

Comerse al toro de pura hambre

Puntualizaciones en torno al destino del toro durante la Guerra Civil Española.



En la reciente historia de España hubo un momento en el que una de las dos Españas salió de sus casas, no para ir a los toros, sino para comérselos sin necesidad de mayores preámbulos. Esa media España tenía hambre y quizá también deseos de ajustar las cuentas a una historia mal escrita. El toro, ese intrínseco símbolo de nuestro país, fue una vez más un planeta sobre el que dirimir diferencias. Había hambre de toro y hambre de justicia.

De la importancia del bovino en las culturas antiguas como fuente de alimentación para el género humano existen suficientes muestras históricas y una bibliografía incluso específica (véase p.e. Delgado Linacero). También las culturas que poblaban la Península Ibérica supieron aprovechar el recurso de la carne de toro. Con el paso del tiempo los pobladores de la piel de toro descubrieron que el heredero del llamado uro era un animal que

podía servir para enfrentarse a él en una lucha danzarina que acabó por convertirse en la corrida de toros. Por supuesto que se puede plantear la tesis, llámémosla sibarita, que consistiría en concluir que la corrida es una simple excusa para poder apreciar en vivo las cualidades del estofado de rabo de toro que nos vamos a zampar en cuanto el matarife-torero (sin ánimo de ofender) acabe con la vida del toro, nuestro suministrador de carne. Esta idea, que me podría acarrear serias consecuencias con los toreros si conociese personalmente a alguno, equipararía a los coletudos con los catadores empleados por los emperadores romanos para evitar morir envenenados. En otras palabras, ir a los toros sería como ir de caza, pero delegando nuestro trabajo en el torero y solazándonos hasta que podamos comernos la presa (recuérdese que ya Ortega publicó unos ensayos agrupados bajo el título *La caza y los toros*). Si bien es cierto que el destino último que recibe la carne de toro de lidia es ser consumida por nosotros, no lo es menos que esa carne se come por pura lógica: ya que

está, hay que aprovecharla y además se supone que por la alimentación del animal es muy sana. Pero debe considerarse que el ganadero no cuida sus reses con la intención de venderlas al peso pues la carne del toro de lidia no es en sí rentable como alimento. Existen infinidad de razas bovinas que servirían mejor al propósito alimenticio por ser su carne mejor y de un coste mucho menor. En definitiva, hace muchos siglos que el toro de lidia tiene como función básica el servir de elemento lúdico a la población española y el comerse al toro no pasa de ser un ejercicio complementario del aficionado, un falso gourmet ritualizado, porque todos sabemos que el rabo de toro que acompaña a nuestro fino

Inmediatamente después del 18 de julio muchos elementos del “obrerismo rural” (en definición de Julio de Urrutia) asaltaron literalmente las ganaderías de nuestra cabaña brava para utilizar a los toros para una cosa muy lógica, comérselos, de pura hambre vaya.

montilla-moriles en la taberna no es del toro que desorejó José Tomás, sino que se le cayó a cualquier vaca sin nombre propio.

Esta obvia historia que no ofrece nada que no sepamos y que no hace del toro de lidia un elemento básico de nuestra alimentación, ni de las ganaderías un centro productor de carne que evite nuestra hambre, tiene en la historia de España de los últimos siglos una breve pero intensa excepción: los sucesos de 1936 y los consiguientes tres años de guerra civil. Es este un momento clave en la historia de la corrida de toros y que una vez más liga la historia de España con la historia del toreo. Que la fiesta no puede permanecer ajena a los avatares históricos es de Perogrullo; que, a veces, los avatares históricos de este país acaben utilizando esa fiesta para dirimir sus diferencias ha sido habitual. En el caso que nos ocupa lo que ocurrió en la fiesta de los toros ha sido igualmente utilizado por unos supuestos historiadores para atacar a un bando y demostrar la bondad de otro. La cosa es en realidad muy simple: inmediatamente después del 18 de julio muchos elementos del “obrerismo rural” (en definición de Julio de Urrutia) asaltaron literalmente las ganaderías de nuestra cabaña brava para utilizar a los toros para una cosa muy lógica, comérselos, de pura hambre vaya. Es cierto que se asaltó la propiedad privada de los ganaderos que tuvieron la desdicha de caer en zona republicana, pero no lo es menos que el “obrerismo rural” vio, para algunos quizá por primera vez en su vida, la posibilidad de comer carne hasta hartarse o hasta reventar, tal y como los latifundistas ganaderos podían hacer a diario. Que esta injusticia social pudiese ser motivo de disculpa del “obrerismo rural” se me discutirá y creo que yo mismo la discutiría. En la literatura taurina (Urrutia, Gutiérrez Alarcón, Uriarte) se hace hincapié en que tal acto, el de comerse a los toros por pura hambre, hubiera supuesto la destrucción total de la cabaña brava española si no fuese porque, gracias a Dios y a Franco, este acto criminal no se pudo llevar a cabo en la zona azul. Pero claro, esta literatura olvida conscientemente un hecho fundamental que no es otro que el de que este “obrerismo rural” (“cometoros” a partir de ahora para abreviar) se lanza a comer toros no el día

que se proclama la República en 1931, sino solamente a partir del día que estalla la guerra civil en 1936, de manera que la causa-efecto es tomada por algunos de manera conscientemente equivocada. Por supuesto que también se dejan de nombrar explícitamente las razones por las cuales se asaltan las fincas de los ganaderos, que no son otras que la adscripción política de la mayoría de los ganaderos al bando golpista. Podría citar infinidad de ejemplos de ganaderos que se apuntaron al bando que destruyó, no se olvide, la legitimidad democrática de las urnas republicanas, pero como muestra bien vale un botón: fue en la finca burgalesa de Antonio Pérez, de los Pérez Taberero, donde el 29 de septiembre de 1936 se reunió la Junta de Defensa Nacional para proclamar a Francisco Franco jefe del Estado. Fue en esta finca donde se estableció un aeródromo en el que aterrizaron Mola, Queipo de Llano y demás generales azules para concluir aquel acto político-militar.

En ningún momento pretendo justificar la actitud de los cometeros, pero sí resaltar que el acto de comerse los toros que había en las ganaderías del bando republicana —algunas abandonadas por sus ganaderos para huir a zona nacional, otras huérfanas de ganaderos porque éste fue asesinado en las represalias de los primeros días y algunas porque por acto de una inmediata colectivización y repartición de tierras que se produjo en algunas zonas repu-

blicanas pasaron de alguna manera a ser consideradas propiedad del pueblo— fue un acto no sólo taurófono, sino también político: se comía y se destruía la propiedad de unos ganaderos a los que se les suponía, con razón o sin ella, que estaban del bando franquista. En cierta medida podría decirse que aquel acto fue similar al de la quema de iglesias, es decir, el estallido de una rabia secular contra un sistema socioeconómico que mantenía a unos pocos nadando en la abundancia y a muchos comiéndose los mocos. Cuando, con el estallido de la guerra, el proceso republicano de intentar cambiar aquel sistema por vías no revolucionarias se ve herido de muerte es cuando los cometeros asaltan la Bastilla y se esquilma la cabaña brava de la zona republicana. De manera muy poética podría decirse igualmente que los cometeros realizan conscientemente un acto catártico en el que el toro es la España antigua a la que hay que sacrificar y consumir su carne (¿una demostración más de lo arraigado que está el recuerdo del rito-sacrificio en el español?), es decir una inmolación en toda regla, en este caso no para calmar a los dioses (Dios no existe dicen los "marxistas", apodo que reciben estos cometeros en el libro de Urrutia) sino para calmar el hambre propia. Desde este punto de vista podemos definir aquellos actos no como un intento de acabar con las corridas de toros —sin toro no hay fiesta— sino como una manera muy distinta de celebrarla, evitando ritualidades superficiales y yendo directamente al grano, en este caso al filete.

