

Se le llama gorrino, cochino, puerco, guarro o marrano. Dicen de él que todas sus partes son buenas, que se aprovecha casi todo y que está para comer. Cuando el hambre aprieta se le desea con fuerza; se le tiene en la cabeza durante rato para, por fin y al fin, hincarle el diente.

El cerdo, en todo su esplendor y múltiples variedades, es uno de los productos estrella de la cocina y la mesa españolas. De la cabeza a los pies se pasa por los lomos hasta llegar a las patas. Surge así un apetitoso recorrido que se refiere a sus partes y lo que acaba por hacerse con ellas.

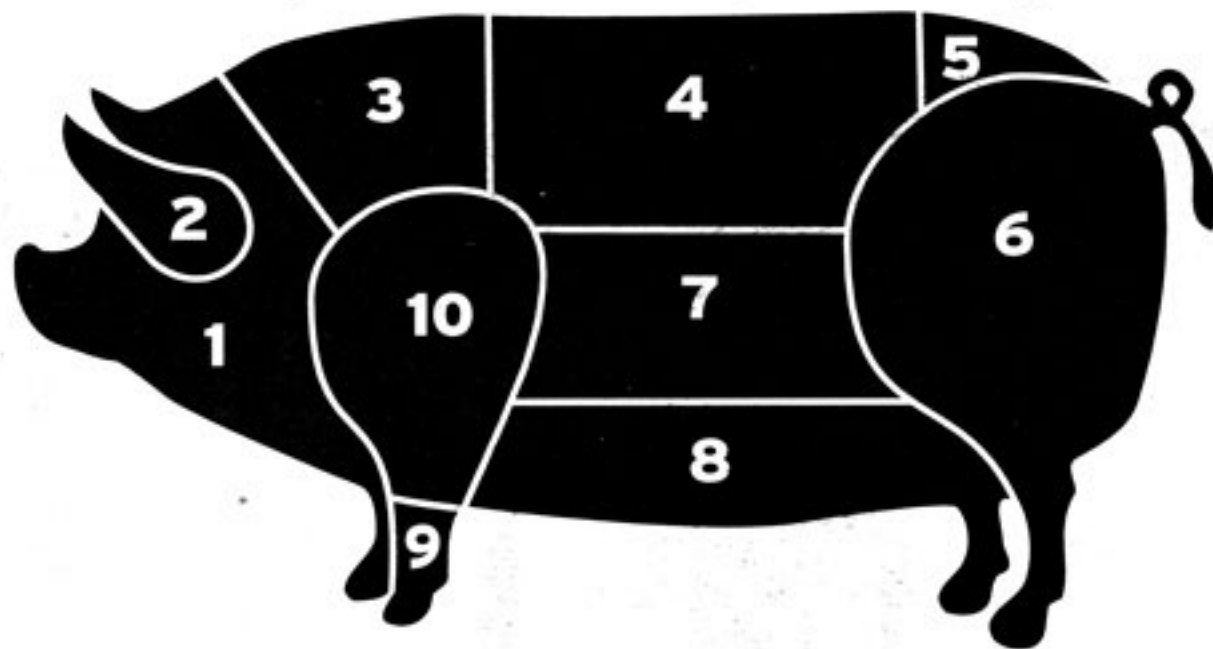
### 1-2. Cabeza y orejas.

Se divide en magro, papada, carrillada, morro y oreja. La carne de esta zona presenta bastante grasa, a excepción de la carrillada, que es más magra. Hay quien la asa, la hace a la brasa, reboza o guisa.

**2, 3, 4 y 5. La aguja, chuletas de palo y el lomo.** Se trata de la parte alargada que se encuentra en la mitad superior del cuerpo del cerdo. Lo componen varias porciones: el espinazo, la costilla, la chuleta de aguja, la chuleta, la punta de solomillo, el solomillo y la cinta de lomo. El espinazo y la costi-

De la cabeza a la piel y de las patas al rabo; de los animales más gorrinos del mundo se dice, con razón, que se aprovecha todo

## EL UNIVERSO DEL CERDO: VAYAMOS POR PARTES



lla sirve para dar gusto a otros platos, como pastas, caldos o arroces. Las chuletas y chuletas de aguja se convierten en carnes excelentes para freír o brasear. La punta de solomillo se utiliza para la elaboración de ricos pinchos, mientras que el solomillo y la cinta de lomo gozan del honor de ser las piezas más apreciadas al tener la carne más magra y gustosa.

**6. Jamón.** La zona posterior porcina. Se divide en distintas

partes, desde el pie al codillo, el rabo, el bajo, la maza trasera y el jamón. El rabo destaca por su sabor y melosidad, aunque su carne es poco apreciada. Otra de las partes del cuarto trasero es el bajo. Esta parte goza de gran aceptación en el mercado por su polivalencia en la cocina. Quien lo compre contará con la opción de prepararlo guisado, frito, rebozado o a la brasa.

La maza trasera conforma una nueva porción de la parte

posterior del cerdo. Se sitúa en la parte alta del jamón una vez que se ha eliminado el hueso. El jamón. Quizás es ésta la parte que más da que hablar del animal. Lo conforman la pata trasera sin el pie y suele venderse una vez se ha curado.

**7-8. Pacenta y costillas.** Se sitúan en la parte inferior del animal. Puede distinguirse entre el bacón, el costillar, la panceta y el tocino. Son partes grasas, a excepción de la panceta, que presenta alguna veta de carne magra. El tocino está compuesto todo él por grasa.

**8-9. La paletilla y el pie.** De esta parte, que se encuentra en la mitad delantera del animal, existe una subdivisión en codillo, lardeo y pies. El primero

se ubica en la parte de la pata justo por encima de los pies. Su preparación en la cocina acostumbra a ser en forma de estofados o asados. El lardeo lo constituyen retales de carne y grasa. De esta porción salen los típicos chicharrones.

Los pies de cerdo, por su parte, están compuestos en su mayor parte por gelatina. En contra de lo que se piensa, apenas contienen grasa. Se cocinan a la brasa o guisados y lo mejor de todo suele ser comerlos.