

# Aproximación a la historia del cerdo, “un primo malquerido”<sup>1</sup>, en el panorama vasco

JOSÉ ANTONIO AZPIAZU

Historiador

Amigo de Número de la Real Sociedad Bascongada  
de los Amigos del País

## *Resumen:*

*La bibliografía vasca apenas se ha ocupado de este tema. Sin embargo, la presencia del cerdo ha sido fundamental para Euskal Herria. En libertad o estabulado, ha sido fiel compañero del vasco y solución para múltiples problemas. De hecho, su crianza ha evitado muchas muertes por hambre. Iparralde, en este sentido, se ha relacionado con Hegoalde a través del habitual mercado de los puercos. Los cerdos han permitido pagar las rentas de los amos, y su carne salada ha tenido mucha aceptación, no solo en los caseríos, sino también en las áreas urbanas. Los pernils eran apreciados en las expediciones a Terranova, pues se conservaban sanos largo tiempo.*

*Palabras clave: Puerco. Cerdo. Marrano. Carne. Jamón. Pasto. Renta. Sal. Matanza.*

## *Laburpena:*

*Euskal bibliografia apenas arduratu den gai horretaz. Hala ere, txerriaren presentzia funtsezkoa izan da Euskal Herrian. Aske edo ukuiluan,*

---

(1) El entrecomillado está tomado de un libro de Michel PASTOUREAU, al que aludiremos en este artículo.

*euskaldunaren lagun leiala izan da, eta arazo askotarako konponbidea. Izan ere, bere hazkuntzak goseak eragindako heriotza asko ekidin ditu. Iparraldea, ildo horretan, Hegoaldearekin lotu da, txerrikumeen ohiko merkatuaren bidez. Txerriek ugazaben errentak ordaintzea ahalbidetu dute, eta haien haragi gaziak onarpen handia izan du, ez bakarrik baserrietan, baita hiriguneetan ere. Pernilak estimatuak ziren Ternuarako espedizioetan, osasuntsu baitzeuden luzaroen.*

*Gako-hitzak: Zerrikumea. Txerria. Marranoa. Haragia. Urdaiazpikoa. Larrea. Errenta. Gatza. Hilketa.*

*Abstract:*

*Despite largely being overlooked in Basque scientific literature, the presence of pigs has been of vital importance in the Basque Country. Roaming free or kept in pens, pigs have been faithful companions to the Basques, providing solutions to multiple problems. Indeed, pig farming helped many avoid starvation. In this field, the Northern Basque Country developed ties with the Southern Basque Country through the regular pig markets that were held. Pigs enabled tenants to pay rent to landowners and their meat has always been very popular, not only in rural farmhouses but in urban areas also. Their hind legs were highly valued in expeditions to Newfoundland, since they could successfully be preserved for long periods of time.*

*Key words: Swine. Pig. Hog. Meat. Ham. Grazing. Rent. Salt. Slaughter.*

## **1. El desprecio generalizado acompaña a su denominación**

La literatura se ha mostrado despiadada en sus definiciones y comentarios atribuidos al cerdo, al que ha tratado, injustamente, como animal inmundo y despreciable. Sus denominaciones se han acompañado por términos despectivos, entre ellos puerco, chanco, marrano y tantos otros.

Si recurrimos a los grandes diccionarios nos encontramos con explicaciones como: “*Puerco: Animal doméstico, inmundo y sucio, que se ceba y engorda para que sirva de mantenimiento*”<sup>2</sup>; también leemos lo siguiente: “*del puerco no tenemos ningún provecho en toda su vida, sino aquel en el que*

---

(2) *Diccionario de Autoridades*, Facsímil de 1737.

*le matamos*”<sup>3</sup>, como si su existencia fuera execrable, y su presencia casi inexplicable dentro de la creación. Aunque es cierto que el mismo Cobarruvias matiza este desprecio generalizado con una frase de cierto asomo reivindicativo: “*dicen aver nacido para satisfacer la gula, por los muchos bocadillos golosos que tiene*”.

Los propios autores vascos, aunque fueran conscientes de que el cerdo ha sido un elemento íntimamente ligado a la supervivencia de la población, al denominado “*ganado de cerda*” no le han otorgado, en ocasiones, ni siquiera una mención, como si no hubiera que tener en cuenta a un animal considerado sucio y repelente.