La exposición de estos hechos está en parte forzada para darle la vuelta a la tan cacareada afirmación de que si no hubiese sido por las ganaderías del bando nacional hoy no habría toros en España. Esta es otra afirmación gratuita porque aún en el caso de que la pérdida hubiese sido total, y a sabiendas de la destrucción de encastes que se hubiese producido, ¿se olvida que también había cabaña brava en Portugal, en Francia, en México y otros países y que por tanto la fiesta hubiese podido regenerarse y seguir viva? Esta nueva visión de los hechos debe ahora ser contrastada con los datos históricos puros y duros: qué ocurrió con la fiesta en el bando llamado nacional y qué en el republicano.

En el bando nacional no hay mucho análisis que realizar, los ganaderos vieron respetadas sus propiedades, se siguieron celebrando corridas de toros y el hambre no era tan acuciante, además de que el resentimiento de los cometeros hacia los ganaderos se encontraba controlado a golpe de paredón, como en la

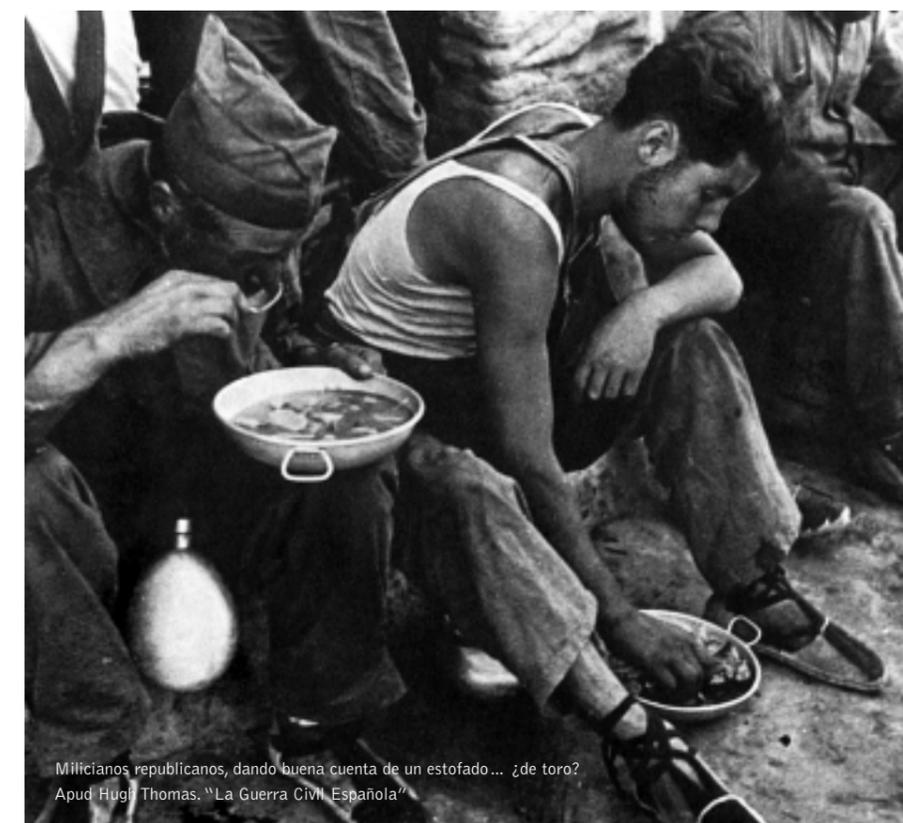
plaza de toros de Badajoz. Por otra parte, el truco utilizado por muchísimos toreros a los que le pilló la guerra en bando republicano y que consistía en torear en Francia para pasar de allí al bando nacional, proporcionó a la zona franquista la segunda materia prima de la corrida: toreros de renombre en abundancia. No sólo las ideas políticas fueron causa de que algún torero se pasase a la zona nacional, también el simple hecho de que allí se siguiesen celebrando corridas con cierta regularidad proporcionaba argumentos suficientes a los toreros para ir allí donde se podían ganar el pan. Sobre la falta de ideología política, o de contacto con la realidad sociopolítica del país, de algunos (¿la mayoría?) de los toreros bien vale la anécdota que se cuenta de Rafael el Gallo quien se quedó, aconsejado por unos amigos, encerrado en una pensión madrileña desde el 18 de julio hasta que pasase el jaleo. Días después fue sacado de la pensión para ir a torear y lo primero que dijo al salir a la calle fue "¿Qué hace tanto soldao?"

En cuanto a la zona republicana los hechos y el análisis son mucho más complejos. Muchas fincas se ven literalmente asaltadas y sus toros cazados para servir de alimento como ya se ha expuesto. En otros lugares el proceso es incluso ordenado, siendo confiscados los toros y suministrados a los mataderos para alimentar a la población. Estas incautaciones de toros fueron llevadas a cabo por milicianos de sindicatos y partidos políticos. El destino de estos toros era la población civil y también las propias milicias formadas en los primeros momentos de la guerra y posteriormente el Ejército Popular. También los extranjeros que se enrolaron en las Brigadas Internacionales pudieron catar, seguramente por primera vez en su vida, la carne de toro. Así es, a su cuartel general en Albacete llegaban bien fileteados los toros de la ganadería de Samuel Hermanos que pastaban en Alcaraz. También en la zona nacional se llega a suministrar carne directamente para el consumo, pero allí se encuentran la mayoría de las ganaderías y se podrá compaginar mejor la celebración de corridas con el suministro de reses bravas a los mataderos con fines puramente alimenticios. Tanto es así que la celebración de corridas en zona nacional va aumentando de manera espectacular a medida que avanza la guerra.

El contraste entre una zona y otra se ve diseccionado perfectamente en la película "La Vaquilla" de Berlanga, en el que soldados de la República quieren robar una vaca para comérsela, vaca que está en un pueblo de zona nacional destinada a la celebración de una corrida.

