

Revista de Estudios Taurinos  
N.º 8, Sevilla, 1998, págs. 285-299

Audabram, R. y G.: *El cuarto de tercio: del ruedo a la cocina (10 recetas 10 del toro de lidia)*, Madrid, S.P.A., 1997 (trad. de Tabita Peralta).

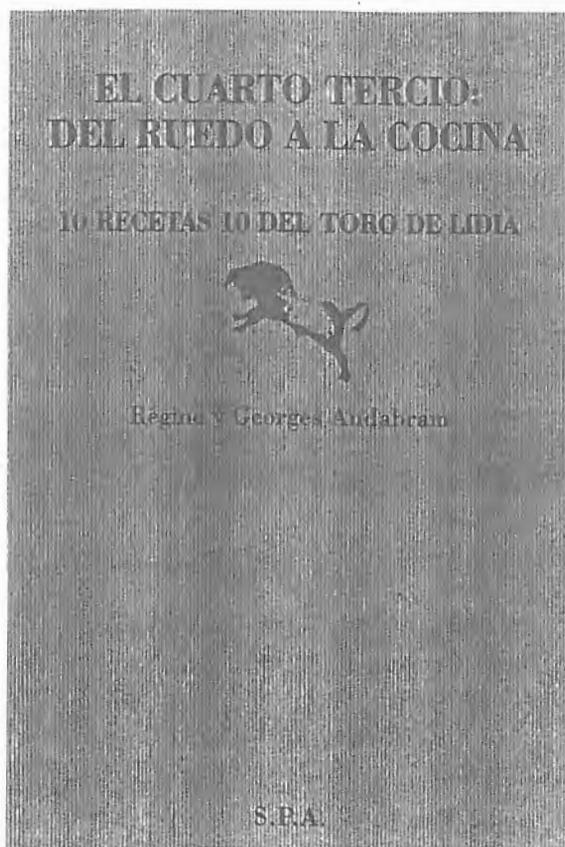


Fig. n.º 86.—Portada del libro *El cuarto de tercio: del ruedo a la cocina* (Audabram, 1997).

Estas 10 recetas 10, editadas por Régine y Georges Audabram y con sugerente prólogo de Oscar Caballero, vienen a plantear un interrogante aún sin resolver, un largo olvido pendiente de investigar. ¿Por qué los recetarios españoles históricos y actuales apenas incluyen recetas hechas con carne de toro? ¿Por qué incluso los autores más taurinos olvidaron u omitieron las fórmulas con que los españoles vienen comiendo, de hecho, la carne lidiada? El prólogo de esta sabrosa selección de guisos y asados de toro hace un exhaustivo seguimiento de los recetarios españoles desde sus inicios. Pero nada. El sabor del toro es comentado por Pla, por Enrique Sordo y, desde luego, por Muro que, en su célebre *Prácticón*, hace justicia a la carne brava, afirmando que con ella se hace «el mejor de todos los estofados de carne que se conocen». Pero poco más. Los recetarios están plagados de carne de caza, de todas las variantes de matadero pero ¿qué ocurre con el toro? ¿Tan poco apreciada es su carne que no merece ser mencionada en un recetario? ¿Tan inusual ha sido su cocina? ¿Existe algún tabú en torno a su consumo? ¿Es que en la cocina no se puede coger al toro por los cuernos?

Estas y otras cuestiones no serán contestadas hasta que no se haga una investigación histórica y antropológica sobre el tema. Pero, mientras tanto, cabe apuntar algunas hipótesis partiendo de ciertas constataciones. La carne de toro se ha comido y se sigue comiendo. Y con mucho gusto, por cierto. Como bien se cita en el texto, ya Cervantes se refiere a la carne de novillo en las Bodas de Camacho. También Muro cuenta que «La carne de toro se despacha como por encanto a medida que se va cortando, en las carnicerías de las plazas de toros; y en la de Madrid, cuando aún no han salido los últimos paletos de la plaza, no queda en la tabla ni los bofes de la últi-

ma fiera, para un remedio. Hay pues demanda. Y mucha gente se apresura a llevarse la carne lidiada, que naturalmente es más barata que la de matadero».

He podido constatar esa misma realidad cuando recorría muchos pueblos andaluces intentando averiguar qué y cómo se comía. Una vez que en la plaza misma el toro es descuartizado a velocidad de vértigo —en una esquina tirados el pellejo y las patas; en un barreño, las criadillas; en otro, el menudo; en un tercero, el corazón—, la carne es reconocida por el veterinario y, sin demora, el animal, ya irreconocible, vuela a la carnicería donde una cola de paisanos espera, amparada por las primeras sombras de la noche. Los hay que se llevan hasta cinco kilos. En el peor de los casos y aun tratándose de un pueblo pequeño, los seis toros se despachan en menos de dos días. Depende de quién los haya toreado, claro. Porque la clientela quiere y reclama las piezas que fueron lidiadas por su diestro preferido, por el triunfador de la temporada.

Ahí radica quizás el asunto: la carne de toro es carne de pasiones; no admite términos medios. Tiene defensores a ultranza. No sólo de los lomos, el solomillo o el redondo, que en los pueblos andaluces suelen hacerse estofados, en caldereta; también hay aficionados al menudo o al hígado guisados en salsa, a la sesada y a las criadillas rebozadas, a la lengua estofada o en filetes, a las costillas con arroz.

