



## El Arte Cisoria del vacuno

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

**L**a carne de vacuno incluye la de buey, vaca y ternera o ternero, aunque el consumo de la primera ha sido y sigue siendo algo ocasional, muchas veces anecdótico, y las más un nombre que falsea lo que en realidad es vaca de desvieje. La razón es simple. El buey fue siempre animal utilísimo para la agricultura, al punto de que en los tiempos clásicos sólo se cambiaban por esclavas muy diestras en el tejido de la lana o se daban de comer a los gladiadores, desde que un tal Pitágoras, que no hacía teoremas, sino que adiestraba corredores olímpicos y luchadores de circo romano, descubrió que la carne de buey era la dieta a medida de los atletas. Aunque la medicina oficial que siguió a los maestros Galeno y Avicena se empeñó en considerar que el consumo de carne de vaca o de ternera conllevaba el riesgo potencial de que se contrajera la lepra o la cuartana, el rey inglés Jacobo I acabó con la polémica otorgándole el título de Sir al cocinero que fue capaz de inventarle el bistec.

Cortar correctamente las piezas de carne de vacuno y trincharlas a posteriori como man-

dan los cánones constituye todo un arte sólo al alcance de unos pocos elegidos. Es tarea que incluye muchas tareas, como deshuesar, despiezar, leudar y escalonar, y en todas ellas el maestro debe tener conocimientos a iguales partes de anatomía y de gastronomía. A lo largo de la Edad Media, el Renacimiento y el Barroco, manejo y faena tales alcanzaron cotas de sublimidad y de ello resultó un libro, *Arte Cisoria*, escrito por Enrique de Aragón, don Enrique de Villena, maestre de Calatrava y conocido como "el Nigromántico". Claro que hay que decir que este arte, en España, más allá de los periodos históricos de referencia, no ha sido ni valorado ni cultivado como correspondía. Y en *El Practicón*, subtítulo *Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, libro de cocina de Ángel Muro publicado en 1869, se decía: "Ni las reses se educan





Parque natural de Urkiola. Vizcaya.

para ser comidas, ni metan bien, ni se descuartizan, ni se venden en circunstancias oportunas y con arreglo a las prácticas de otros países. Pero así y todo, en las grandes poblaciones, en Madrid principalmente, hay excepciones, y siendo el comprador un poco exigente y no dejándose engañar, se consigue comer carne buena, no del todo mal cortada".

Diez son básicamente los cortes que, cual mandamientos, admite la ley gastronómica. El primero es el bistec, llegado desde el solomillo o filete e incluso del bajo lomo o *sirloin*, con un mínimo de dos centímetros de grosor y un peso aproximado de doscientos gramos. Sus puntos de asado pueden ser "crudo", *raw* o *blue*, con la sola corteza tostada; "poco hecho", *rare* o *saignant*, con un núcleo rojo y crudo en el centro; o "en su punto", *à point*, donde el color rosa se generaliza y el jugo deja de ser sangriento.

El segundo corte de referencia es el *châteaubriand*, que se saca de la parte central del solomillo u otras partes nobles de la res, en piezas de cuatrocientos gramos de peso y cuatro centímetros de espesor.

Sigue en la lista el *tournedó*, que son las partes del filete que siguen a derecha e izquierda del *châteaubriand*, con un grosor que su-

pere los cuatro centímetros y con un peso de entre cien y ciento cincuenta gramos. Además de como *tournedó*, en las cartas suele figurar como *medaillons* o medallones.

A continuación hay que situar el *filet mignon*, partes de los extremos del filete de cerca de algo menos de cien gramos para dos personas.

Luego llega el *entrecôte*, que como su nombre indica se obtiene de entre dos costillas del lomo bajo, es corte pensado para dos personas y con alrededor de cuatrocientos gramos de peso.

Siguen en la lista el equipo que forman chuletas, chuletones y *ribs*, obtenidas de costillas o chuletas delanteras, que, según el tamaño, aquí se llaman chuletas o chuletones; los anglosajones llaman *ribs*, distinguiendo entre *chuck rib*, *middle rib* y *for rib*, según la posición, y los franceses denominan *côtes découvertes*.

El último corte engloba dos fórmulas casi exclusivamente norteamericanas: el *T-bone* y el *Porterhouse*, que llevan la "T" en su *label* porque el hueso queda unido con la carne en forma de tal letra, se

obtiene del lomo alto y forma parte de la pieza que aquí llamamos filete. Cerrando la clasificación, el *Porterhouse* es más grande, y pesa casi un kilo.

### LA VACA COMO SINÓNIMO DE NATURALEZA Y LÍRICA PASTORIL

Terneritas y vacas forman parte del paisaje campestre al punto de que unos y otros son inconográficamente inseparables en el imaginario popular, al punto de que a una empresa alemana, *Stallduft*, se le ha ocurrido fabricar y comercializar latas con aroma de vaca. El producto vale tanto para los que vividos en el agro añoran sus colores y aromas como para los urbanitas que presienten lo rural como la última frontera y el lugar donde escapar ante el apocalipsis. Dicen que la cosa huele tanto a la piel del rumiante como a los gases que lanzan al aire, aunque éstos se hayan considerado responsables en buena medida del llamado efecto invernadero y del calentamiento global de la atmósfera, habida cuenta de que una sola vaca expele a diario suficiente gas metano como para llenar cuatro centenares de botellas. La cosa es sencilla y lo explica la leyenda adherida a la pared del recipiente: "Simplemente coloque su nariz en la lata, retire el adhesivo y sienta el auténtico aroma del campo". ■

