



## Importancia de la cría de cerdos en la Edad Media

En muchas partes de Europa existen evidencias de que la cría de cerdos constituyó una actividad fundamental desde antes de la Edad Media. En lo que ahora conocemos como el norte de Italia —Bologna, Parma, Piacenza, Ferrara— los romanos hicieron famosos sus bosques y valles por su producción anual de estos animales gracias, principalmente, a la abundancia de bellotas. La gran mayoría de los ejemplares sacrificados se localizaba en esa zona de la península itálica y eran utilizados en la alimentación del pueblo y del ejército.

Hacia la mitad del siglo II a.C., el historiador griego Ovidio ya relata este tipo de crianza animal. Los cerdos eran mantenidos en libertad y vigilados cuidadosamente por un pastor.

El uso de instalaciones se reducía al mínimo indispensable y sólo se confinaba a los animales cuando faltaba el alimento en el bosque o para la época de partos.

En el sur de la península, los romanos conservaron muchas de sus antiguas tradiciones mediterráneas como eran la cría y el consumo de ovejas. Una expresión típica de estos hábitos se encuentra en las obras de Virgilio, quien en las *Georgicas* narra sólo marginalmente la cría de marranos, y describe en cambio, con detalle la cría y el manejo de los ovinos. Otros escritores romanos con-

*MVZ Jorge López Morales*



Egresado de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Nacional Autónoma de México en 1969. Profesor de la cátedra de Producción Porcina en la FMVZ desde 1974. Especialista en Enfermedades Infecciosas por la Universidad de Bologna, Italia. Teléfonos: 5622-5869 y 71 Fax 5622-5870. Correo electrónico: [jorgeran@servidor.unam.mx](mailto:jorgeran@servidor.unam.mx)

signan que fueron los galos quienes preferían el consumo de carne de cerdo. Estos pobladores estacionados al norte del río Po manejaban grandes poblaciones de esta especie y “exportaban” jamones hacia Roma. El célebre historiador Barrón cuenta que durante los siglos I y II a. C. los pueblos galos del norte de Italia eran los proveedores de productos de origen porcino.

Ya en la Edad Media, el puerco asume un papel preponderante en la economía y en los hábitos alimenticios en la Italia de la época. Este fenómeno fue determinado por dos hechos principales: en primer lugar, la crisis agrícola y demográfica entre los siglos III y IV,



la cual modificó el paisaje rural, que se extendió hasta las áreas sin cultivar y obligó a adaptar amplias extensiones de bosque a la cría de cerdos, y en segundo lugar la adopción de costumbres de vida propia de los pueblos galos y germánicos que durante migraciones sucesivas se estacionaron en la región de la Emilia-Romagna. La invasión lombarda en el año 569 fue decisiva ya que difundió costumbres alimenticias diferentes a aquellas propiamente romanas. Algunos de estos hábitos de civilizaciones seminómadas se refieren sobre todo al disfrute de la naturaleza, y lo que ésta les ofrecía de manera espontánea. La utilización del bosque era importante sobre todo para la cría del cerdo. Existe una gran cantidad de manifestaciones iconográficas en las cuales se distingue el origen y las costumbres de los diferentes pueblos que vivían en esa época en Italia. Mientras que los pueblos de origen bizanti-



no elaboraban sus calendarios con figuras en las que predominaban los ovinos, los habitantes de origen germánico usaban al cochino representado en actividades silvopastoriles, como el principal símbolo. A tal punto llegó a ser importante esta actividad que los bosques no se medían en términos de superficie, sino refiriéndose a la cantidad de cerdos que podían criar y engordar.

Esta estimación del número de animales por superficie de bosque se consideraba el dato más útil a considerar dentro del inventario de propiedades. Lo anterior indica con bastante precisión la importancia de la actividad pastoril y en particular la de los cerdos. Un censo de inicios del siglo X señala una hacienda con 1 672 chanchos distribuidos en el bosque.