¿Pero saben cómo llaman muchos a la carne de toro? Carne de avería. Es la otra cara de la moneda. Las más de las veces, sólo sufren los delanteros, pero da igual; es carne de avería. Es carne barata. Y eventual. La compran los bares, que nos la dan las más de las veces sin que nos enteremos —salvo la cola, claro está—, las peñas, algunas familias. Pero no es oferta permanente ni carne fácil. Y a ese carácter esporádico

y peliagudo se suman otras razones que la acreditan como carne *rara*. Ya lo sentenciaba Muro, llamando al capítulo donde las trata *Toro, caballo, mula, asno, gato, etc.* Son, en fin, carnes de las que se habla en voz baja, de unos pocos y para unos pocos.

¿En qué consiste, sin embargo, su rareza? ¿Quiénes son los iniciados que gustan de estas carnes? No se trata, desde luego, de tener el bolsillo repleto. Todas ellas son carnes asequibles; desahuciadas, casi. Por eso, entre otras cosas, no debe extrañar que no aparezcan en los recetarios. Tampoco han aparecido, durante siglos, las sopas de pan, las migas, las gachas y tantos platos que eran alimento de pobres; de aquellos que no tenían conocimiento para leerlos ni dinero para comprarlos. Pero más allá de tan evidente razón, hay algo que dibuja una línea infranqueable en el consumo de algunas carnes.

El gusto por ellas no es casual. Traza una frontera infranqueable entre hombre y mujeres. Mejor dicho: entre los muchos hombres y mujeres que no podían comer carne a diario. La carne es consumo masculino y es materia sacrificial. A diario, ha estado reservada a los hombres en edad de trabajar, que recibían del guiso familiar la única o mejor porción. Después iban los niños y para la mujer rara vez quedaba algo. Del mismo modo, no ha habido fiesta o reunión de hombres donde la carne no estuviera presente, aunque fuera de manera casi simbólica. Ya se trate de peñas, reuniones de cazadores o de un grupo de amigos, allí donde los hombres se reúnen a comer, hay carne, igual que las mujeres se convocan alrededor del dulce. Así ha ocurrido durante siglos: al final de la recolección, del descorche de los alcornoques, de la vendimia, al concluir los albañiles un edificio; da igual: donde se celebra-

ra entre hombres debía haber carne: ellos se la guisaban y ellos se la comían. Oficiaban, en fin, con el alimento que simboliza, como ningún otro, la potencia y el poder.

El toro ha sido, pues, una de estas carnes raras. Pero hay algo más curioso aún: también lo compran las mujeres para guisarlo en casa, sólo que, las más de las veces, no se lo confiesan a los hombres. Conductas semejantes he observado en torno a la carne de caballo y de burro: las comen los hombres a solas o las compran las mujeres, por ser más baratas, y se las dan camufladas a sus maridos. No son muchas mujeres, sin embargo, las que la compran; igual que su consumo no es mayoritario. Es más: al preguntarles si les gustan, la mayoría afirma que detesta la carne de toro, de burro, galápago, lagarto, gato, que nunca las han probado, aunque sus maridos las aprecien; o incluso desconocen que ellos las coman.

Son, pues, carnes silenciadas. Consumidas o desdeñadas en cómplice acuerdo por ambos lados; compartidas entre ellos, evitadas con y por ellas. Son, en definitiva, maneras de identificarse.

Si se va a ver, a fuerza de descartar posibles consumidores, no ha de extrañar que no proliferen más los guisos de toro y, desde luego, que no aparezcan en los recetarios. Los aficionados, es decir, los que han elegido y saboreado su carne de manera consciente y voluntaria han sido, sobre todo, hombres, con pocos medios, aficionados a reunirse con amigos para guisar y comer, taurinos y que vivían en pueblos donde se lidiaba. Para colmo, tenía que haber corrida. No quedan tantas ocasiones. De otra parte, están los bares, pero no hay que olvidar que la tapa y, en general, los aperitivos, son una invención de este siglo que no se generalizaron hasta los años treinta. La tapa de cola de toro es, por lo tanto, una *tradicción* reciente.

En los últimos años parece, sin embargo, que ha aumentado el consumo de carne de toro. Ya no hay que llevársela de incógnito al mercado del pueblo vecino, si en el lugar no hay aficionados; siempre hay quien la quiere. Eso dicen, al menos, los carniceros. Pero lo cierto es que ni en las barras de los bares ni en las cartas de los restaurantes son norma y mucho menos en las casas, aun cuando ahora se la puede congelar y conservar para mejor ocasión.

Esta puede ser, sin embargo, una buena ocasión para probar nuevos modos de cocinarla. Renombrados profesionales y excelentes aficionados se han esforzado por recrear o innovar la cocina del toro. El resultado son estas 10 recetas 10. No deja de ser curioso que hayan sido editadas en Francia y que en España no exista una iniciativa similar. En cualquier caso, es una oportunidad de lujo para probar sobre el propio mantel el dilatado enigma de la rareza de la carne toro.

Isabel González Turmo  
Universidad de Sevilla