También hubo en zona republicana voces que se alzaron en contra de la depredación y esquilme de la cabaña brava. La Unión de Criadores de Toros de Lidia, cuyo secretario por aquel entonces era Manuel Aleas, propuso que las ganaderías de bravo se siguieran sacrificando, sí pero seleccionando y conservando sementales y vacas de vientre de cara al futuro. La Dirección General de Ganadería aceptó en parte la proposición (no hubo ley que garantizara la propuesta). No era de la misma opinión el Primer Grupo de Ejército, quien dirigió una carta al gobernador

Cartel publicitario de las Brigadas Internacionales, unidad armada que recibía carne de toro de la ganadería de Samuel Hermanos, cercana a su cuartel general en Albacete.



de Madrid en la que se afirmaba que la una ganadería de lidia no representaba utilidad alguna. Por ende la Junta Clasificadora de Ganado realizó una lista de ganaderías destinadas a suministrar ganado al ejército; entre ellas se encontraban las de Félix Sanz y la del propio Aleas.

Para dar una idea del consumo de carne de toro de lidia que se produjo bien valen los datos de la Unión de Criadores de Toros de Lidia que cifraba en unas 5.000 reses las disponibles al inicio de la guerra. Pocas semanas después no quedaban más allá de 300. Esto en cuanto a las ganaderías de prestigio de las que se disponen datos, es decir, la cifra de toros de lidia sacrificados para consumo humano en toda la zona republicana fue muy alta y es difícil de determinar.

Con las reses incautadas por el gobierno republicano se forma la ganadería del Frente Popular y con ese hierro se lidian varias corridas en los inicios de la guerra.

No obstante se pueden aportar algunos datos concretos sobre castas y ganaderías, no para demostrar que los cometeros no sentían piedad por la fiesta y por castas que se remontaban 300 años atrás, sino para poner de manifiesto que los cometeros fueron buenos gourmet que buscaban la excelencia en el sabor y no en los pases naturales; todo depende del color del cristal con el que se mire. Así se extinguieron casi por completo las ganaderías de Marcial Lalanda, de procedencia Vistahermosa, y que estaba empezando a gozar de cierta notoriedad. Igualmente perecieron prácticamente en su totalidad las reses de Sánchez Mangas y del Conde de Antillón, ambas de procedencia Vistahermosa, concretamente herederas de los famosos toros "lesacas", famosos ya en el siglo XIX. Una rama de los Albaserradas, también Vistahermosa, la de Bernardo Escudero Bueno fue confiscada casi en su totalidad por el Ejército Republicano. De la raza Jijona se extinguieron las de Julián Fernández Martínez, Antonio Pérez de Herrarte Orellana, marqués de Albaida, las de Demetrio y Ricardo Ayala López, las de Agustino López Flores (incautada en su totalidad por el Ejército Republicano) y la de Leopoldo Abente García de la Torre. Igualmente de procedencia Jijona era la de Aleas que perdió la casi totalidad de sus reses. Así podríamos seguir en una sucesión de nombres, castas, estirpes y razas de las que los estómagos de los cometeros no tenían porqué entender. En la bibliografía final se encuentran algunos libros que recogen una por una las ganaderías total y parcialmente esquiladas.

En todos ellos la conclusión final sobre el proceder de los cometeros no pasa de clasificarlos de culpables de intentar acabar con la fiesta "nacional", y nunca mejor empleado este término. En ningún caso se menciona que si no es por el golpe militar, esto no hubiese ocurrido nunca, que la gente saciaba hasta entonces su hambre con un plato de lentejas y no se dedicaba a asaltar las fincas. Tampoco se debe olvidar que no existe en el bando republicano un deseo expreso de acabar con la fiesta. Tanto es así que con las reses incautadas por el gobierno republicano se forma la ganadería del Frente Popular y con ese hierro se lidian varias corridas en los inicios de la guerra. Además, pasando el tiempo nos hemos dado cuenta que en el 90% de las ocasiones el toro de lidia que se suministra a las plazas de toros es un animal especialmente dotado para ser fileteado y consumido ipso facto, sin necesidad de hacerle pasar un mal rato en la plaza; no se entiende de otra forma la falta de casta de tantas ganaderías sobrevivientes de la guerra. En otras palabras, a la primera ocasión que se nos presente a los aficionados, habría que asaltar las fincas y devorar a bocados más de una supuesta ganadería, porque hambre seguimos teniendo y el toro es el mejor alimento para el alma. ●

BIBLIOGRAFÍA

- Delgado Linacero, Cristina. *El toro en el mediterráneo: análisis de su presencia y significado en las grandes culturas del mundo antiguo*. Madrid, 1996.
- González Viñas, Fernando. "Ensayo para una historia social del toreo (Los años 40)", en *Boletín de Loterías y Toros*, n. 10. Córdoba, Septiembre 1998.
- Gutiérrez Alarcón, Demetrio. *Los toros de la guerra y del franquismo*. Barcelona 1978.
- Hugh Thomas. *La guerra Civil Española*, Barcelona 1976.
- Julio de Urrutia. *Los toros en la guerra española*. Editoria Nacional, Madrid (sin fecha de publicación).
- Luján, Néstor. *Historia del toreo*. Destino, Barcelona 1954.
- Uriarte, Luis. *Toros y Toreros*. Madrid, 1941.

Cristina Delgado Linacero / Arqueóloga

Usos gastronómicos del bovino en el antiguo Egipto

Desde hace muchos siglos, la civilización egipcia ha fascinado a arqueólogos, historiadores y viajeros de todas partes del mundo.



Su enigmático encanto y el misterio que la envuelve, la han convertido en polo de atracción desde la época de los antiguos griegos. Para Herodoto, el valle del Nilo era un don del río. Sus periódicas inundaciones dejaban sus orillas cubiertas de verdor, facilitando la vida de hombres y animales. Una floreciente agricultura y una abundante ganadería constituyeron la base de una economía, siempre dependiente de los vaivenes de su gran corriente fluvial.

Bovinos cuernilargos, de capa roja, negra o manchada pastaban en las marismas de la región del Delta, al norte del país. Eran los descendientes del uro salvaje, el cual probablemente pervivió hasta el reinado de Amenhotep III (1398-1361 a.C.). Animales cuernicortos penetraron en Egipto hacia el 3000 a.C. Superaban ya en número al biotipo anterior durante la invasión del pueblo Hicso, que se adueñó del poder durante más de cien años.

La posesión de esta clase de ganado fue siempre signo de riqueza y de posición social en todo el Próximo Oriente. Era regalo codiciado por el clero y por la nobleza, así como tributo y botín para los monarcas, que regresaban victoriosos de sus campañas militares. Su valor estribaba no sólo en sus múltiples prestaciones económicas, sino también en la admiración suscitada por la fuerza generadora y por la bravura de los ejemplares salvajes.