A finales del siglo XVI, cuando el cerdo constituía una de las principales bazas de la economía doméstica, Zandategui y Cruzat ni siquiera lo mencionan. Se suponen que intentan incluirlo en el término genérico de “ganado”, dentro del que las cabras sí merecen una mención directa. Con estas referencias, se aprecia una sensación de rechazo, como si la palabra puerco o cerdo constituyera algo tóxico o cuando menos desagradable<sup>4</sup>.

El propio Egaña, a finales del siglo XVIII, sigue con la misma tónica y no menciona a este animal, ni siquiera cuando podría tenerlo en cuenta como posible sujeto de impuestos y multas<sup>5</sup>.

## 2. Un innegable aprecio popular

Sin embargo, pocos elementos se han revelado tan útiles y necesarios para ayudar a solucionar, a lo largo de los siglos, los problemas alimenticios, y también los económicos, de la población, sobre todo en relación a las urgencias de los más humildes campesinos. Los cerdos garantizaban el pago de rentas a los señores que arrendaban caseríos, tierras o montes, componían una de las principales bases del alimento cotidiano, garantizaban la solidaridad vecinal cuando, tras la matanza del puerco, se repartían morcillas y otras piezas a los caseríos del entorno, y el día de la matanza se convertía en una celebración en la que participaba toda la familia, consciente de que el pro-

---

(3) COBARRUVIAS, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, 1610.

(4) *Recopilación de Leyes y Ordenanzas de la M.N y M. L. Provincia de Guipúzcoa*, Diputación Foral de Guipúzcoa, año 1983, Título XL, “De los pastos y calumnias (multas) de los ganados”, pp. 171 a 173.

(5) *El Guipuzcoano Instruido* (1780).

ducto obtenido estaba destinado a procurarles un complemento culinario de inapreciable valor.

Este tipo de detalles y vivencias han gozado de la estima popular hasta tiempos muy actuales. En el interior de nuestras villas, la matanza del cerdo no provocaba repulsa, antes bien, se convertía en un espectáculo atractivo, incluso para el público infantil. Si nos atenemos a las áreas rurales, muchos recuerdan cómo, siendo niños, eran los encargados de repartir, envueltos en hojas de berza, unos preciados trozos del animal recién sacrificado, reparto que se correspondía cuando tocaba la matanza en otras casas de la vecindad.

A este aprecio, que respondía a la necesidad de matar el hambre, se ha unido, en los tiempos actuales, la literatura gastronómica, que no cesa en sus elogios a la presencia del cerdo, cuyos elementos han llegado a considerarse como imprescindibles, sobre todo entre los cocineros de prestigio. La prensa no descansa en dedicar amplios espacios a las virtudes que proporciona a los chefs de los restaurantes de fama la presencia de los diversos elementos que se aprovechan del puerco.

Claro que, enfrentados a la tendencia habitual de considerar a este animal como inmundo y despreciable, en la literatura clásica encontramos auténticos tesoros donde se elogian abiertamente las virtudes de que se adorna este animal.

El Arcipreste de Hita, en la primera mitad del siglo XIV no siente empacho en alabar los productos que ofrece el puerco. En *“la pelea que ovo Don Carnal con la Cuaresma”*, elogia las *“piernas de puerco”*, y señala con fruición la presencia de *“jamones enteros”*<sup>6</sup>.

### 3. La historiografía en torno al tema

A pesar de que las denigrantes definiciones del puerco, sobre todo en los diccionarios clásicos, muestran el desapego a su mera mención que se ha señalado, cabe pensar que esta consideración negativa respondía a la hipocresía de las clases altas de la sociedad que, sin embargo, se mostraban muy interesadas en disfrutar de semejante alimento. Los historiadores han dejado constancia de la importancia que tuvo el cerdo en la vida y economía de la mayor parte de las sociedades, y entre ellas la de Euskal Herria. Importantes tratadistas han llamado la atención sobre este tema, y nos encontramos con

---

(6) *Libro del Buen Amor*, Planeta, 1992, Clásicos Universales.

quienes toman en consideración la importancia del puerco en la historia humana.

Georges Duby señala, refiriéndose al conjunto de Europa, que en la Alta Edad Media los campesinos criaban, sobre todo, cerdos, y que los señores feudales, al permitirles criarlos en las tierras que consideraban suyas, exigían a cambio cierto dinero o un cerdo<sup>7</sup>. Para los habitantes de aquella época, señala este autor, los productos del puerco salvaban de una segura muerte provocada por hambre a las poblaciones que disponían de dichos animales.

