Jueves lardero en Cuenca

En muchas partes de España se celebra el jueves lardero, conocido por este nombre o con otro diferente. En Cuenca es una fiesta gastronómica por todo lo alto y celebrada en el campo, principalmente por los jóvenes. Es un día en el que las clases se acaban a media mañana y con los compañeros se organiza una excursión para ir al campo y allí poder comer tortilla, y derivados del *cerdo*: lomo, chorizos, etc. Es la típica jornada divertida, y que se queda en el recuerdo para siempre; es más, en casa, se celebra ese día comiendo lo propio de la fecha, aunque no puedan salir al campo.

**[](http://webosfritos.es/wp-content/uploads/2009/02/WMG_15509_F.jpg)**

No se sabe a ciencia cierta desde cuando se celebra. En casa de nuestros abuelos ya se hacía, y en la de los suyos, también. Este nombre tan curioso, deriva de lardo, que a su vez proviene del latín *lardum*, nombre que se le da a la parte gorda del tocino, o a la grasa o unto de los animales. Y quién más grasa que nuestro amigo el cerdo, y de ahí ha derivado su significado a merendar derivados del cerdo.

Tiene lugar el jueves anterior al Miércoles de Ceniza, en que da inicio la Cuaresma, y como contrapunto a la sobriedad de ésta, surge el atracón de carne de cerdo, y para que haya hambre, la caminata previa. Es curiosamente en esta época del año, símbolo de austeridad gastronómica, y en la Semana Santa, cuando comemos los mejores platos de [**bacalao**](http://webosfritos.es/?s=tag:bacalao) de todo el año, unos potajes maravillosos con [**espinacas, garbanzos**](http://webosfritos.es/2014/04/garbanza/) y unas migas de bacalao, un guiso que está en vías de extinción que se hace con [**alcachofa, patata y bacalao**](http://webosfritos.es/2009/04/guiso-conquense-de-viernes-santo-%e2%80%94en-peligro-de-extincion%e2%80%94/), que es típico de Viernes Santo, por no hablar de los mil y un postres deliciosos. En qué casa no se comen las [**torrijas**](http://webosfritos.es/2008/02/torrijas/), cada una con un toque diferente, los [**pestiños**](http://webosfritos.es/2008/03/natillas-con-pestinos-de-convento/), la [**leche frita**](http://webosfritos.es/2008/01/leche-frita/).

Hoy no hay recetas, es universal: una tortilla de patatas generosa, unos chorizos, y un [**lomo de cerdo adobado**](http://webosfritos.es/2008/01/adobo-para-costillas-y-lomo-de-cerdo/), con un [**pan hermoso**](http://webosfritos.es/2008/02/mi-pan-i-pan-milagro/) —y si es casero mejor—, eso sí, en plan campestre, y con los recuerdos de mochilas, risas y los olores del campo conquense.