Las prácticas de manejo no cambiaron mucho con el tiempo y los pastores conservaron tradiciones muy antiguas. Algunos porcicultores instalaban un pequeño corral alrededor de un gran árbol, lo cercaban con algunas ramas y lo cubrían con paja o helechos. Cuando los cerdos habían bebido agua, comido bellotas y fresas hasta saciarse, pasaban al corral, donde dormían plácidamente hasta la mañana siguiente. Esta práctica la continuaba posteriormente alrededor de otros árboles. En ocasiones los animales eran dejados solos a pastorear, y por lo general regresaban al corral durante la noche. Algunos podían vagar por distancias de tres o cuatro kilómetros y regresar sin problemas.

Los cerdos siempre tuvieron la reputación de ser animales dóciles; la única dificultad era





hacerles comprender de un modo claro y amable lo que se esperaba de ellos. Durante muchos siglos se les ha considerado como una especie útil sobre todo para los momentos difíciles, como cuando el clima se hace inclemente en invierno. En esta época con frecuencia eran llevados hacia las casas para mantenerlos temporalmente en estabulación.

Un documento italiano del siglo XIII describe la alimentación de los cerdos durante el invierno, consistente de manera esencial en bellotas, además de habas, castañas, cebada y granos similares. Todos estos productos se usaban no sólo para el aumento del peso, sino para proporcionar un sabor excepcional a la grasa y carne del animal.

El oficio de pastor de cerdos en el medioevo fue igualmente apreciado, pero de la misma manera que el resto de los trabajadores, era considerado como siervo. Cuando algún señor o potentado donaba alguna parcela, ésta

incluía los pastores que allí trabajaban, quienes en ocasiones eran reconocidos por el valor de su trabajo y se les otorgaba una porción de tierra para la manutención de sus familias. Debido a que los pastores de puercos eran quienes mejor conocían los bosques y sus linderos, muchas veces eran llamados por los señores feudales o por el clero para atestiguar sobre los límites de las propiedades o para definir la extensión de las mismas. En los bosques los pastores solían ser numerosos y había leyes específicas para regular su convivencia (ver cuadro 1).

Como se puede ver el *magister porcarius* —maestro jefe de los pastores de cerdos— tenía el valor más alto en absoluto, equiparable sólo con un maestro artesano. Los otros pastores y campesinos, valían bastante menos.

Paralelo a la importancia del oficio de pastor, el valor económico de la actividad fue fundamental para los diferentes sectores de

cuadro 1

La importancia de los pastores de cerdos en la sociedad del alto medioevo (siglo X y XI) se puede deducir de la suma que se debía pagar a su propietario en caso de heridas u homicidio de uno de sus maestros o siervos. Una ley del año 653 señala toda una escala de valores para las diferentes categorías de siervos. Veamos cuáles eran las penas a pagar por un homicidio:

<i>Magister porcarius</i> que tenía bajo sus órdenes a dos o tres aprendices	50 monedas de oro
Maestro artesano	50 monedas de oro
Pastor de cerdos	50 monedas de oro
Ayudante de pastor de cerdos	25 monedas de oro
Artesano simple	25 monedas de oro
Maestro de cabras, ovejas y vacas	20 monedas de oro
Campesino	20 monedas de oro
Campesino que trabaja para otro	16 monedas de oro
Aprendiz de maestro de cabras, ovejas y vacas.	16 monedas de oro



la sociedad. Existía un grupo de campesinos libres que explotaban en forma colectiva los bosques, valiéndose de antiquísimos derechos de uso, aunque con frecuencia los ricos propietarios —nobles e Iglesia— metían las manos sobre las tierras con el apoyo del rey o simplemente haciendo uso de la violencia. En ocasiones, los propietarios sólo reivindicaban la propiedad y prestaban esas tierras a los campesinos libres quienes, a cambio, pagaban un impuesto consistente en una parte de la bellota recogida o la *decima porcorum*, o sea, la décima parte de los cerdos pastoreados.

Otro grupo de campesinos eran aquellos dependientes, quizás una minoría, que estaban ligados a un gran señor con vínculos más o menos serviles. Algunos eran expropietarios, que empujados por la pobreza vivían protegidos en la sombra de una gran hacienda, a cambio de lo cual, pagaban al señor un cañón, un cerdo y bellotas o bien; el dinero equivalente a lo que se pagaba sobre los cereales o el vino.

En algunas cortes se organizaron sistemas bastante complejos de producción silvopastoril, habiendo registros de 4 000 cerdos pastoreando al año.