Pero no es preciso retroceder a épocas como la Edad Media. En plena Edad Moderna, el puerco seguía siendo un animal altamente valorado. Así figura en Oñati, donde el conde de Guevara exigía un cerdo por cada sesenta y seis cabezas que pastaban en los montes sobre los que ejercía su jurisdicción. En esta villa, aunque no solo en ella, el nombre de “ezkurbeste” (pago de cerdos a cambio de la bellota), simboliza el control y aprovechamiento de la bellota de los bosques, hábito que se ha mantenido a lo largo de los siglos<sup>8</sup>.

Destaca entre los autores vascos de la Edad Moderna la aportación de Lope de Isasti, quien en la primera mitad del siglo XVII asegura que, en poblaciones como Legorreta y zonas cercanas, la aportación de la carne de cerdo permitía prescindir en el régimen alimenticio de otro tipo de animales. Esta circunstancia ayudaba a que los *vecinos de Legorreta pudiesen disponer de carne suficiente*<sup>9</sup>. A este respecto, señala este autor que Aldaba y Aralar disponían de muchos pastos, “*y mucha castaña y bellotas para el ganado de cerda*”<sup>10</sup>. El arrendamiento de estos bosques a vecinos de otros pueblos que acudían con pjaras para el engorde mejoraba la economía de la localidad debido al cobro de cierto dinero por cabeza que pacía en sus terrenos.

Moguel, por su parte, ofrece una perspectiva del siglo XVIII en la que se deja constancia de la importancia que se daba al cerdo en la sociedad vasca, lo que ilustra con muchos detalles. Se nos ofrecen múltiples ventajas ofrecidas por el animal, pero sobre todo se alaba su aprovechamiento tras la matanza.

---

(7) *Economía rural y vida campesina en el occidente medieval*, Ed. Península, 1973, p. 190.

(8) ZUMALDE, I., *Historia de Oñate*, San Sebastián: Diputación de Guipúzcoa, 1957, pp. 304-405.

(9) *Compendio Historial de Guipúzcoa*, San Sebastián I. R. Baroja, 1850 [original de 1625], p. 559.

(10) *Ibidem*.

Señala que la aportación de grasa resultaba fundamental para complementar la dieta alimenticia, sobre todo en la época invernal<sup>11</sup>.

Hace casi un siglo, Juan Thamalas Labandibar nos dejó un retrato de la presencia de los puercos en las campas de Urbía y Oltza, donde, además de las ovejas y bestias de carga, comparecía “una piara de cerdos que suelen ser cebados con los residuos de la fabricación del queso”<sup>12</sup>.

#### 4. La omnipresencia del cerdo en la sociedad vasca

Los puercos no solo tenían por hábitat los bosques. El ámbito urbano acogía su cría con tanta asiduidad que podía generar problemas en la población. Hemos conocido, hasta épocas muy recientes, la costumbre de albergar, incluso en casas del casco urbano, uno o dos cerdos que, sacrificados al inicio del invierno, se convertían en complemento básico de la dieta durante largos meses, acompañando con chorizo y tocino el puchero familiar. El pernil o jamón, debidamente salado, se convertía en un lujo reservado a ocasiones concretas, cuando no en un elemento que ayudaba a pagar las rentas de las casas arrendadas.

La costumbre de mantener algún cerdo en la porquera del zaguán de las casas del ámbito urbano, éstas conocidas como “kalebaserriak” o caseríos urbanos, era común incluso en las capitales de provincias castellanas, donde se prohibía que los puercos salieran a las calles, pues destruían las calles adoquinadas, que hociocaban y cuyos adoquines levantaban en busca de raíces.

Sin embargo, la mayor parte de la población urbana no estaba dispuesta a prescindir de este elemento tan importante en su economía y las autoridades municipales optaban por organizar la presencia pública de los puercos poniendo a disposición de sus dueños unos porqueros que se cuidaban de apacentarlos en lugares abiertos señalados por el municipio, a cambio de pagar a los porqueros encargados de su cuidado un precio estipulado.