Evidencias artísticas y literarias ponen de manifiesto la inclusión de la carne de vacuno en la alimentación egipcia. Sin embargo, no puede decirse que esta vianda figurase en la dieta cotidiana de todas las clases sociales. El elevado coste de la crianza y manutención de esta especie, convirtió su consumo en prerrogativa de los más poderosos y acomodados. El resto de la pobla-

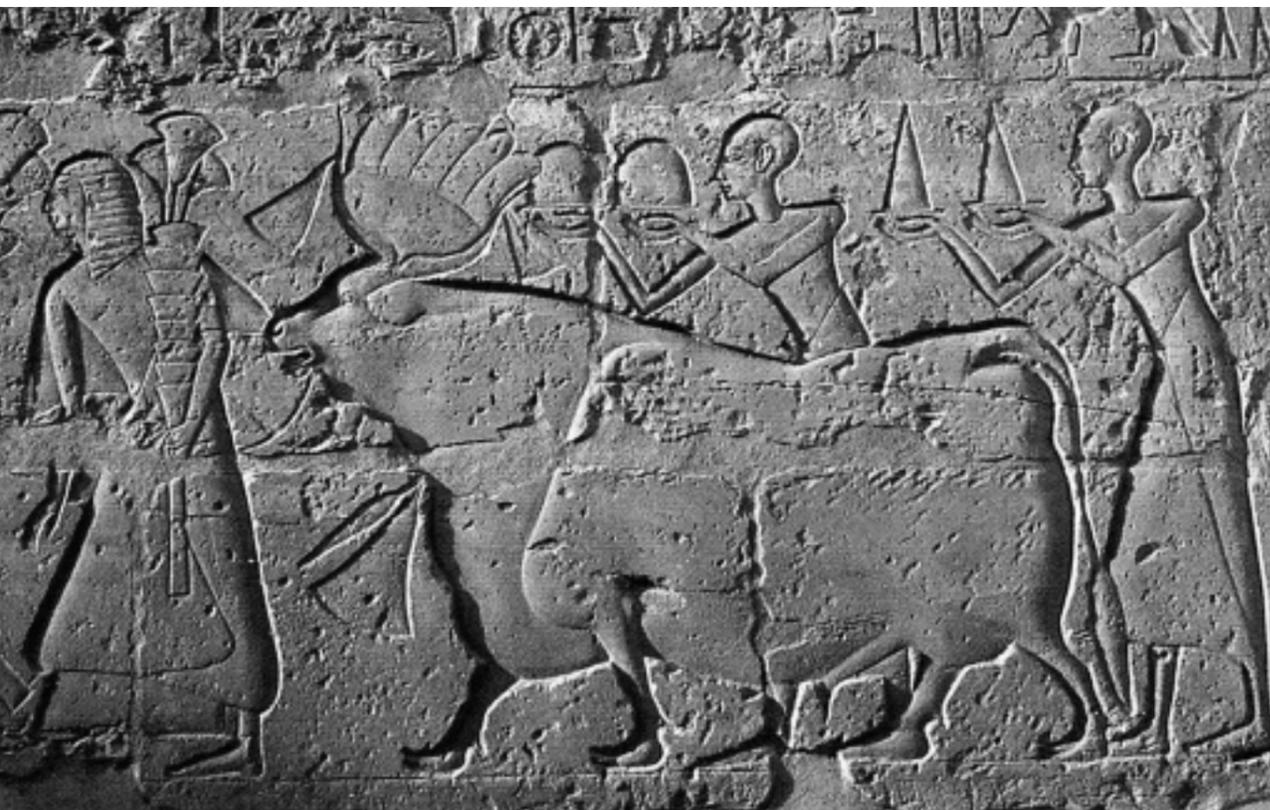


fig 1 Relieve mural. Luxor (Egipto).
Ca. 1250 a.C.

ción debía contentarse con los ágapes comunitarios con que culminaban las celebraciones religiosas y funerarias. En ellas era frecuente la inmolación de una res que, debidamente cocinada, era compartida por los asistentes en una comida en común.

Los animales destinados para carne eran preferentemente toros castrados. Se les sustentaba con piensos naturales y suplementos de miga de pan, que aumentaban su peso con rapidez (fig. 1). La castración se aplicaba entre los 18 meses y los 2 años del becerro, y era realizada por expertos veterinarios, conocedores de las ventajas reportadas por tal operación. Las vacas se sacrificaban rara vez, manteniéndose con fines reproductivos y lecheros.

Desde el inicio de los tiempos dinásticos, la matanza de bóvidos fue un tema ordinario en las representaciones murales de tumbas y templos. A través de ellas se conoce, de un modo gráfico, el método empleado para lograr este objetivo. Son escenas coloristas y vívidas, que suelen transcurrir en presencia del difunto o que ilustran el ceremonial sacrificial en honor de una deidad.

En primer lugar debía aislarse al ejemplar elegido del resto de la manada. De ello se ocupaba un grupo de hombres bien adiestrados, que lazaba las patas y el cuerpo del toro o buey hasta hacerle perder el equilibrio y caer en tierra. Después, le colocaban boca arriba y le seccionaban el cuello por la arteria carótida, tal como se sigue haciendo todavía en Egipto.

A través de la herida se drenaba toda la sangre del cuerpo, ayudándose para ello con la manipulación de una de las patas anteriores de la víctima. En efecto, este miembro era movido de izquierda a derecha y viceversa, ejerciendo una labor de bombeo que cesaba cuando el animal quedaba exangüe (fig. 2). Esta actuación tenía como objetivo evitar el rápido deterioro de la carne. El rojo líquido era recogido en grandes recipientes para su uso posterior.

No se sabe a ciencia cierta el procedimiento empleado para separar la carne de la piel y extraer esta última sin romperla. Es probable que bastaran unas pequeñas incisiones en el vientre y en las patas traseras para ir tirando poco a poco con resultado positivo. Acto seguido, se procedía al despiece del

Los animales destinados para carne eran preferentemente toros castrados.

animal, comenzando por el miembro delantero empuñado como manubrio. Esta porción era considerada la más exquisita para la mesa, siendo constantemente representada entre los alimentos preferidos por los difuntos.

Todo este proceso era llevado a cabo por matarifes especializados, jerárquicamente organizados, que formaban parte del personal de templos, palacios y haciendas o que vendían sus servicios a villas y aldeas. El oficio debió de ser hereditario a juzgar por los marchamos con sus nombres, que resaltaban la larga calidad de sus productos. En sus tumbas se han encontrado inscripciones con títulos honoríficos, como *conocido del rey*, que indican su conexión con la realeza, junto a otros como *importante en ganado*, que señalan el poder económico de algunos de ellos. Sus instrumentos de trabajo eran cuchillos de distintos cortes y tamaños, fabricados en pedernal o en bronce. Se afilaban con piedras de basalto gris o verde, que llevaban colgadas en sus cintos.

En relación con este colectivo estaban los veterinarios, usualmente sacerdotes, cuya misión era inspeccionar la sangre y las entrañas del animal para determinar su pureza y su aptitud para el consumo. En realidad, era una medida higiénica, tal vez muy simple y de dudosa eficacia, que reflejaba el interés de los egipcios por establecer unos controles sanitarios, que previnieran la transmisión de enfermedades de origen animal al ser humano.

