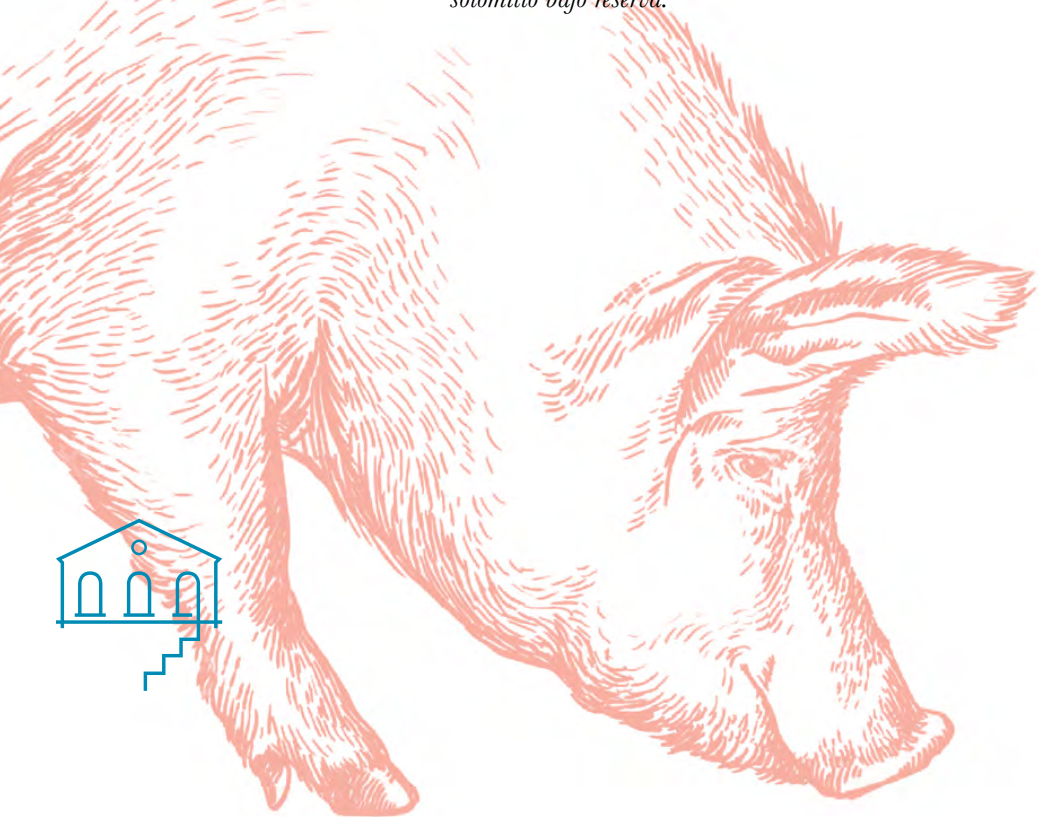


JORNADAS DE LA MATANZA DEL CERDO DE MONTAÑA PASIEGA POR SAN ANDRÉS

en La Caseta de Bombas

Como era costumbre antiguamente en Cantabria, la ganadera María Jesús, de Los Tiemblos, ha criado un cerdo de raza rústica en su finca de San Pedro del Romeral. Se ha revolcado en libertad por las verdes praderas de los Valles Pasiegos, se ha alimentado de todo lo que hay del monte pasiego y ha engordado al ritmo que marca la naturaleza, sin prisas. Desde el jueves 30 de noviembre celebramos en La Caseta de Bombas la I Jornadas del Cerdo Rústico. Hemos preparado 13 platos para degustar este cerdo pasiego criado en libertad. Además, tenemos disponibles solo cuatro raciones de solomillo bajo reserva.



Para inaugurar la I Jornada del Cerdo Rústico en La Caseta de Bombas, el miércoles 29 de noviembre celebramos un encuentro con invitados de lujo: María Montesino, de la ganadería ecológica La Lejuca y presidenta de la asociación cultural La Ortiga; Juanfran, de la carnicería Juanito, de Potes; y Joaquina Vélez y Rosa Molleda, de Casa Molleda, en Pejanda. Bajo el título 'Tiempo de invierno. Cocina de matanza en Cantabria', hablaremos sobre la matanza del cerdo en Cantabria, la tradición en nuestra comunidad autónoma, aspectos técnicos y el recuerdo de quienes lo han vivido, año tras año, desde su más tierna infancia. Os esperamos a todos.

Testamento de M. Grunio Corocota Porcelo

"Yo, Marco Grunio Corocota, testamento he hecho, que he dictado para escribirse, porque no he podido escribirle por mi mano. Margiro, cocinero, dijo: "Yo he venido aquí como perturbador de la casa y destructor del fugitivo Porcelo, yo hoy te quito la vida. Corocota Porcelo contestó: "Si algo malo hice, si en alguna cosa pequé, si algunas vasijas con mis pies rompí, yo te ruego, señor cocinero, yo te pido perdón, concédemelo te lo suplico. El cocinero Margiro dijo: "Tráeme un cuchillo de la cocina para que yo te haga cruento (desangrar) a Porcelo. Porcelo es cogido por los criados, y llevado en el día 16, antes de las kalendas (diecisiete días antes de acabar el mes) a Lucernas, donde abundan las cimas, siendo cónsules Clivanato y Piperato. Y cuando vio que iba a morir, pidió una prórroga de una hora y rogó al cocinero para hacer testamento.