Naturalmente, estas consideraciones de ningún modo son privativas de Euskal Herria, aunque en este trabajo tomemos más en cuenta lo relativo a nuestro entorno. Un claro ejemplo de la importancia del puerco en la alimentación nos lo ofrece Antoni Riera Melis, quien hace constar que la dieta en la Baja Edad Media era, para las clases más bajas, muy reducida y poco variada:

---

(11) MOGUEL, J.A., *Peru Abarca*, Bilbao: Ed. G.E.V., 1970, pp. 53-56v.

(12) “El colectivismo de los pastores vascos”, *Yakintza, Revista de Cultura Vasca*, n.º 17, (1935).

constaba de pan negro de cebada, cebollas, ajos, “y eventualmente un pequeño trozo de tocino”. A esto añade que la carne dependía de los recursos con que contaban: en primavera y verano se comía oveja, cordero y cabra, y en invierno, cerdo, “criado en estado bravío”, que aportaba salazones y embutidos en la vida cotidiana, aunque el retroceso de las masas forestales restó terreno a su cría al aire libre<sup>13</sup>.

Al hilo de esta información sobre el retroceso de los bosques, el caso de Euskal Herria muestra un patente ejemplo de los montes donde habitualmente habían pastado libremente miles de cochinos. La deforestación responde a la necesidad de utilizar el bosque para la fabricación naval, la construcción de casas y el carbón de las ferrierías.

Michel Pastoureau, quien demuestra el aprecio por el cerdo con un título reivindicativo de este animal, afirma que, injustamente, los textos del siglo XII lo desdeñan como “*bestia inmund...*, *la cerda es una hembra lasciva... come a menudo basuras y carroña e incluso se complace, en ocasiones, en devorar a sus propias crías*”, olvidando las múltiples ventajas que ofrece este animal<sup>14</sup>.

Este autor señala que en el siglo XVI se produjo en el sur de Francia la deforestación, y los cerdos se recogieron en porquerizas y se les alimentaba de maíz, aunque también persistió, en los Pirineos, el recurso a un refugio donde los cerdos se alimentaban en libertad con las “*castañas de Perigord*”<sup>15</sup>.

Antes de la deforestación que redujo el elemento boscoso y provocó la reducción masiva de los puercos a los bajos de las casas en Euskal Herria, casos como los de Aralar y Aldaba, al igual que el de Legorreta, nos muestran la época dorada de los cerdos en los bosques, cuyas rentas, proporcionadas por la presencia de piaras foráneas, eran copiosas. Pero se pueden añadir muchos otros casos. En Oñati, los montes de Artía, fronterizos con Araba, albergaban todos los otoños a numerosas piaras provenientes de pueblos de la comarca. Lo mismo ocurría en las zonas del Gorbea, pues las localidades de ambas laderas del macizo montañoso, Zeanuri y Zigoitia, arrendaban sus pastos, donde acudían miles de puercos.

---

(13) “‘Panem nostrum quotidianum da nobis hodie’. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, *La vida cotidiana en la Edad Media*, Instituto de estudios riojanos, 1998, pp. 25-46.

(14) *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, Ed. Confluencias, 2015, p. 9, en cita del “Liber animalium”, bestiario del siglo XII.

(15) *Ibidem* p. 35.

## 5. La aportación de Iparralde

Las provincias de Iparralde, sobre todo las más alejadas de la costa, han conservado hasta épocas actuales un intenso pastoreo. Sin embargo, las poblaciones de Hegoalde, en particular Gipuzkoa, se han dedicado más a la industria, por lo que muchas villas necesitaban de la aportación de alimentos de importación.

En este contexto destaca el recurrente mercado de puercos que atraviesan la frontera y atienden a las solicitudes de poblaciones, como las del valle del Deba, en particular Soraluze, donde la fabricación de armas se convirtió en una especie de monocultivo que hacía descuidar otras labores destinadas a la producción de alimentos.

En esta tesitura nos encontramos con mercaderes de Iparralde que se presentan anualmente en esta población armera con la intención de vender a sus vecinos los cerdos conducidos a través de la muga. Las listas de compradores son muy amplias. La mayor parte de los vecinos se contentaba con adquirir un solo animal que, además, no podía pagar en el momento de la compra. Pero la relación con los de Iparralde era tan fluida que se adecuaban a la fianza. Los compradores se obligaban a satisfacer el pago en determinadas fechas, que era cuando los porqueros volvían a presentarse en la localidad a tal efecto.