## Cerdos y jabalíes

Los cerdos en el medioevo tenían un aspecto bastante diferente a los actuales. La crianza en los bosques y en libertad configuró un animal magro y ligero, con patas largas y delgadas, bastante parecido al jabalí. No deben haber sido raras las cruces entre estas dos especies. Las iconografías de la época muestran sobre todo animales de color oscuro, negruzco o rojizo. En menor proporción había cerdos de pelo claro con diversos matices. No es fácil precisar la raza a que pertenecían, pero sí se pueden establecer diferencias con las actuales: la cabeza era grande y larga; la nariz puntiaguda; las orejas cortas y erectas; el pelo del dorso estaba erizado y los colmillos en los animales adultos eran muy evidentes.

En la literatura de la época, así como en las representaciones pictóricas y escultóricas, los jabalíes, eran a menudo señalados como cerdos silvestres, o cerdos singulares —del francés *sanglier* o del italiano *cinghiale*—. Dante en la Divina Comedia utiliza el término *porco* para designar tanto a los cerdos como a los jabalíes.

Otro tipo de cerdos popular en esas épocas, y aún conocido en nuestros días, era el negro con una cincha blanca alrededor de los hombros. Se acostumbraba amarrarles una cuerda a una de las patas para buscar las trufas aprovechando su fino olfato.

En la Edad Media el periodo de vida de los cerdos era mucho más prolongado, rara vez se sacrificaban durante su primer año de vida. Los huesos encontrados en excavaciones arqueológicas pertenecen a animales de dos,





tres o hasta cuatro años de edad. Los hallazgos arqueológicos efectuados en la región del Lazio —Roma—, revelan detalladamente dientes y huesos de cerdos entre 12 y 24 meses de edad. La razón de estas diferencias en edades

al momento del sacrificio residía seguramente en que el sistema de crianza en libertad, excluyendo la engorda forzada, hacía que los animales creceran de manera lenta. Por este motivo y por la falta de selección y cruzamientos dirigidos, el peso de los animales era infinitamente infe-

rior al de los cerdos actuales. Parece ser que los pesos mínimos de sacrificio oscilaban entre 30 y 40 kilogramos y el máximo de 70 a 86 kilogramos.

## Sacrificio

Después del largo pastoreo, se dedicaban los meses de noviembre y diciembre —finales del otoño— a la matanza y conservación de la carne del cerdo. Las imágenes de los calendarios medievales nos describen con cierta precisión las diferentes técnicas de sacrificio de los cerdos. El acto podía estar precedido de la insensibilización del animal que era golpeado en la cabeza con un martillo o con un hacha. La matanza se efectuaba ya fuera con un cuchillo entre las costillas, directo al cora-

zón, o bien por degüello a las yugulares, esta última técnica se usaba sobre todo cuando se recogía y conservaba la sangre, la cual era utilizada en diferentes platillos, muchos aún vigentes, como las salchichas con aromas y

miel, y diversos tipos de morcilla. Una vez desangrado, el animal era cuidadosamente limpiado y rasurado, la operación se podía hacer de dos formas. El estatuto de Bologna de 1260 habla del uso del fuego y el de Imola de 1334 establecía que el cerdo debería



pelarse con agua hirviendo.

La siguiente operación de este cuidadoso proceso era el despiezado. Primero se sacaban las vísceras y la canal era colgada con una cuerda para ser cortada en dos partes, después se despiezaba en diversas partes dependiendo de las costumbres locales y del destino que se le daría a la carne, ya fuera para el consumo de carne fresca o para embutidos.

Algunas partes del cerdo eran consumidas rápidamente por su dificultad para ser conservadas, como el hígado, el estómago —muy popular en esa época—, el corazón, el bazo y el cerebro. Ninguna parte del animal se desperdiciaba, ni siquiera los ojos.

Los primeros libros de cocina aparecen en



Italia, en el siglo XIV. En ellos se encuentran algunas recetas muy elaboradas y también costosas pues empleaban productos "importados". También aparecen manuales higiénico-científicos en los que se describen las propiedades de los alimentos. Al respecto, en los inicios del siglo IX, Carlo Magno ordena que la grasa, las carnes ahumadas, saladas y los embutidos de origen porcino debían prepararse con extrema limpieza. La sal se constituyó en un elemento base de la conservación de la carne de cerdo, se llegaba a salar medias canales con un peso de 30 kilos aproximadamente.