Las actividades carniceras transcurrían en los patios de recintos bien aireados, donde la res era colocada sobre tarimas de madera o losas de piedra para su ejecución. Estos mataderos disponían, además, de pozos de agua, estancias para animales vivos que esperaban su turno, y aposentos y terrazas superiores, en las que se colgaban las piezas de carne, que no se consumían de inmediato.

En un país como Egipto, donde el calor y la humedad del río deterioraban con rapidez los alimentos, hubo que acudir a diversos procedimientos para mantener la carne en buen estado. Uno de los más comunes, utilizado todavía en los países cálidos de todo el mundo, fue su secado, tendiéndola mediante cuerdas al sol y al aire. A menudo se añadían sal y especias, que potenciaban su sabor y prolongaban su duración hasta un período de dos años (fig. 3).

Otra forma de conservación era cortar la carne en tiras no muy gruesas, golpeándola a conciencia y afinándola para extraerle el agua antes de aplicarle el aderezo. De este modo, aumentaba su tiempo de uso. También era corriente curar esta vianda introduciéndola durante varias semanas en una solución salina con algún otro ingrediente ocasional. El resultado era un producto parecido a la actual cecina, que podía emplearse uno o más años, dependiendo de la cantidad de sal utilizada.

Todos estos salazones se guardaban en ánforas de barro, de boca ancha y cuerpo globular terminado en una base apuntada, que eran colocadas en cabaletes de madera. La fresca temperatura del interior de estas vasijas contribuía a garantizar el buen estado de las provisiones. Se sellaban con tapones de barro, que solían llevar impresa la marca del carnicero.

La carne cruda era asada en parrillas al aire libre o pinchada en espetones, que giraban sobre un fuego alimentado con leña o estiércol. Existen repre-



fig2 Pintura mural. Tebas (Egipto).
Ca. 1420 a.C.



fig 3 Pintura mural. Tebas (Egipto).
Ca. 1950 a.C.



fig 4 Relieve mural. Naga el-Der (Egipto).
Ca. 2152–1994 a.C.
Museo de la Universidad, Filadelfia.

sentaciones, en las cuales se preparan estofados a los que se han agregado cebollas, ajos y especias. Las piezas más sabrosas, además de la mencionada pata delantera, eran la cadera y el lomo, siendo el hígado también muy apreciado. No parece haber duda del aprovechamiento de los intestinos, como parte de la dieta. En las decoraciones funerarias se muestran secándose al sol junto a los lotes cárnicos. Tal vez se tomaron fritos o en sopa como se acostumbra hoy.

Hay indicios del uso de la sangre en la elaboración de una especie de flan; en cambio, hay certeza del empleo de la grasa con fines culinarios. El incremento energético, que esta sustancia proporcionaba, unido a la sensación de plenitud experimentada tras su ingesta, hicieron de ella un manjar muy estimado. Al igual que la carne, la grasa era procesada antes de su empleo. Así, una vez que los jíferos la extraían del entorno de los riñones, lugar donde más abundaba, se depositaba en ollas de barro o de bronce y se ponía a cocer durante horas. De vez en cuando, el líquido era removido con un cucharón, sacándole el exceso de agua. Cuando se espesaba de forma suficiente, se vertía en jarras y cuernas de vacuno para su almacenaje. Estos últimos objetos eran fácilmente transportables y, por su escasa porosidad, impedían la corruptibilidad del producto.

El desarrollo de las comidas cortesanas e incluso familiares es conocido a partir de las representaciones funerarias. Como es sabido, era en los muros de las tumbas donde se plasmaba todo aquello que, junto al ajuar y pertenencias personales, iba a formar parte de la vida del difunto en el seno de Osiris. El deseo de seguir disfrutando de allegados y amigos se expresaba en escenas, cuyo tema central era un ágape con todos ellos. Los invitados se sientan en torno a pequeñas mesas individuales, llenas de manjares y de adornos florales. La vajilla se compone de platos y copas adornados de lotos, donde sirvientas desnudas escancian vino y cerveza. La carne se acompaña de verduras, como el apio y el calabacín o la col y los guisantes, sin que pueda faltar el pan y la fruta (fig. 4)

Los cementerios tebanos, datados en el Reino Nuevo (1550–1075 aC), muestran restos de bovino momificado, muy similares a las porciones representadas en las paredes de los enterramientos. Tan sólo la cabeza está ausente de estos hallazgos. Considerada de poca utilidad comestible, probablemente se vendía a bajo precio en los mercados egipcios, siendo adquirida por las clases populares.

A pesar de todo lo expuesto, todavía son escasos los datos disponibles que reconstruyan el uso del bovino en la gastronomía egipcia. No se ha encontrado aún ningún texto de recetas similar al del romano Apicius. Es por ello que todas las deducciones sobre esta materia se basan en el análisis de los testimonios funerarios y artísticos, así como en las deducciones que se desprenden de los textos. Habrá que esperar que futuro descubrimientos aporten nueva luz sobre tan interesante materia. ○

BIBLIOGRAFÍA

- Bruyere, B. 1937. *Rapport sur les feuilles de Deir el Medineh, 1934–1935*. Cairo.
- Delgado, C. 1996. *El toro en el Mediterráneo: análisis de su presencia y significado en las grandes culturas del mundo antiguo*. Madrid.
- Emery, W.B. 1962. *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*. Leiden.
- Faulkner, R.O. 1973–1978. *Ancient Egyptian Coffin Texts, 1–3*. Warminster.
- Fscher, H.G. 1960. *The Butcher Ph-r-nfr*. *Orientalia*, 29, pp. 168–187.
- Ghoneim, M.W. 1977. *Die Okonomische Bedeutung des Rindes im Alten Agypten*. Bonn.
- Hope, C.A. 1977. *Malkata: Jar Sealings and Amphorae*. Warminster.
- Houlihan, P.F. 1995. *The Animal World of the Pharaohs*. Cairo.
- Verner, M. 1986. *A Slaughterhouse from the Old Kingdom*. *Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts, Abteilung Kairo*, 42, pp. 181–190.



Ricardo García Uceda / Guía y profesor de japonés

La carne de vacuno en la cocina japonesa

Es relativamente muy reciente la utilización de carne de vacuno en la cocina japonesa.

Ello se ha debido a que, por tradición, los japoneses han usado muy poco, en su alimentación, productos animales, (excepto el pescado) y además, el vacuno está veladamente prohibido por el Budismo, que es la principal religión del Japón, junto con el Sintoísmo. De hecho, hasta hace un siglo, por ejemplo, la leche de vaca la tomaban sólo los enfermos.

Pero las costumbres occidentales junto con el reconocimiento de que la proteína animal (distinta de la del pescado) era necesaria, han hecho aumentar este consumo después de la Segunda Guerra Mundial.

De todas formas, después de los Juegos Olímpicos de Tokyo de 1964, hecho que constituyó un primer contacto amplio de los japoneses con todo el mundo occidental, había en Japón muy pocos restaurantes especializados en carne de vacuno. En la actualidad sí se consume más el vacuno (en gran parte importado) pero con precios muy altos.