Un ejemplo claro nos lo proporciona un tal Joanicot de Ibañeta, del que se dice es “*de Embasqua, Francia*”, quien se presentó ante el escribano de Soraluze el 24 de diciembre de 1583 para reclamar el pago de los cerdos vendidos. En esta segunda visita, para no perder la ocasión, aportó otros 11 cerdos, que se añadieron a los 96 que había vendido, muchos de ellos fiados. El pago de toda la deuda se demoraba al día de carnestolendas siguiente, aunque a la entrega del animal debían pagar por adelantado un ducado. El precio se especificaba según el peso, a 14 maravedíes por libra<sup>16</sup>.

Aparece documentada una lista de los compradores, algunos de los cuales, como más solventes, podían haber pagado el precio total el mismo día de la venta. Unos pocos, entre los más ricos, compraban más de un cerdo. La presencia del citado Joanicot de Ibañeta se hizo habitual y apreciada no solo en Soraluze, sino también en Elgoibar, Bergara y Eibar, e incluso en Deba.

Hay muchos datos que acreditan la relación existente entre diversas poblaciones de ambas partes de la muga. Del mismo modo que se traían cer-

---

(16) AHPG-PGAH, 1-3722, s.f.

dos al Sur, se llevaban cochinos destinados a engordar en los pastos del Norte. Para el engorde, muchos recurrían también a Nafarroa, aparte de las citadas provincias más allá de la muga.

El paso de Behobia era habitual escenario de muchos acontecimientos de contrabando de puercos destinados a poblaciones de Hegoalde, pero predominaba el paso legal para los animales a determinados pueblos de neto carácter industrial, que contaban con la anuencia de las autoridades provinciales.

El mar y la navegación era otro de los destinos de los productos de los cerdos provenientes de Iparralde que, una vez salados, aguantaban sanos y comestibles los viajes largos. El año 1565, en plena ebullición de las pesquerías de Terranova, el mutrikuarra Jorge de Ibiri armó un galeón, propiedad de Lope de Casal, vecino de Portugaleta, para ir a Terranova a la pesca de bacalao. Uno de los elementos de que se componía la despensa tenía que ver con los cerdos, pues Juan Aguirre de Cendoya, vecino de Azkoitia, le había entregado productos “*de tocino de Francia buenos*” por los que pagó 31 ducados<sup>17</sup>.

## 6. La estabulación tras siglos de pastar en libertad

Se ha mencionado anteriormente que, debido a la deforestación, la tendencia a recoger los cerdos en casa y condenarlos a la estabulación se generalizó en gran medida. Actualmente, al menos en nuestra tierra, se ha pasado de mantener y engordar los puercos en los bosques a la práctica de engorde de carácter industrial de estos animales, alojados en macrogranjas.

Probablemente estamos destinados a pertenecer a la última generación que ha practicado, o conocido, el sistema de engorde en libertad. La gente que vivía en zonas rurales, o en zonas urbanas de poca población, practicaba el sistema de engordar los cerdos en libertad, en los montes cercanos, de donde con frecuencia las cerdas volvían embarazadas por jabalíes.

Sobretudo en la montaña de Nafarroa, este último sistema ha sido habitual hasta hace pocas décadas. Vecinos de Auza, Arbizu, Lesaka, Oñati, por citar unos pocos testimonios, nos han relatado esta práctica.

En otoño, los cochinos eran conducidos a los montes comunales, donde pastaban en libertad. Este sistema de montanera [aprovechamiento del pasto de bellota], producía una carne mucho mejor, debido a la alimentación natural y a la obligada movilidad y ejercicio físico.

---

(17) AHPG-PGAH, 1.2579, H-67v.

Los dueños de los cochinos fabricaban una especie de rudimentarias txabolas de madera denominadas “zotolak”, donde la piara se recogía de noche. Los primeros días se les debía enseñar a entrar en dichos recintos cubiertos, pero en tres o cuatro días se recogían a la txabola sin ninguna ayuda. Cuando los cochinos pastaban cerca de casa, una persona, en general un chico joven, se encargaba de recogerlos, tras lo cual volvía a casa a dormir. Por la mañana volvía al bosque a sacarlos al campo.