Llamó así a sus parientes para dejarles algo de sus provisiones. El cual dijo: "A mi padre Verrino Lardino doy, lego y quiero que se le entreguen treinta modios de bellotas. A mi madre, Veturrina Estrofa, doy —y mando que se le entreguen— cuarenta modios de trigo de Laconia. A mi hermana Quirina, a cuyos votos no puedo asistir, doy, lego y mando que se le den treinta modios de cebada, y le doy de mis vísceras. Daré a los sastres mis cerdas. A los luchadores o púgiles, mis mandíbulas. A los sordos, mis orejas. A los abogados y charlatanes, mi lengua. A los choriceros, mis tripas. A los carniceros, mis muslos. A las mujeres, mis lomillos. A los niños, la vejiga. A las niñas, la cola. A los afeminados, los músculos. A los corredores y cazadores, los talones. A los ladrones, las uñas. Y al cocinero, que no puedo nombrar, doy, lego y deíjo el sacerdote y el mazo que conmigo habían llevado desde el encinar hasta el ara, y se le ate al cuello una sogá.

Quiero que me hagan monumento escrito con letras de oro. M. Grunio Corocota Pocerlo vivió novecientos noventa y nueve años, y su hubiera vivido la mitad (de uno), hubiera cumplido los mil años.

¡Oh buenos amigos míos y consejeros de mi vida! Yo os ruego que protejáis mi cuerpo, que lo preparéis bien con buenos condimentos de nuez, de pimienta y de miel, para que mi nombre se recuerde para siempre. Señores consobrinos míos, que intervinisteis en este testamento mío, haced que se firme.

Lucanico firmó
Nupcialico firmó
Lardio firmó
Tergilo firmó
Celsano firmó
Ofelico firmó
Cimato firmó

Asaduras de cochinillo

Libro de Sent Soví, s. XIV

Si vas a hacer asaduras de cochinillo o de cerdo, reserva para más tarde el pulmón y hiérvelas; y una vez hervidas, córtalas a la menuda. Y luego coge la tela y un poco de tocino gordo y sofríelos con manteca; y cuando la manteca se funda, añade el pulmón y sofríelo mucho, pero sin que se quemé; y cuando esté sofrido, añade un poco de cebolla, sofríela un poco y añádele caldo, y deja que se cuezan bien las asaduras. Y después, prepara la salsa de esta manera: maja un poco de hígado con un poco de pan tostado remojado en vinagre, y mézclalo con un poco de vino fuerte. Y coge buenas especias, tales como pimienta o jengibre, canela, clavo y azafrán, y bátelo todo muy bien molido; y échalo todo a la olla y dale un hervor. Y retíralo del fuego y sírvelo en escudillas.

Cuajar el cerdo

Ceferino Palencia

Se coge un cerdo —sin perdón hablando— porque no sé qué tenga el cochino un animal con puntas de divino que hasta San Antón está alternando. Se le clava un cuchillo de hoja dura en el pescuezo, cosa muy corriente, y aunque gruñá... ¡Gruñir! ¡Naturalmente! ¿Qué menos ha de hacer la criatura? Se le remata; ya en canal abierto se extrae su vientre, o su mondongo, aquella parte, que me lo propongo, y a describir con pulcritud no acierto. Se lava y se relava; se le tiene una noche al sereno y en salmuera; y después..., hablaré a mi cocinera y ya continuaré el año que viene.

Cómo se han de cortar las viandas en la mesa y primero del corte del tocino

Ruperto de Nola, 'Libro de guisados', s. XVI

El corte del tocino ha de ser de esta manera: que venga el cuero del tocino hacia la parte del que lo corta y mire que no lo corte al través, porque se deshilaría todo como hebras de azafrán, y si el corte o pieza ha menester calabazas o berzas u otro guisado espeso quiere cortar tajadas delgadas menudas y con otro manjar tajadas anchas y algo gordillas.

Corte de lechón

Ruperto de Nola, 'Libro de guisados', s. XVI

El lechón se quiere cortar de esta manera: comenzar por la oreja derecha; con la espalda juntamente cortar el cuero hasta la cadera; y aquello cortar a la voluntad del señor o del que lo ha de comer: si lo quiere menudo o tajadas medianas o grandes y lo mismo hará de la otra parte izquierda, de manera que quede bien parado de todo el cuerpo: y servir platos.

Después, cortarle la cabeza con el pescuezo, todo junto; después quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y después cortarlo a la voluntad del señor; si lo quiere menudo picado o a pedazos de buena manera, medianos o grandes y hacer piezas de buen tamaño de las costillas y espinazo.

Después, partir la cabezuela por medio y sacar de ella los sesos tanto cuanto pudiéredes y sembrar sobre ellos un poco de sal y pimienta.

Chuleta de lomo alto parrilla, patatas y pimientos □

18 euros

Lomo parrilla con patatas, pimientos y huevo frito □

16 euros

Solomillo con patatas y pimientos □

18 euros

Arroz de matanza □

12 euros



14 PLATOS *de* CERDO PASIEGO

Patatas bravas con chorizo y papada □

12 euros

Alubias con tocino y chorizo □

12 euros

Huevos rotos con jijas □

14 euros

Pimientos con chistorra □

12 euros

Patatas revolconas con pimentón eco, chistorra y tocino □

12 euros

Chanfaina con huevos fritos □

14 euros

Huevos fritos con chistorra □

14 euros

Chorizo a la parrilla □

14 euros

Pinchos morunos a la parrilla □

14 euros

Huevos fritos con chistorra □

14 euros