

Hablemos del salchichón

LA TRADICIÓN Y CALIDAD DE LA 'LLONGANISSA' DE VIC LE CONVIERTEN EN LA REINA DE LOS EMBUTIDOS

CAIUS APICIUS

LA gran calidad de los productos elaborados a partir de cerdos de raza ibérica ha provocado, de alguna manera, el oscurecimiento de los que proceden de cerdos de otras razas, de cerdos *blancos*. Bien está presumir de la calidad de lo ibérico, pero sin menospreciar la que ofrecen otras elaboraciones, que es mucha. Hoy, en las charcuterías y en las carnicerías, se ofrecen en primera línea jamones, embutidos, solomillos, chuletas, pancetas y demás cortes de cerdo ibérico. Los cerdos blancos de toda la vida son menos considerados, pese a las excelencias de productos como los jamones de Teruel o Trevelez, los derivados de las razas autóctonas de Galicia (porco celta) o la CAV y toda la maravillosa gama de embutidos catalanes, con el salchichón de Vic a la cabeza.

Salchichón de Vic. Para varias generaciones de españoles, decir salchichón de calidad era decir Vic. Hoy se comercializan, también, "salchichones ibéricos". Los que yo conozco son muy estimables pero, qué quieren ustedes, al decir salchichón me sale automáticamente "de Vic". La historia, la tradición y la calidad pesan, y de esas tres cosas saben mucho en la capital de la comarca de Osona. El Diccionario nos dice que el salchichón es un "embutido de jamón, tocino y pimienta en grano, prensado y curado que se come crudo". Bueno, que un producto curado esté crudo es algo muy discutible. Y lo del jamón... no me imagino yo a productores de cerdo ibérico usando sus jamones, que son la pieza más cotizada, para hacer salchichón.

CALIDAD Del salchichón de Vic, que ha de proceder de carnes de cerdos de las razas Duroc, Landrace o Large White y sus cruces, se informa que está hecho con "jamón, paleta y magros de calidad". Además, tocino, panceta, sal, pimienta negra en grano y pimienta blanca molida. Ah, y los fríos aires del Montseny. Así se elaboran los salchichones de

Vic, de los que hay referencias ya en el siglo XV, es decir, antes de que se elaborase pimentón, que llegó a Europa, desde la Nueva España, ya en el siglo XVI. Es curioso; se dijo aquello de "por Castilla y por León, nuevo mundo halló Colón", y será casualidad, pero los embutidos pimentonados son minoría, pero muy minoritaria, en lo que fue el antiguo Reino de Aragón. Alguna longaniza roja, las sobrasadas... y paren ustedes de contar. En cambio, el pimentón entra en la mayoría de los embutidos en lo que fue Reino de Castilla.