Para la preparación de embutidos —salami, salchichas, etcétera—, se empleaban especias como la pimienta y otras que eran traídas del oriente, como la canela, el clavo, la nuez moscada, el comino y el azafrán. A partir del siglo XI, es decir la época de las cruzadas, uno de los sectores más lucrativos de la actividad comercial era el tráfico de especias orientales, igualmente se agregaban hierbas aromáticas como el timo, la mejorana, el anís, el perejil, el ajo y el cilantro.

Los embutidos eran previamente colocados cerca de las chimeneas, y una vez secos se ponían en lugares más frescos. La práctica del ahumado era más popular en países nórdicos. Muchas casas rurales tenían *ex profeso* una peque-

ña habitación —cuarto de humo— comunicada por aberturas especiales a la chimenea principal. De esta manera se lograba que la carne se conservara por periodos largos.

Otros productos ampliamente usados en la cocina de la Edad Media eran las grasas de origen porcino, llamada manteca, además del tocino. El tocino era un alimento en si mismo y, por ejemplo; los albañiles recibían al iniciar cualquier obra una ración de cinco kilos de tocino. La mayoría de los platillos servidos en el norte de Italia eran cocinados con manteca de cerdo mientras que en el sur se usaba el aceite de oliva.

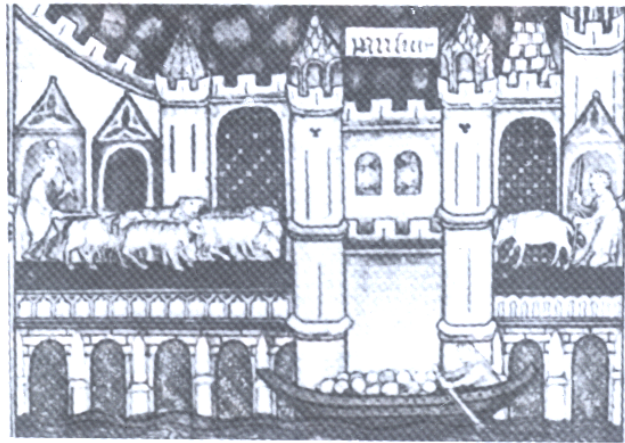
### *El culto a San Antonio*

La difusión en Occidente del culto popular a San Antonio, — eremita que vivió en Egipto entre los siglos III y IV— se remonta a finales del siglo XI, cuando hubo una gran epidemia de ergotismo en la Francia meridional. Aquí habían sido trasladadas algunas reliquias del santo que después de una curación "milagrosa" se convirtieron en objeto de una gran devoción.



En honor a San Antonio se fundó un hospital, después llamado *Fuego de San Antonio*, o *Fuego sacro*, para la cura de los enfermos de ergotismo causado por el con-





sumo de centeno contaminado con hongos *Claviceps purpurea*. La enfermedad se curaba con la aplicación de grasa de cerdo sobre la piel de los enfermos. A partir de entonces, se popularizó la cría de cerdos en los conventos y probablemente por esto San Antonio adquirió la fama de protector de los cerdos y después, por extensión, de todos los animales domésticos.

### *Del campo a la ciudad*

En el alto medioevo, el cerdo se producía sobre todo para el autoconsumo, no para el mercado, al cual se recurría sólo marginalmente. A partir del siglo XII la economía comienza a basarse en el uso de la moneda y del intercambio. Paralelamente los centros urbanos crecían y los nobles y burgueses comenzaron a controlar las actividades productivas del campo. Los complejos problemas de aprovisionamiento trajeron una progresiva división del trabajo y la definición de oficios.

Así, el comercio de carne fresca fue realizado por numerosos carniceros que se organizaron en corporaciones reguladas por estatutos y que controlaban la compra de los cer-

dos, su sacrificio, almacenamiento y venta. Existían otros grupos para la preparación y conservación de las carnes, también regidos por sus propias normas y reglamentos.