Este era el medio utilizado, por ejemplo, en Arbizu. En Lesaka, sin embargo, el chico encargado de la faena pasaba varios días con sus noches en compañía de los cochinos. Dormía con ellos, y cuando, al cabo de varios días, veía que los animales volvían a la “zotola” a dormir por su cuenta, era la hora marcada para volver a casa... y a la escuela, donde el maestro, si no era de la comarca, quedaba aturdido por las explicaciones que le daban los chavales sobre sus quehaceres en el monte.

## 7. El sistema doméstico para preparar los jamones

Buena parte del cerdo había que consumirla en un plazo de pocos días. Por ejemplo, las morcillas, que aprovechaban la sangre del chanco, no permitían demora en su consumo, y se repartían en la vecindad. Los chorizos, sin embargo, se curaban y, junto al tocino, también tratado, se aprovechaban a lo largo del invierno.

Las partes más sustanciosas y apreciadas, las paletas y pernils o jamones, requerían un cuidado más complicado pues, tras salarlos debidamente, servían de gozoso complemento alimenticio o eran requeridos por los dueños de la casa o arrendadores.

Se salaban incluso los cerdos que morían por accidente cuando pastaban. Es lo que ocurrió el año 1559, según se lee en un contrato entre los pueblos de Soraluze, Eibar y Elgoibar, que se habían concertado con Pedro de Çencunegui, vecino de Zaldibia, para que se encargara del engorde de 300 cochinos, y en cuyo texto se recogía lo siguiente: “*si algunos de los puercos muriesen lo hubiere de salar y avisar al dueño diciendo cómo murió*”<sup>18</sup>.

El sistema de salado se ha utilizado en nuestros caseríos hasta fines del siglo XX. Se trataba de introducir el pernil en un recipiente que era básicamente de piedra horadada, o incluso de madera, se lo cubría de sal, y se

---

(18) AHPG-PGAH, 1.3664, f. 39.

ponía encima una piedra grande que ayudaba a que perdiera líquido y se fuera secando convenientemente. El jamón, o el tocino, debía permanecer en el “secadero” o “saladero” unos cuarenta días, y tras este proceso el pernil podía conservarse sin otro tratamiento.

## 8. El mito del puerco como animal sucio

Ciertamente, nos resultaría arduo imaginarnos al cerdo como ejemplo de limpieza, al menos en el sentido que los humanos atribuimos a este concepto. Se le ve feliz en los charcos, entre el barro. Pero hay que tener en cuenta que los cerdos carecen de glándulas sudoríparas que les refresquen la piel, por lo que buscan el agua contra el calor, y a falta de agua se untan de barro húmedo, medio por el que la sensación de frescura les dura más tiempo.

El investigador M. Whyman desmiente que los puercos sean sucios vocacionales, o les guste la suciedad. En sus investigaciones, mantuvo algunos ejemplares encerrados, les proporcionaba paja para dormir sobre ella, pero se dio cuenta de que, cuando la paja se ensuciaba, la apartaban a una esquina, negándose a utilizarla como cama. Era el reclamo de repuestos para dormir sobre seco y limpio. Afirma que, “*cuando duermen, les gusta hacerlo sobre paja en un espacio seco, lejos de las corrientes de aire*”<sup>19</sup>. A esto añade que “*su mundo gira en torno a tres elementos: comida, agua y protección*”<sup>20</sup>.

¿Cómo se ha asociado al cerdo con la suciedad? Si tenemos en cuenta que el cerdo, en origen, requiere libertad y agua, o barro, para refrescarse, al ser domesticado y reducido a un hábitat poco higiénico es natural que se resigne a la suciedad, aunque no sea de su gusto. Y esta domesticación que le privó de la libertad y de los elementos húmedos necesarios comenzó hace muchos siglos. El profesor de Bristol Mendl asegura que “*hay restos fósiles de asentamientos humanos que datan de 10.000 años atrás, lo que indica que el jabalí estaba en vías de ser domesticado*”<sup>21</sup>.

Si lo recluimos en espacios infectos, donde la necesidad les obliga a sobrevivir en medio de la suciedad, no nos podemos extrañar de que se les otorgue la atribución de animales reñidos con la higiene. Si vivieran en liber-

---

(19) *El ingenio de los cerdos*, Ariel, 2020, p. 117.

(20) *Ibidem*, p. 28.