Pero uno de los platos recientes de "invención" japonesa, el "sukiyaki", contribuyó a que se diera un giro en la utilización de carne de vacuno. El sukiyaki es un exquisito guiso de carne, verduras varias, hojas de crisantemo, "tofu" (requesón de soja) etc., en salsa de soja ligeramente azucarada y saké (vino de arroz), que se come "in situ", conforme se va guisando. "Suki" significa *azada* y "yaki", *asado*. Probablemente se deba al hecho de que algunos agricultores comían carne asada a la plancha en la azada para complementar la dieta vegetal.

Diariamente les dan un masaje corporal intenso, que permite que la grasa se vaya incrustando en la musculatura (...) el kilogramo de esta carne vale en la actualidad, ¡¡¡más de 300 euros!!!

La carne usada en el sukiyaki debe ser cortada extremadamente delgada y con características especiales. Son estas características las que han condicionado la cría de vacuno especial para este tipo de cocina. Debe ser una carne con grasa entreverada, de aspecto marmóreo. Los españoles tenemos un estuendo precedente de esto en nuestro jamón ibérico. Pero en nuestro caso, el cerdo al hacer mucho ejercicio para buscar comida, la grasa se entremezcla en la musculatura.

En el caso del vacuno japonés el procedimiento ha sido distinto. Veamos en primer lugar la raza que se utiliza. Es la única raza autóctona de vacuno japonés que se llama WAGYUU (lit.: vacuno japonés). Es un animal de porte bajo, con extremidades delgadas, correspondiendo a un animal de montaña y que es criado en establo de forma peculiar. La nutrición es exquisita, muy equilibrada con uso de proteínas vegetales, como la soja, etc., y con "café, copa y puro" ya que además les dan a los animales ¡cerveza! Diariamente les dan un masaje corporal intenso, que permite que la grasa se vaya incrustando en la musculatura. Este sistema de producción hace que la carne para sukiyaki, que se llama Kobe Beef o Matsuzaka Beef, por la región en que se produce, sea extremadamente cara. Me quedaría corto si dijera que el kilogramo de esta carne vale en la actualidad, ¡¡¡más de 300 euros!!!

Si alguna vez tienen oportunidad de comer este plato, recuerden su origen y el de la carne de vacuno usada para él. ●

Francisco Afán del Río / Cocinero del Restaurante Casa Pepe de la Judería (Córdoba)

4 recetas con carne de toro

Jarrete, solomillo, lomo, carpaccio.

El cocinero de uno de los más afamados restaurantes de la ciudad del rabo de toro nos propone nuevas opciones culinarias con carne de toro de lidia como ingrediente principal.

● Calabacines rellenos de Jarrete de Toro

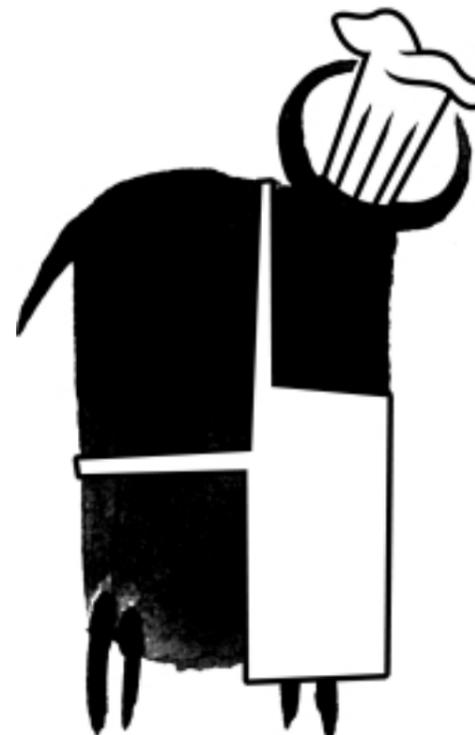
Ingredientes

- Jarrete de toro
- Calabacines
- Ajonjolí (sésamo)
- Cebolla
- Harina
- Leche
- Puerros
- Patatas
- Zanahorias
- Mantequilla
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocer el jarrete de toro en una cacerola, en la cual habremos erogado antes zanahorias, puerro y cebolla con aceite de oliva. Hemos añadido agua suficiente para que se ponga tierno el jarrete. Una vez tierno lo sacamos y lo reservamos.

Al fondo de cocer el jarrete le añadimos unas patatas y más agua si hiciera falta, para hacer una crema que servirá para el fondo del plato. Los calabacines se cortan por la mitad y se les saca la pulpa para cocerlos al vapor. A continuación se hace un bechamel con mantequilla y un poco de cebolla picada muy fina. Cuando está erogado le añadimos un poco de ajonjolí y la carne del jarrete desmenuzada. Con esta bechamel rellenamos los calabacines y metemos en el horno para gratinarlos. Por último ponemos la crema en el fondo de un plato, en el centro los calabacines y decoramos al gusto.



● Filetes de Solomillo de Toro con Dos Salsas

Ingredientes

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| · 1 kg. de solomillo de toro | Salsa agridulce | Salsa de foie |
| · 1 zanahoria | · 1/2 vaso de vinagre Pedro Ximénez | · Chalota |
| · 1 puerro | · 100 gr. de miel | · 50 gr. de mantequilla |
| · Pimienta en grano | · 1 chalota | · 1 copa de brandy |
| · 1/2 litro de vino tinto | · 1 litro de caldo de caza | · 2 Champis |
| · 1 copa de vinagre | · 50 gr. de mantequilla | · 1/4 litro de nata |
| · Laurel y tomillo | · Maizena | · 100 gr. de foie |
| · Sal marina | | |

Elaboración

Macerar el solomillo de toro durante 24 horas. Con la zanahoria y el puerro cortados en trozos, el laurel, el vinagre y el tinto; una vez macerado lo ponemos en una bandeja de horno y lo asamos 10 minutos, cuando esté asado lo cortamos en filetes y colocamos en una fuente para servir.

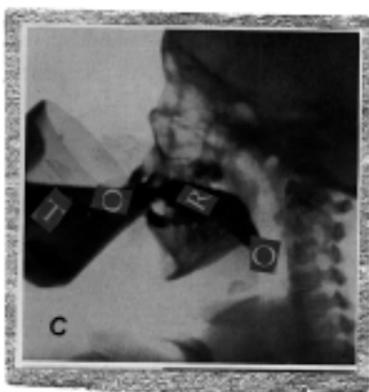
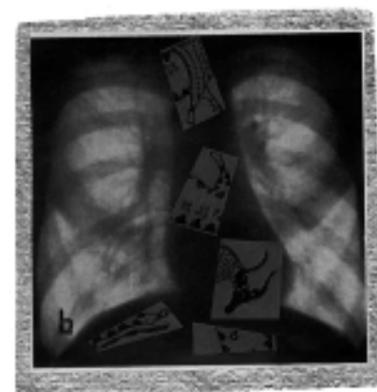
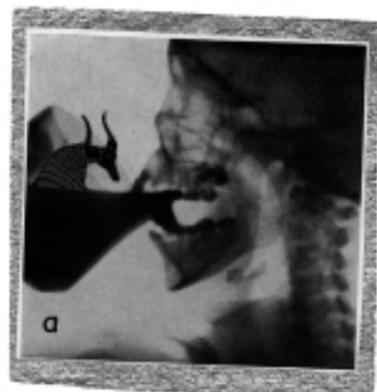
Para la salsa de foie:

En un soute ponemos la mantequilla y chalota picada con los champis. Rehogamos y se le agrega el brandy, el tinto y el foie. Se reduce a la mitad y se le añade la nata. Se cuece a fuego lento 5 minutos. Se rectifica el punto de sal y pimienta, se tritura y se pasa por un chino.