Las normas eran bastante precisas en cuanto al peso y calidad de los productos vendidos, así como a su origen, hembras o machos, y a su estado sanitario. Los registros de sacrificio de cerdos indican claramente que para el periodo invernal se sacrificaban mucho más cerdos que otras especies —cerca del 60 por ciento—.

La consolidación de la economía de mercado no significó una disminución de la cría de cerdos, más bien ésta penetró en los centros urbanos. La gente criaba marranos en los patios de su casa y a menudo se les veía en las calles y plazas. Consecuentemente, se originaron nuevos problemas de higiene y de orden público, por lo que se empezó a regular con prácticas como el anillo en la nariz, o bien, el mandato de que deberían estar amarrados por una cuerda.

Durante los siglos XIII y XIV se hicieron bastante populares los contratos por medio de los cuales gente de la ciudad —artesanos, notarios, clérigos, comerciantes— compraban cerdos que eran cedidos para su crianza a



campesinos que no tenían los medios para adquirir animales. Al final, sin necesidad de recurrir a la usura, ambas partes se beneficiaban con el nacimiento de nuevas camadas o con la venta de los cerdos gordos. Los modos de producción se fueron modificando paulatinamente. Por los cambios en el uso del suelo y por la disponibilidad de bosques, la crianza en libertad era cada vez más rara. Algunas haciendas comenzaron a construir corrales para la crianza de cerdos estabulados y la actividad pastoril se orientó más hacia los bovinos o al uso agrícola de las tierras.

### **El testamento del cerdo**

Además de constituir una preciosa fuente de alimento, el cerdo ha proporcionado desde siempre satisfactores al hombre. Existen textos literarios desde la época de los romanos en los que se elogia al cerdo. Quizá el más original sea el *Textamentum Porcelli*. San Gerónimo, quien vivió entre el siglo IV y V nos refiere que este testamento era recitado por los niños en la escuela. El escrito imagina a un cerdo que una hora antes de morir hizo su propio testamento, en el cual, enumeraba sus beneficios a la humanidad:

*“Primero dejo mi cuerpo para que sea sepultado en el vientre de un grupo de golosos.*

*Dejo a Priapo —dios de la fecundidad y los buertos— mi bocico para que pueda buscar las trufas de sus buertos.*

*Dejo a los librereros y papeleros mis mejores dientes para que puedan plegar y limpiar el papel.*

*Dejo a los queridos hebreos, de quienes jamás he recibido ninguna ofensa, las cerdas de mi lomo para que puedan remendar los zapatos y ejercer el arte de zapateros.*

*Dejo a los niños mi vejiga para que puedan jugar.*

*Dejo a los pintores todos mis pelos para que elaboren sus pinceles.*

*Dejo a las mujeres mi leche, tan útil y sana para ellas.*

*Dejo mi piel a los molineros para que elaboren recipientes para guardar el grano.*

*Dejo la mitad de mis cueros a los escultores para que elaboren pegamento para el estuco y la otra mitad a aquellos que fabrican jabones.*

*Dejo mi sebo a los que fabrican velas para que lo mezclen a mitades con el de bovino y caprino y elaboren magníficas velas con las cuales los virtuosos puedan estudiar en la quietud de la noche.*

*Dejo la mitad de mi manteca a los que arreglan carretas y a los labradores, y la otra mitad a los curtidores para que arreglen sus cuerdas y cáñamos.*

*Dejo mis huesos a los jugadores para que bagan sus dados de juego.*

*Dejo a los campesinos quienes me alimentan, mi piel para que saquen, sin gasto alguno, las espigas de su cuerpo, que pudieran entrar en su piel cuando trabajan descalzos la tierra.*

*Dejo a los alquimistas mi rabo para que conozcan que la ganancia que logran es igual a la que yo alcanzo al menear todo el día la cola.*

*Dejo a los horticultores mis uñas para que abonon el terreno y planten zanahorias.*

*Todas mis grasas restantes, jamones, espaldillas, vísceras, mortadelas, salchichas, chorizos y otras preparaciones, quiero que sea mi heredero universal el querido administrador de la aldea”.*

#### **Literatura recomendada**

Baruzzi M, Montanari M. Porci e porcari nel medioevo. Bologna: Editrice Clueb, 1981.

\*Ilustraciones tomadas del mismo libro.