

'Ardikia', carne de oveja, tradicional carne otoñal

Mamíferos de producción cárnica en nuestro entorno

Francisco Luis Dehesa Santisteban*

DESDE la fundación de la Villa de Bilbao, sus regidores tuvieron muy presente que determinados animales se sacrificaran en la casa matadero y no en las casas particulares ni en otra parte. Las ordenanzas municipales hacían especial referencia de esa obligación "tanto en las vacas como en los bueyes, y carneros, y ovejas, y cabrones, y cabras, y cabritos, y cualquiera otra res, que tuvieran que matar, y desollar..."

Las disposiciones municipales mostraban con esta referencia cuáles fueron los principales animales de abasto utilizados para garantizar el suministro de carne a la población de la época, amén de los animales de corral, cuyo sacrificio se efectuaba bien en los propios caseríos, bien en las cocinas de los consumidores. Aunque podemos admitir que la carne de bovino fue probablemente la más apreciada, no deberíamos despreciar el papel de las carnes de ovino y de porcino en la alimentación de bilbainos y bilbainas a lo largo de la historia de la Villa. Las carnes de ave, pese a su popularidad y valoración social, sólo a partir de los años cincuenta del siglo XX alcanzaron su actual estatus de máximo protagonismo en la alimentación de la población urbana. Por otra parte, la hipofagia no llegó a constituir un hábito alimentario de la población de la península ibérica, a diferencia de lo ocurrido en ciertas zonas europeas como Francia o Italia.

Ovinos y caprinos

En un expediente municipal que recoge un estudio de la posible ampliación de la plantilla de veterinarios municipales de Bilbao en 1872, se encuentran cifras relacionadas

con el sacrificio de animales de abasto en la casa matadero existente en la calle Matadero, actual calle Banco de España. Según esos datos, del 1 de julio de 1865 al 30 de junio de 1870 se sacrificaron en aquel establecimiento 26.111 cabezas de ganado vacuno, 14.986 cerdos, 14.670 conejos y 43.664 cabezas de ganado ovino y caprino, un tercio de las cuales correspondía a animales machos. En 1910, se sacrificaron en el matadero de Bilbao 56.184 cabezas de ganado lanar, de las que 7.290 eran de ovino mayor y 48.894, lechazos. Estas cifras muestran la importancia de los pequeños rumiantes en la alimentación de la ciudadanía bilbaina en aquella época. La mayor parte de los ovinos y caprinos eran lechales o pascuales, manjar propio de las mesas navideñas y de ciertas festividades primaverales, fundamentalmente Semana Santa, pero la carne de ovinos y caprinos adultos ha formado parte de la dieta de los vascos, seguramente desde los tiempos de la domesticación de estas especies, hace miles de años.

En los años cuarenta del siglo XX, en plena posguerra española, tras una sucesión de malas cosechas como consecuencia de varios años de sequía, se produjo una notoria falta de carne de vacuno y un incremento de la oferta y consumo de carnes de ganado ovino mayor en Bilbao y otras localidades del País Vasco. A partir de mediados de los años sesenta, su consumo disminuyó notablemente, hasta hacerse casi testimonial y limitado a ámbitos muy restringidos. En la actualidad, se trata de un alimento de consumo minoritario, incluida la creciente población de cultura murismana, en la que esta carne tiene gran aceptación.



Rebaño de ovejas de raza carranzana en San Ciprian-Karrantza

Actualmente, y según datos del Ministerio de Agricultura, el 92 % de los animales ovinos que se sacrifican en el Estado español se incluyen dentro de la categoría de cordeiros, de los cuales, los lechales son los más apreciados, y esa puede ser la tónica si nos referimos al País Vasco.

'Ardikia', carne de oveja

El consumo de carne de ovino mayor viene determinado por los hábitos culinarios y determinadas celebraciones tradicionales y familiares, especialmente en las poblaciones rurales que han estado vinculadas con el pastoreo y la producción ovina. En nuestro ámbito geográfico, el consumo de carne de

ovino mayor no resulta extraño en zonas como el Goierri guipuzcoano o en los valles vizcainos de Arratia, Orozko y Karrantza, donde la cultura pastoril ha dejado numerosas tradiciones que también muestran su vertiente culinaria y gastronómica.

El consumo de carne de ovino mayor ha sido habitual en muchos caseríos hasta hace relativamente poco tiempo y el sacrificio de ovejas para su consumo en el hogar suponía una buena fuente de carne, especialmente en el otoño, cuando los productos de la matanza del cerdo comenzaban a escasear. Tradicionalmente, el sacrificio para autoconsumo se realizaba en el domicilio, práctica cada vez más reducida. En el Goierri guipuzcoano o en cui-

dades como Bilbao o Donostia, la carne de ovino mayor se oferta en carnicerías y mercados, en cuyo caso proceden necesariamente de animales sacrificados en los mataderos. En Bizkaia, solo hay un matadero de carácter local para el sacrificio de rumiantes, en Karrantza, lo que dificulta la comercialización de los animales a los pequeños productores vizcainos.

Las enfermedades más características relacionadas con el ganado lanar referenciadas por los inspectores veterinarios de los mataderos han sido las distomatosis y la equinococosis. Esta última tuvo importancia epizootológica, sobre todo en las zonas rurales por los sacrificios domiciliarios, pero en la actualidad su presencia en el ganado es totalmente excepcional.

Existen productos cárnicos o derivados muy tradicionales elaborados con ovino mayor, como es el caso de la cecina de oveja, o el mondejo, embutido característico de ciertas zonas guipuzcoanas. Algunos productos tradicionales se han convertido en rarezas culinarias, como las morcillas de arroz elaboradas con sangre de oveja. Muestra de aquellos hábitos y tradiciones culinarias es la convocatoria de concursos y días especiales, como el Ardiki Eguna, que se celebra en Zaldibia en el mes de octubre, o los concursos de guisado de oveja que se celebran en Karrantza con ocasión de la celebración sus las fiestas patronales en septiembre.

(*) Doctor en Veterinaria

Guisado de carne de oveja, un clásico

PROBABLEMENTE el guisado de oveja sea la preparación culinaria más habitual de las carnes de ovino mayor, pero hay otras formas de cocinarla: las chuletas de oveja, asadas o fritas, constituyen un auténtico manjar. Como ocurre con el ganado bovino, la carne de ovejas de razas lácteas, como la latxa, la churra o la carranzana, son muy apreciadas, incluso más que las procedentes de razas de aptitud cárnica, aunque su rendimiento cárnico sea menor. Ciertamente no es frecuente encontrar platos elaborados con carne de oveja en nuestros restaurantes, aunque algunos gastrónomos y cocineros hablen maravillas de esta carne, como es el caso del conocido *ataundarra* Mikel Zeberio, o de Txema Llamosas, joven *chef* que ofrece este exquisito plato en su carta del restaurante Casa Garras de Karrantza, al igual que otros bares y establecimientos de la zona.



Guisado de oveja servido en el restaurante Casa Garras de Karrantza