Para la salsa agridulce:

Rehogar la chalota, agregar el caldo de caza y reducir; por último ligar con un poco de maizena y pasar por un chino.

Acompañar este plato con unas batatas torneadas en dulce.



● Medallones de Lomo de Toro a los Tres Purés

Ingredientes

- | | | | |
|--------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| · Lomo de toro | Puré de coliflor | Puré de remolacha | Puré de patatas |
| · Aceite de oliva | · Coliflor | · Remolacha | · Patatas |
| · Sal y pimienta | · Mantequilla | · Aceite | · Aceite |
| · Jugo de caza | · Nata | · Vinagre | · Sal y pimienta |
| · Vinagre de Jerez | · Sal y pimienta | · Sal | · Yema de huevo |

Elaboración

Cortar el lomo de toro en medallones y salpimenta. Poner al fuego una sartén con un poco de aceite para que se caliente bien y dar vuelta y vuelta a los medallones. Añadir un poco de vinagre de Jerez (una cucharadita) y un poco de jugo de caza, dejar cocer 3 minutos y listo.

Servir estos medallones colocándolos en un plato y al lado se acompaña con los tres purés:

Puré de coliflor

Cocer la coliflor con mantequilla, sal y pimienta; una vez cocida añadir un poco de nata cuando se ha escurrido y triturar en el termomix hasta formar un puré muy fino.

Puré de remolacha

Con tres remolachas cocidas, un poco de aceite, sal y vinagre, haremos un puré en la termomix.

Puré de patatas

Cocer las patatas en abundante agua hasta que estén tiernas. Escurrir y pasar por pasapurés, añadir unas yemas de huevo, un poco de aceite, sal y pimienta. Remover el puré hasta que esté todo bien mezclado.

● Carpaccio de Solomillo de Toro con Helado de Pimienta de Szechwan

Ingredientes

- | | |
|---|------------------------|
| · Solomillo de toro | Para el helado |
| · Vino tinto | · Leche |
| · Vinagre de Módena
(Aceite balsámico) | · Nata |
| · Sal | · Glucosa |
| · Miel de caña | · Superstructure |
| · Pimienta | · Azúcar invertido |
| | · Yema |
| | · Azúcar |
| | · Pimienta de Szechwan |

Elaboración

Macerar el solomillo de toro con el tinto, el vinagre, la sal, la miel y la pimienta durante 24 horas. Pasado ese tiempo escurrir el lomo, liarlo en film y al congelador. Cuando esté medio congelado cortar láminas finas y poner en el plato. En el centro un pequeño bouquet de ensalada y encima una cenefa de helado.

Helado

Hervir los líquidos a 85°C, nata, leche, glucosa, superstructure añadir azúcar invertido y pimienta (infusionar durante 12 horas). A continuación montar las yemas con el azúcar, mezclar la infusión a la heladora. ●

Números atrasados

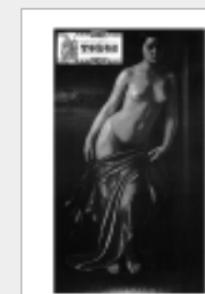
Precio por unidad en euros: España 5 € / Europa 10 € / Iberoamérica 20 €



Nº0. Diciembre 1991
(Agotado)



Nº1. Marzo 1992
(Agotado)



Nº2. Mayo 1992
(Agotado)



Nº3. Julio 1992
(Agotado)



Nº4. Noviembre 1992
(Agotado)



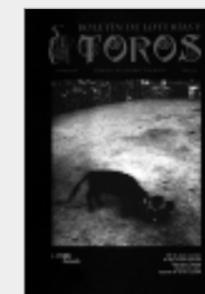
Nº5. Marzo 1993
(Agotado)



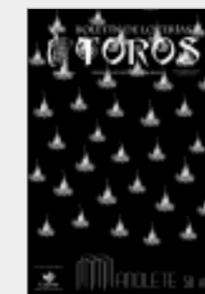
Nº6. Otoño 1993
(Agotado)



Nº7. Invierno 1994



Nº8. Julio 1995



Nº9. Mayo 1997
(Agotado)



Nº10. Septiembre 1998



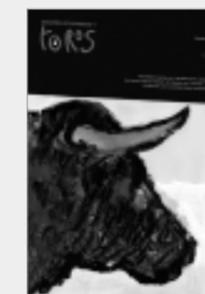
Nº11. Diciembre 1999



Nº12. Enero 2001
(Agotado)



Nº13. Noviembre 2001
(Agotado)



Nº14. 2002



Nombre

Dirección

Población C.P.

Teléfono

e-mail

Suscripción por un año a partir del nº

Números atrasados:

Libro 1991-2001. 10 años de pensamientos

BOLETIN DE LOTERIAS Y

TOROS

Suscripción / N^{os} atrasados / Libro

1 año (2 números):

España 10 € / Europa 20 € / Iberoamérica 30 €

• Por e-mail: boletin@taurologias.org

• Por teléfono: **957 752 765**

• Por correo:
Agustín Jurado Sánchez
c. Periodista A. Rodríguez Mesa, 11, 1º2
14010 Córdoba

Boletín de Loterías y Toros 1991–2001

10 años de pensamientos

234 páginas. España 9 € / Europa 16 € / Iberoamérica 25 € (IVA y gastos de envío incluidos)
Pídelo al teléfono 957 752 765 o por e-mail: boletin@taurologias.org

El libro que recopila los mejores artículos de la revista a lo largo de una década.
Con ilustraciones de Javier Codesal, Montse R. Garzo, Fernando González Viñas y Álex Francés.



ARTE

Nieves Galiot / Artista

Comerse al toro, comerse al torero

Nieves Galiot, obra y curriculum vitae ...

Córdoba, 1968

Licenciada en Bellas Artes en la facultad de Sevilla en la especialidad de Grabado y Diseño en 1993. Dos años después instala un taller abierto de grabado y estampación en Córdoba donde desarrolla las técnicas tradicionales y su relación con las últimas tecnologías de manipulación y seriación de la imagen. Ha participado en talleres nacionales e internacionales como Els Tallers de Joan Miró o Printmakers Workshp en Edimburgo.