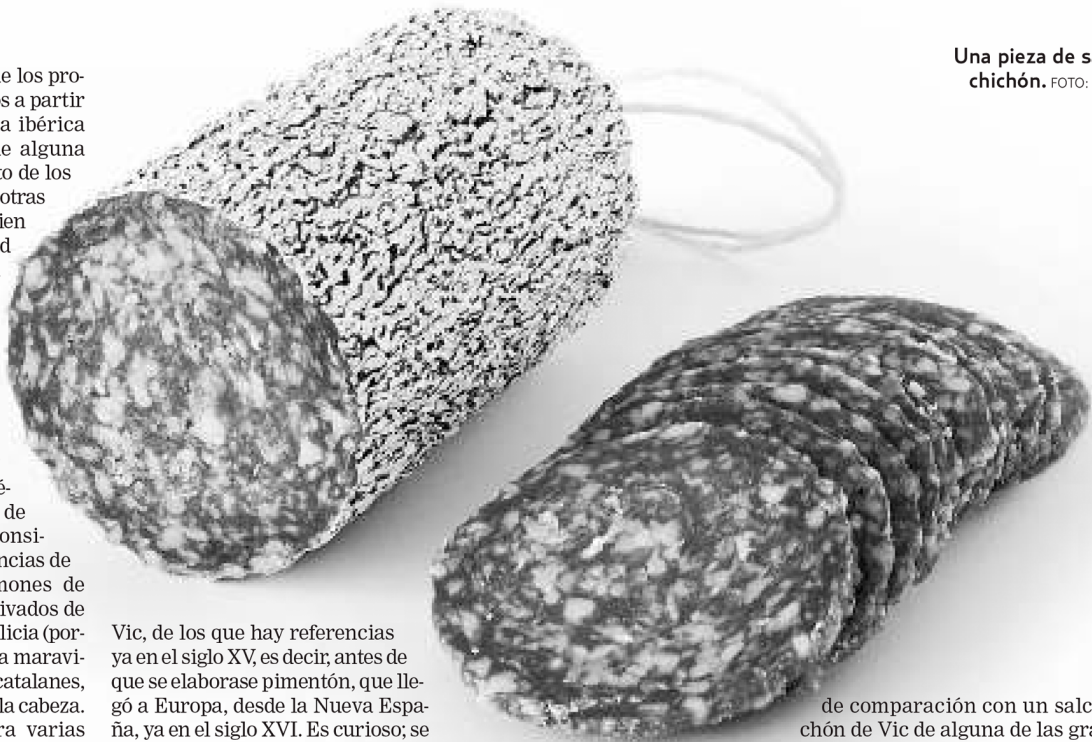
Bueno, volvamos al salchichón de Vic. Lo normal es que se presente en "velas", embutido en tripa porcina o vacuna, con esa flora blanquecina que se forma en el proceso de curación en su exterior. Hoy son populares formatos de menor calibre, como el fuet (en catalán, látigo), el espetec (vale por chasquido), la secallona (llamada así por su aspecto arrugado)...

El bocadillo de salchichón era un clásico en las meriendas infantiles. Cortado a máquina, en lonchas traslúcidas. Hoy, el salchichón ha ganado presencia como un buen aperitivo, cortado a cuchillo, con la escolta de buen pan y buen vino. Nunca olvidaré los embutidos catalanes, salchichón incluido, que

ponían en una grandiosa tabla para esmorzar (desayuno de tenedor o almuerzo) las hermanas Paquita y Lolita Rexach en su entrañable Hispania de Arenys de Mar. Era el propio cliente quien tiraba de cuchillo y se cortaba las lonchas del grosor que quería...o le permitía su habilidad.

LA BANDEJA La verdad es que un salchichón de Vic debería estar presente en toda bandeja de embutidos que se precie, al lado de los mejores productos de cerdo ibérico, claro que sí. Hay salchichones ilustres por ahí adelante. En Lyon, por ejemplo, quien haya sido seguidor de las aventuras de Astérix recordará que, en *La vuelta a la Galia*, el guerrero galo y su inseparable Obélix adquieren, en Lugdunum (hoy Lyon), precisamente salchichón.. Y qué decir de la versión italiana, el *salame* (salami, aunque sea la palabra más usada y aceptada por la RAE, es tan plural como ravioli o *spaghetti*). El salami ha conquistado el mundo... y, sinceramente, creo que, habiéndolos estupendos, no admite punto

Una pieza de salchichón. FOTO: D.N.



de comparación con un salchichón de Vic de alguna de las grandes casas. Pero ya se sabe que en lo de vender lo nuestro somos mucho peores que los italianos y los franceses, que no solo tienen productos espléndidos, sino que, además, los venden de maravilla.

Hoy, un salchichón de la IGP Salchichón de Vic o Llonganissa de Vic es toda una garantía de calidad. Hay que decir que en la elaboración de algunos salchichones entra carne de vacuno... y que hay algún *salame* con otros orígenes; citaré a mi añorado amigo Marco Guarnaschelli, que explica en la *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia* que "también es sabroso y excelente el *salame* de carne de caballo, pero se consume poco". Si compran *salame* en Italia... fíjense en la etiqueta: debe constar su composición. No olviden al salchichón, de Vic, salmantino o extremeño, cuando hagan la lista de sus embutidos preferidos. Y denle puesto de honor cada vez que ofrezcan a sus invitados una tabla de embutidos: introducirán un producto de calidad y prestigio... aunque proceda de cerdos blancos.