(21) En cita de Whyman, p. 28.

tad, se cuidarían muy bien de recurrir al agua, incluso a los lodazales, donde encontrarían un modo adecuado para mantenerse frescos.

Whyman asegura que, “*contrariamente a lo que la gente cree, los cerdos son animales higiénicos. Se montan un retrete lo más alejado posible de su zona de descanso*”<sup>22</sup>.

En esta misma línea, Michel Pastoureau ha escrito un libro que, conocido el habitual tono negativo que se dispensa a los puercos, se puede considerar provocador, pues lo titula de este modo: *El cerdo. Historia de un primo malquerido*. El capítulo “*Del bosque a la porqueriza*” habla de su alejamiento de los bosques a espacios cerrados a finales de la Edad Media, debido a una deforestación destinada a la producción cerealística que alejó a los puercos de su hábitat natural, recluyéndolos en los establos<sup>23</sup>.

## 9. La literatura reivindica lo que la historiografía ignora

En los libros de viajes, los autores de sus correrías por el mundo no desdennan mencionar, y de modo muy positivo, las virtudes de los puercos, que constituían parte de la vida de los humanos. En ocasiones recurren a tintes humorísticos, como el que relata la persecución de uno de los cerdos que, en una posada donde descansaban algunos viajeros, olió el nabo que uno de ellos guardaba en su zurrón, golosina a la que persiguió olfateando por la estancia hasta llegar a su objetivo y mordisquear el saco donde el sabroso elemento se encontraba encerrado<sup>24</sup>.

Madame D’Aulnoy, el año 1679 relató, en tono lisonjero y humorístico, lo que observó al pasar por Bayona rumbo a España, en el comportamiento de ciertas mujeres de la localidad: “*algunas de las que vinieron a verme llevaban consigo un lechoncito como nosotras llevamos nuestros perrillos falderos*”<sup>25</sup>.

Con expeditivos personajes de cierta orden religiosa de protagonistas, en el capítulo del viaje del señor de la Melonière (1720-1726) leemos que en

(22) *Ibidem*, p. 16

(23) Edición Confluencias, año 1015, p. 35.

(24) Viaje de Guillermo Manier, sastre picardo, 1726..., en J. García MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal, IV*, Salamanca: Junta de Castilla y León, 1999. p. 733.

(25) *Ibidem*, p. 11. En otra ocasión, constata que en su viaje por el sur de España “*servieron allí también un jamón que venía de la frontera de Portugal, y que era mejor que los de Hontán, que tanto alaban en Bayona*” (p. 160).

Alhandra *"dos frailes... entraron bruscamente en nuestro cuarto y, sin gastar el menor cumplido, estos hambrientos se apoderaron del pan, de un grueso salchichón y de la botella, y se pusieron a comer con gran apetito, repitiendo a menudo ¡Dios y San Francisco os lo devuelvan en la paraíso!"*<sup>26</sup>. El salchichón, un apreciado manjar producto de las piezas del puerco, de ningún modo era desdeñado por los frailes que lo degustaron.

Estas sucintas notas apuntan e invitan a un tratado más amplio sobre estos animales nobles, valientes y que, durante milenios, han sido compañeros de los humanos y alimento insustituible en muchas economías, sobre todo de los más humildes.

El aprecio mostrado por burgueses y aristócratas por las piezas proporcionadas por los puercos los hacen no solo apreciables en sí mismos, sino también merecedores de un estudio más detenido. Y Euskal Herria forma parte de un amplio colectivo que, de no ser por la contribución de estos animales, con frecuencia hubiera abocado a hambrunas y situaciones límites de supervivencia.

Este artículo es un anticipo del libro que estoy escribiendo. Espero que el desconocido, quizá incluso despreciado, tema del cerdo en su relación con muchos aspectos de la vida vasca obtenga la estimación de investigadores y de expertos en gastronomía, o que su lectura resulte gratificante al lector interesado en nuestra historia. Su estudio intenta cubrir un espacio descuidado por nuestra bibliografía. Quizá el tema se ha menospreciado debido a una falsa hipocresía que acecha a la fama de un animal considerado sucio y despreciable, cuando la prensa actual le va prestando cada vez mayor atención por sus muchas virtudes y provechos. Entrar a fondo en este tema ayuda a estimar a este fiel compañero de los humanos, a quienes tantos beneficios ha proporcionado a lo largo de la historia.

---

(26) *Ibidem*, p. 697.