Su obra ha podido verse en numerosas exposiciones colectivas e individuales en Córdoba, Sevilla, Málaga, Cádiz, Madrid, Barcelona, Orense, Segovia, Mallorca, Edimburgo, etc..., en la edición del Salón Internacional de la Estampa Contemporánea ESTAMPA desde 1999, ARCO 2002 ... Ha sido premiada en certámenes como los V Premios Nacionales de Grabado de Caja Madrid, V Premios Nacionales de Grabado del Museo Español del Grabado Contemporáneo, Premios Pilar Juncosa i Sotheby's de la Fundación Joan Miró, Mención Honorífica de los Premios GENERACIÓN 2000 —Caja Madrid, Beca 2000 "Rafael Botí" de investigación plástica de la Excm. Diputación de Córdoba...

Dispone de obra en colecciones públicas como Excm. Diputación de Córdoba, Fundación Joan Miró de Mallorca, Instituto de la Juventud e Instituto de la Mujer de la Junta de Andalucía, Centro de Arte Seriado de Alcalá la Real, Consorcio Cultural Goya en Fuentetodos de la Diputación Provincial de Zaragoza, Museo del Grabado Español Contemporáneo de Marbella, Calcografía Nacional, ...



BOLETIN DE LOTERIAS Y

TOROS

Revista semestral

Patrocinan:



Edita:

Asociación Boletín de Loterías y Toros
en colaboración con la Diputación de Córdoba
c. Periodista A. Rodríguez Mesa, 11, 1º2
14010 Córdoba
tel 957 752 765
boletin@taurologias.org



Los toros de Guisando (pag. 47)

De lo que se come se cría (pag. 48)

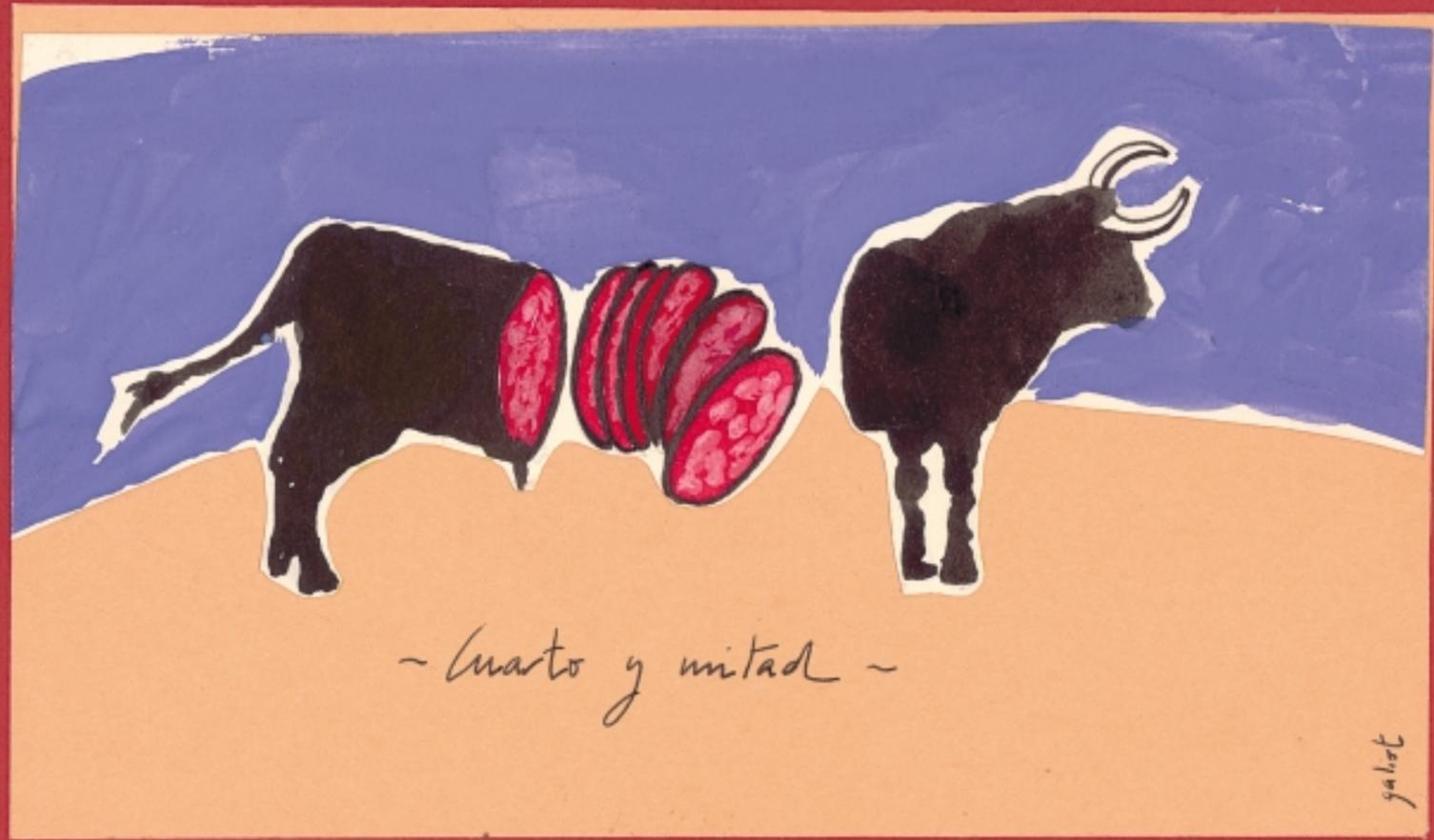
Cómeme aunque me duela (pag. 49)

Cuarto y mitad (pág. 50)

Los toritos buenos van al cielo (pag. 52)

Anís Tronío (pag. 53)





- Cuarto y mitad -

galot



Despiezo a mano y a máquina,
mi cara se asoma al humo del puchero,
recorto, pinto y pruebo una cucharada...

... le quedan 20 minutos

Listo!!

Collage sobre un plato redondo,
pincel para las salsas
y manteles de lunares.

Doña Carmen,
va por usted!

Llego tarde a los toros...! (pag. 55)
Va por Doña Carmen I (pag. 56)
Los ardores del turista I (pag. 58)
Los ardores del turista II (pag. 59)
Va por Doña Carmen II (pag. 61)









Fernando González Viñas

Una carnicería tunecina



Paseando por la Medina de la ciudad de Sousse en Túnez, es posible encontrar todo tipo de artículos, maravillas, esencias, engaños para turistas y alimentos.

Este puesto callejero, llamado eufemísticamente carnicería, Karim mostraba su género fino al sol del verano. Entre la carne troceada sobresalía a modo de corona la testa cornuda de un bóvido. Quizá sólo se trate de una forma de atraer la atención de los clientes. Puede también que sea la parte más deseada de un estofado tunecino. Mucho me temo que en realidad hayamos descubierto el destino final del minotauro.





Diputación de Córdoba
Delegación de Cultura



Restaurante-Taberna
CASA PEPE
«DE LA JUDERÍA»



Sociedad propietaria de la
Plaza de Toros de Córdoba